

DESAYUNOS

Continental

Té o café en grano con huevos revueltos, mermelada y mantequilla acompañado de tostadas.

SOCIOS

\$6.640

PÚBLICO

\$8.300

Americano

Té o café en grano con huevos revueltos, mermelada y mantequilla acompañado de canasta de panes, jugo de frutas, fruta de la estación y yogurt a elección.

\$8.550

\$10.680

Hippocampus

Té o café en grano con huevos revueltos, mermelada y mantequilla acompañado de canasta de panes, jugo de frutas, fruta de la estación, yogurt a elección y granola, o bollería dulce.

\$8.840

\$11.040

ENTRADAS

Ceviche de salmón y camarón

Finos cortes de salmón y camarón, cebolla morada, dúo de pimentones, leche de tigre, servido con stick de plátano frito.

\$13.350

\$16.680

Camarones al pilpil

Camarones ecuatorianos salteados en mantequilla, con toques de ajo, oliva y ají cacho cabra, servido con crostinis.

\$8.600

\$10.750

PARA COMPARTIR

Queso Camember apanado

1 queso frito servido con una base de salsa de frutos rojos y acompañado de crostinies.

\$8.650

\$10.790

Selección de empanadas de la casa

Empanadas de coctel fritas de: pino de vacuno, pino de mariscos, queso y camarón queso.
(8 unidades)

\$10.470

\$13.080

Hummus de beterraga y alcachofas

Garbanzos con ajo, betarraga, alcachofas salteadas en mantequilla, todo esto acompañado de chips de tortilla de trigo.

\$7.520

\$9.400

Tabla mar y tierra

Trozos de lomo liso, pechuga de pollo apanada, camarones torpedos apanados, ostiones parmesanos, queso chanco y mini sopaipillas. Acompañadas de pebre y lactonesa.

\$17.760

\$22.200



H I P P O C A M P U S
FARO
RESTAURANT & LOUNGE



ENSALADAS

Ensalada César camarón

Tradicional ensalada César con frescas hojas de lechuga servido en una costra de queso parmesano, camarones salteados, aderezado con salsa César y crutones de pan.

Ensalada César pollo

Tradicional ensalada César con frescas hojas de lechuga servido en una costra de queso parmesano, pechuga de pollo grillada, aderezado con salsa César y crutones de pan.

Ensalada Hippocampus de la estación

Mix de lechuga de la estación con tomates cherry, rabanitos, palmitos, aceitunas verdes, (2 verduras de la estación), aderezada con una vinagreta de champagne.

Sopa del día

Una sorpresa caliente que cambia día a día. ¡Atrévete a probar el sabor del momento!

PAPAS

La pollocampus

Crujientes papas rústicas con cubos de pollo al ajillo, cebollín, lactonesa y pico de gallo.

La mechaita

Crujientes papas rústicas con carne mechada, pebre criollo, lactonesa y pico de gallo.

Hippo cheddar

Exquisitas papas rústicas con salsa cheddar, tocino y cebollín.

ESPECIALIDADES DEL CHEF

Salmón & Pistacho

Exquisito salmón empanizado con pistacho, grillado, con toques de vino blanco y mantequilla con especias acompañados con pasta papardelle aglio e olio.

Lomo hippocampus

Lomo liso a la plancha con salsa de camarones a la crema y gratin de papas. ¡Pídelo al punto que más te guste!

SOCIOS

PÚBLICO

\$10.080

\$12.600

\$9.510

\$11.880

\$5.920

\$7.390

\$5.960

\$7.440

\$10.470

\$13.080

\$10.470

\$13.080

\$9.510

\$11.880

\$17.190

\$21.480

\$17.190

\$21.480



Pesca del Día

Hoy tenemos una opción especial preparada con uno de nuestros pescados frescos: reineta, salmón o merluza austral, según disponibilidad del día.

SOCIOS PÚBLICO

\$13.500 \$16.875

Pastel de Choclo Marino

Exquisita pastelera de choclo relleno con delicioso pino de Mariscos, se presenta en un librito de greda

\$6.714 \$8.395

Plateada al vino tinto acompañada de pastelera

Plateada de vacuno braseada al vino tinto, acompañada de suave pastelera de choclo al perfume de albahaca.

