

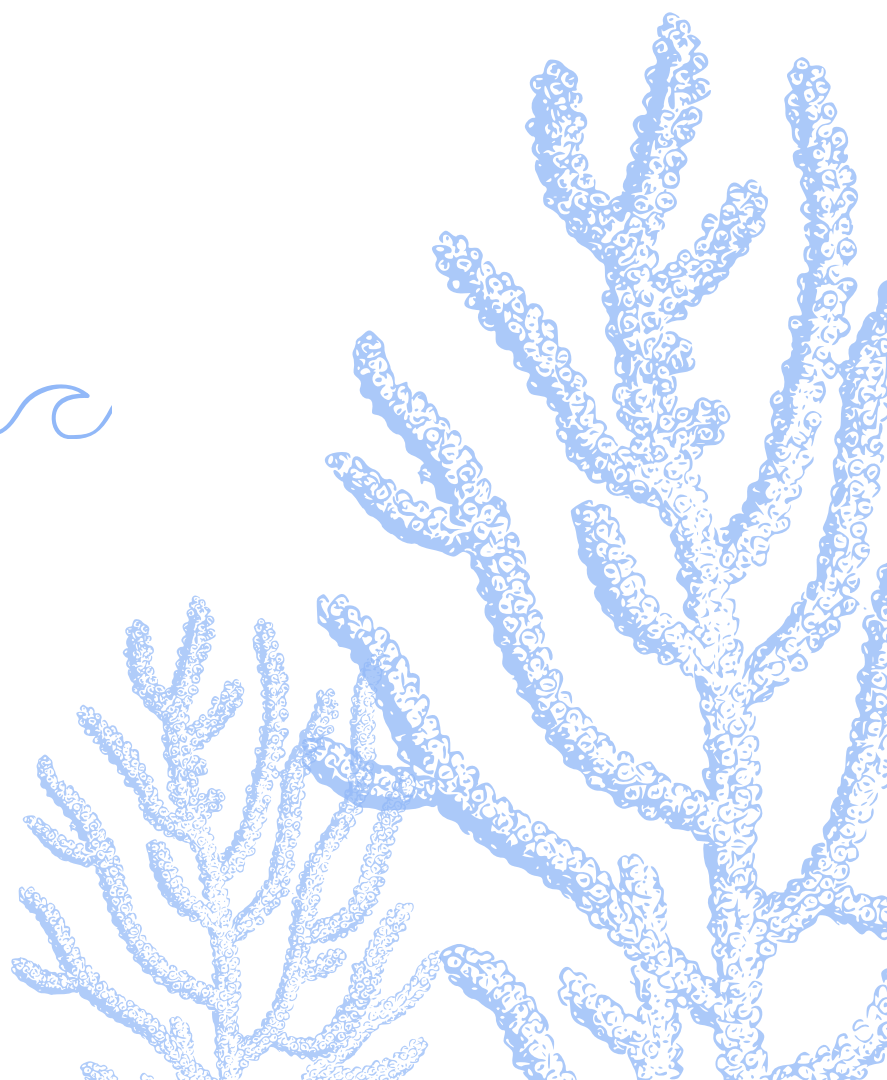


Ret

Hotel Restaurant

desde 1956

~ PICHILEMU ~





Ubicados en el corazón de Pichilemu, te invitamos a descubrir en un lugar donde sabor e historia se fusionan.

Fundado en 1956, seguimos fieles a los valores de excelencia, compromiso y atención al detalle que nos han definido desde nuestros inicios. Donde la combinación de tradición y calidad sigue siendo nuestra esencia para brindar una experiencia única, manteniendo nuestro lugar como un referente para los amantes de la buena comida y el excelente servicio.

~ PICHILEMU ~

Entradas

FRÍAS

CEVICHE REINETA	\$ 9.800
CEVICHE SALMÓN	\$ 11.500
CEVICHE MIXTO	\$ 12.000
CEVICHE ATÚN	\$ 12.000
MARISCAL	\$ 9.500
LOCOS (MAYO/SALSA VERDE).....	\$ 18.000
CARPACCIO SALMON	\$ 14.000

CALIENTES

\$14.500	MACHAS PARMESANAS
\$15.500	OSTIONES PERMESANOS
\$15.500	OSTIONES AL PIL PIL
\$12.500	CAMARONES ECUAT. AL PIL PIL
\$ 2.000	EMPANADAS QUESO
	(3 UNIDADES)
\$ 2.500	EMPANADAS QUESO CAMARÓN
	(3 UNIDADES)