\$9.990 \$12.990

Menú Casero del Día

¡No sabes qué elegir? Déjate tentar por nuestra propuesta del día: Entrada (sopa o ensalada), plato de fondo y un rico poste que endulza el final. Rico, fresco y listo para ti.

\$9.990 \$12.990

FAROS ITALIANOS

Papardelle fruto di mare

Pasta fresca ancha salteado con mantequilla de ajo a la crema, camarones ecuatorianos, ostiones y calamares terminando con ralladura de queso parmesano.

\$10.960 \$13.700

Ñoqui mechado

Deliciosos ñoquis con jugosa mechada en cocción lenta de 4 horas y queso parmesano.

\$10.960 \$13.700

Ravioles rellenos con espinaca

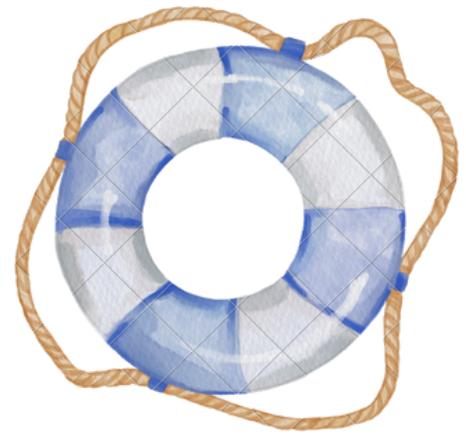
Ravioles frescos rellenos de espinaca salteados con champiñones, espinaca, crema y queso parmesano.

\$10.960 \$13.700

Elige tu pasta con otra salsa

Papardelle, Noqui, Ravioles rellenos espinaca Boloñesa , Pomodoro , Pesto, Alfredo

\$10.960 \$13.700



DE LA PLANCHA A TU MESA

Lomo (300gr)

Pollo

Salmón

Pechuga cordon blue

AGREGADOS

Puré rústico

Papas fritas

A lo pobre

Arroz blanco

Panache de Verduras

POSTRES Y TORTAS

Leche asada

Imperdible postre de la gastronomía Chilena a base de leche y huevos, cubiertos por una delicada capa de caramelo gratinado.

Panqueques celestinos

Exquisitos panqueques rellenos de manjar acompañados con helado.

Cheesecake de frutos rojos

Clásico postre neoyorkino en combinación de sabores con frutos rojos y una bola de helado de vainilla.

Volcan de Chocolate

Exquisito volcán de chocolate servido con el helado de tu elección.

Copa de helado

Consulte por la variedad disponible.

Torta del día

Papayas a la crema

Dulces papayas en su punto justo, servidas con una suave crema fresca. Un postre clásico ligero y lleno de sabor natural.

SOCIOS

PÚBLICO

\$12.400

\$15.500

\$9.120

\$11.400

\$12.400

\$15.500

\$12.400

\$15.500

\$3.820

\$4.780

\$3.900

\$4.680

\$4.500

\$5.400

\$3.300

\$3.960

\$4.700

\$5.880

\$3.990

\$4.990

\$3.990

\$4.990

\$3.990

\$4.990

\$3.990

\$4.990

\$3.990

\$4.990

\$3.990

\$4.990

\$3.990

\$4.990



MENÚ NIÑOS (Hasta 12 años)

Hamburguesa de 90grs servido con queso cheddar

Filetillo de pechuga de pollo con agregado

Pasta a elección con salsa pomodoro

Copa de helado

Elige dos sabores y corónalos con irresistible salsa de chocolate.



CAFETERÍA

Medialunas Argentinas (2 unidades)

Hojaldrada y delicadamente dulce. Un bocado irresistible que combina tradición y dulzura en cada capa.

Croissant Dulce

Hojaldre dorado y delicado, relleno con suave manjar. Un clásico irresistible que equilibra textura y dulzura en cada bocado..

Croissant Salado

Croissant recién horneado, relleno con ave y palta o jamón y queso. Una combinación perfecta de sabor y frescura para cualquier momento del día.

Café Expreso Simple

Café Expreso Doble

Café Cortado/Latte/Capp Doble

Café Americano

Café Ristretto

Café Irlandés

Té o Infusión

SOCIOS PÚBLICO

\$5.900 \$7.375

\$7.590 \$9.480

\$6.920 \$8.640

\$3.100 \$3.840

\$1.750 \$2.190

\$5.430 \$6.790

\$5.990 \$7.370

\$3.000 \$3.600

\$3.800 \$4.560

\$4.800 \$5.700

\$3.000 \$3.600

\$3.000 \$3.600

\$5.490 \$5.900

\$2.500 \$3.000



H I P P O C A M P U S
FARO
RESTAURANT & LOUNGE



BEBIDAS SIN ALCOHOL

Bebidas gaseosas (Coca cola, Fanta, Sprite, etc)	\$3.100	\$3.840
Agua mineral con o sin gas	\$2.400	\$3.000
Jugos naturales	\$3.750	\$4.680
Corona sin alcohol	\$3.750	\$4.680
Jugos naturales	\$3.900	\$4.680
Limonada	\$3.900	\$4.680



CERVEZAS

Kunstmann	\$4.320	\$5.400
Corona 330cc	\$3.750	\$4.680
Schop Stella 500cc	\$5.280	\$6.600
Schop Stella 300cc	\$3.750	\$4.680
Vaso michelada	\$1.920	\$2.400



LICORES & DESTILADOS

Ron pampero dorado/ blanco	\$5.670	\$7.080
Ron pampero aniversario	\$5.950	\$7.440
Pisco alto del carmen 35°	\$5.280	\$6.600
Pisco triple destilado	\$5.280	\$6.600
Vodka absolut blue	\$5.950	\$7.440
Gin Tanqueray/ normal/ sevilla	\$5.950	\$7.440
Johnie Walker red label	\$5.670	\$7.080
Johnie Walker black label	\$6.630	\$8.280

SOCIOS

PÚBLICO



H I P P O C A M P U S
FARO
RESTAURANT & LOUNGE



COCTELERÍA

	SOCIOS	PÚBLICO
Pisco sour	\$3.840	\$4.800
Pisco sour peruano	\$6.630	\$7.990
Mango sour	\$3.840	\$4.800
Whisky sour	\$6.630	\$7.990
Amaretto sour	\$3.840	\$4.800
Spritz Aperol/ Ramazzotti	\$6.630	\$7.990
Tequila margarita	\$5.670	\$7.080
Mojito cubano	\$5.960	\$7.800
Mojito (maracuyá, mango, frutilla)	\$6.400	\$7.990
Caipiriña	\$6.630	\$7.990
Caipiriña (marayuyá, mango, frutilla)	\$7.900	\$7.990
Expresso martini	\$6.630	\$7.990

VINOS & ESPUMANTES

POR COPA

Santa Rita Medallareal (Cabernet Sauvignon/ Carmenere)	\$3.990	\$4.990
Santa Rita Medallareal (Chardonnay/Suavignon Blanc)	\$3.990	\$4.990
Espumante Amaranta Brut	\$3.990	\$4.990

POR BOTELLA

Santa Rita - Medallareal (Cabernet Sauvignon/ Carmenere) (Chardonnay/ Suavignon Blanc)	\$9.440	\$11.800
Santa Rita - Casa Real Cabernet Suavignon / Carmenere	\$14.310	\$17.880
Espumante Amaranta Brut	\$10.470	\$13.080



SMASH BURGERS -HAMBURGUESAS

Americana

2 Hamburguesas de 90 grs con queso cheddar, tocino y cebolla caramelizada servido en pan de hamburguesa y acompañado de papas fritas.

\$8.990

\$10.990

Tradicional BLT Burger

2 Hamburguesas de 90 grs, acompañada de lechuga, tomate, tocino en pan de hamburguesa y acompañado de papas fritas.

\$8.990

\$10.990

NUESTRAS MECHADA

Italiana

Carne mechada con palta, tomate, mayonesa o lactonesa y papas rústicas, servido en pan amasado.

\$10.470

\$13.080

Luco

Carne mechada con queso fundido, acompañada de palta, tomate, mayonesa o lactonesa y papas rústicas, servido en pan amasado.

\$10.470

\$13.080

DE AUTOR

HIPPOCAMPUS

Elige entre merluza austral frita o pollo frito relleno de jamón y queso, servido en pan crujiente y relleno de una fresca ensalada chilena. Todo esto, coronado con una suave mayonesa de alcaparras que le da un toque único y delicioso.

\$8.990

\$10.990

**HIPPOCAMPUS RESORT: TU EVENTO, NUESTRO ESPACIO.
ESCANEA EL QR PARA COTIZAR.**