Aperitivos

PISCO SOUR	\$ 3.800
AMARETTO SOUR	\$ 3.500
MANGO SOUR	\$ 3.500
VAINA	\$ 3.500
WHISKY J.W. ETIQUETA ROJA	\$ 5.500
WHISKY J.W. ETIQUETA NEGRA	\$ 8.000



Ensaladas

VEGETARIANO \$ 9.800
FONDOS ALCACHOFA O ESPÁRRAGOS/
PALMITOS/ MIX VERDE/ TOMATE/
QUESILLO*/ FRUTOS SECOS

SURTIDA \$ 3.500
PREMIUM \$ 5.000
A LA CHILENA \$ 3.500
PALMITOS \$ 4.000

CESAR POLLO \$ 9800
POLLO APANADO/ MIX VERDE/ TOMATE/
PALTA/ CEBOLLA MORADA/ FRUTOS
SECOS

CESAR ATÚN \$10.900
ATÚN SELLADO/ MIX VERDE/ TOMATE/
PALTA/ CEBOLLA MORADA/ FRUTOS
SECOS

CESAR CAMARÓN \$11.500
CAMARÓN SALTEADO/ MIX VERDE/
TOMATE/ PALTA/ CEBOLLA MORADA/
FRUTOS SECOS



Sugerencias del chef

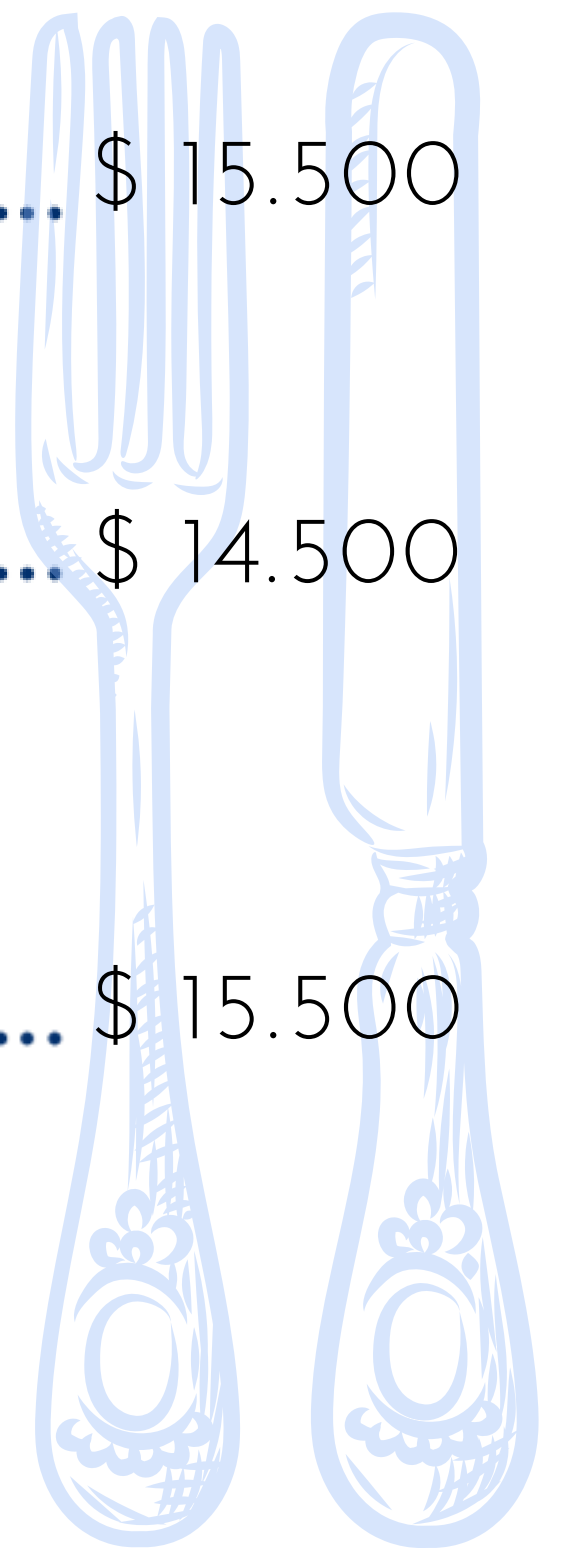
ASADO DE TIRA CON \$ 16.000
REDUCCION DE CARMENERE
ACOMPANADO DE PURÉ
RÚSTICO

MALAYA DE CERDO CON \$ 11.500
PAPAS RÚSTICAS

CHULETAS DE CORDERO CON \$ 15.500
PASTELERA

MERLUZA A LA PLANCHA CON \$ 14.500
CAMARONES AL PIL PIL
ACOMPAÑADO DE MIX VERDE

PULPO GRILLADO \$ 15.500
ACOMPAÑADO DE QUINOA
CON VERDURAS SALTEADAS



Platos de fondo

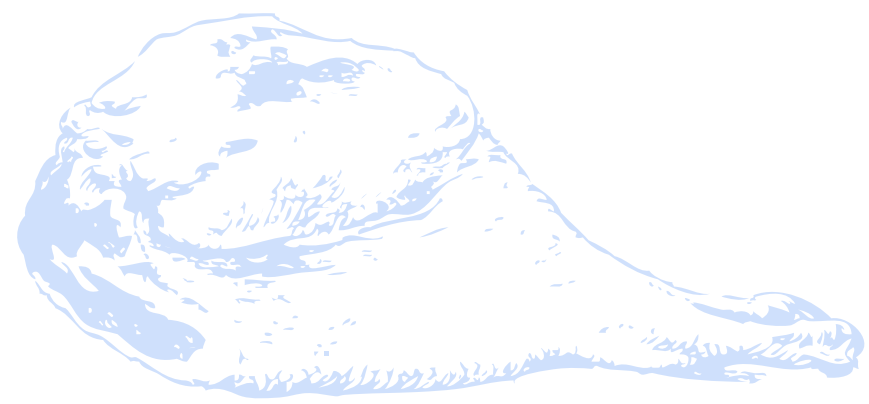
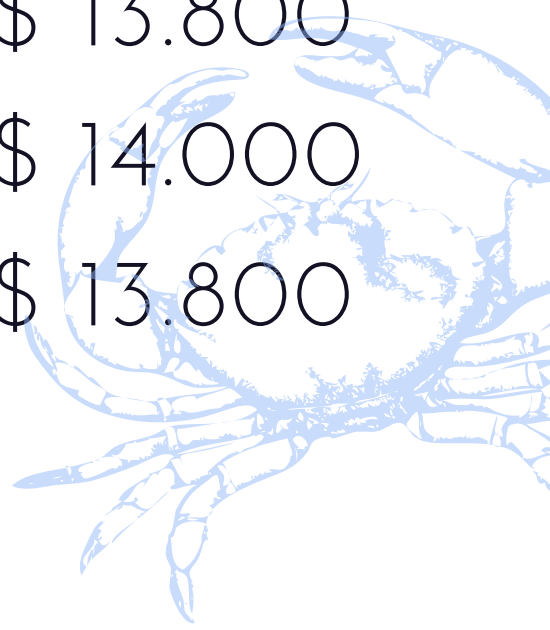
PAILA MARINA	\$ 11.500
PASTEL DE JAIBA	\$ 10.800

PESCADOS

SALMÓN	\$ 10.900
ATÚN	\$ 11.500
REINETA	\$ 9.800
CONGRIO	\$ 10.800
MERLUZA AUSTRAL	\$ 9.800
REINETA A LO POBRE	\$ 13.800
CONGRIO A LO POBRE	\$ 14.000
MERLUZA AUSTRAL POBRE	\$ 13.800

CARNES

LOMO A LA PLANCHA	\$ 10.900
POLLO A LA PLANCHA	\$ 9.500
LOMO A LO POBRE	\$ 14.800



Garniciones

ARROZ	\$ 2.500
PURÉ	\$ 3.000
PURÉ RÚSTICO	\$ 3.500
(CEBOLLA CARAMERLIZADA, JAMÓN)	
PAPAS FRITAS	\$ 3.000
PAPAS DUQUESAS	\$ 3.000
PAPAS SALTEADAS	\$ 3.200

Salsas

\$ 4.900	SALSA MARGARITA
\$ 4.800	SALSA CAMARONES
\$ 3.800	SALSA ALCAPARRAS
\$ 3.800	SALSA CHAMPIÑÓN



Postres

COPA DE HELADO\$ 3.800

PAPAYAS AL JUGO\$ 4.000

PANQUEQUE MANJAR\$ 3.500

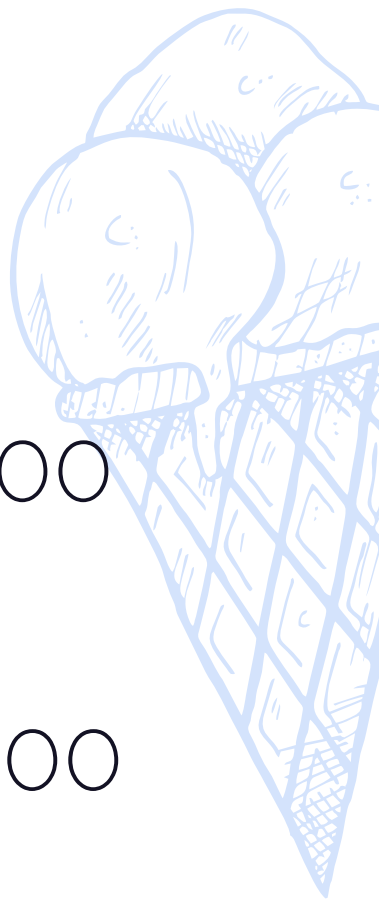
PANQUEQUE ALASKA\$ 4.500
(MANJAR, HELADO)

PANQUEQUE REX\$ 5.000
(MANJAR, PAPAYAS)

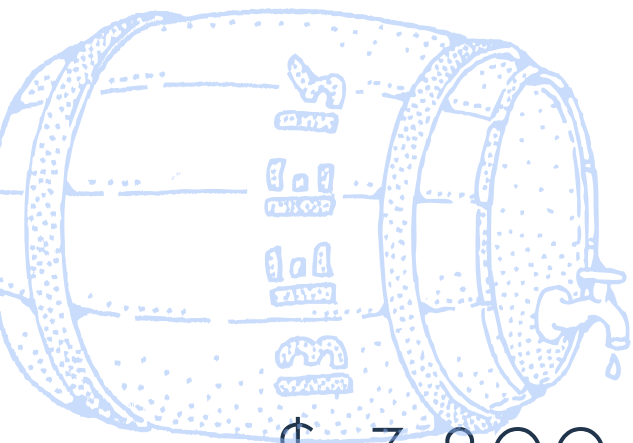
CASTAÑAS AL JUGO\$ 4.500

HIGOS RELLENOS\$ 4.500

FRUTAS DE LA ESTACIÓN.....\$ 4.000



Para beber



CERVEZAS

\$ 3.800	AUSTRAL
\$ 3.200	ROYAL GUARD
\$ 3.200	SOL
\$ 3.800	KUNSTMANN TOROBAYO
\$ 3.200	COORS
\$ 3.800	7 VIUDAS

Cerveceria local: Pale Ale/ Amber Ale

\$ 1.200	ADICIONAL MICHELADA
----------	-------	---------------------

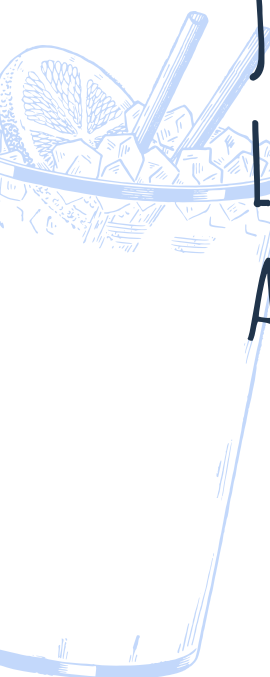
Limon, Sal, Merken, Tabasco

\$ 1.000	ADICIONAL CHELADA
----------	-------	-------------------

Limon, Sal

SIN ALCOHOL

BEBIDAS	\$ 2.300
JUGOS NATURALES	\$ 3.500
LIMONADA MENTA	\$ 3.500
AGUA SIN GAS VICHUQUEN	\$ 2.000





BOTELLIN/ COPA DE VINO\$ 3.000
CABERNET SOUVIGNON/ SOUVIGNON BLANC

VIÑA APALTAGUA

RESERVA TTO./ BLCO. 3/4\$ 11.500

RESERVA CHARDONNEY 3/4\$ 11.500

COLECCIÓN CABERNET FRANC 3/4\$ 22.000
EDICIÓN LIMITADA

GRAN VERANO CARMENERE 3/4\$ 9.500

VIÑA SANTA RITA

120 RESERVA ESPECIAL\$ 13.500
CABERNET SOUVIGNON/ SOUVIGNON BLANC

MEDALLA REAL RESERVA 3/4\$ 16.500
CARMENERE // SAUVIGNON BLANC





Infusiones

CAFÉ ESPRESSO	\$ 3.000
CAFÉ CORTADO	\$ 3.900
CAFÉ AMERICANO	\$ 3.200
CAFÉ INSTANTÁNEO	\$ 1.000
TÉ VARIEDADES	\$ 1.800
INFUSIÓN HIERBAS	\$ 1.800





Avd.Ortúzar, 120

~ PICHILEMU ~

hotelbarrex@hotmail.com

www.hotelbarrex.cl

72 2 841003



Rex_hotelrestaurant



Rexhotelrestaurant