

DESAYUNOS

Continental

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

Americano

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

Hippocampus

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

SOCIOS PÚBLICO

\$6.500 \$7.500

\$8.700 \$9.900

\$8.900 \$10.000



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

\$13.500 \$14.850

Ceviche de champiñón

Finos champiñones laminados, macerados en limón, cebolla morada, pimentón servido con stick de plátano frito.

\$10.500 \$11.300

Selección de empanadas

Empanadas de coctel horneadas de queso o pino.
(8 unidades)

\$10.500 \$12.100

Ostiones a la parmesana

Ostiones con vino blanco, mantequilla, limón y queso rallado.
(8 unidades)

\$17.300 \$19.900

Tabla mar y tierra

Trozos de lomo liso, pechuga de pollo apanada, camarones torpedos apanados, ostiones parmesanos, queso chancho y mini sopailpillars. Acompañas de pebre y lactonesa

\$17.500 \$20.150



H I P P O C A M P U S

FARO

RESTAURANT & LOUNGE



ENSALADAS

Ensalada César camarón

Frescas hojas de lechuga con crocantes crutones, queso parmesano rallado, decoradas con tomates y dressing Caesar, todo acompañado de camarones.

Ensalada César pollo

Frescas hojas de lechuga con crocantes crutones, queso parmesano, decoradas con tomates dressing Caesar, todo acompañado de pollo grillado.

Sopa del día

Todos los días te sorprenderemos con una preparación.



PAPAS

La pollocampus

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

La mechaita

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

Hippo cheddar

Exquisitas papas rústicas con salsa cheddar, tocino y cebollín.



ESPECIALIDADES DEL CHEF

Salmón & fettuccini

Exquisito salmón grillado con toques de vino blanco y mantequilla con especias acompañados con fettuccini al pesto.

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

\$9.700

\$11.200

\$9.200

\$10.600

\$5.800

\$6.900

\$8.900

\$10.250

\$9.900

\$11.400

\$8.900

\$10.250

\$15.700

\$18.000

\$16.900

\$19.500



Reineta capresse

Reineta a la plancha con tomate cherry, salsa pesto y queso cabra acompañado de arroz cremoso de zapallo y camote.

Atún sellado

Atún sellado con dúo de sésamo y panaché de vegetales salteados al estilo oriental y palta.

Pechuga cordon blue al pesto

Suprema de pollo rellena de jamón y queso, bañada en salsa pomodoro acompañada de arroz cremoso al pesto.



FAROS ITALIANOS

Fetuccini fruto di mare

Fetuccini salteado con mantequilla de ajo a la crema, camarones ecuatorianos, ostiones y calamares terminando con ralladura de parmesano.

Ñoqui mechado

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

Ñoqui a la fiorentina

Deliciosos ñoquis salteados con champiñones, espinaca, crema y parmesano.

Elige tu pasta con otra salsa

- Fetuccini o ñoqui

Boloñesa

Pomodoro

Pesto

Champiñones

SOCIOS PÚBLICO

\$15.900 \$18.300

\$16.900 \$19.500

\$13.500 \$15.500

\$12.900 \$14.900

\$11.900 \$13.700

\$11.900 \$13.700

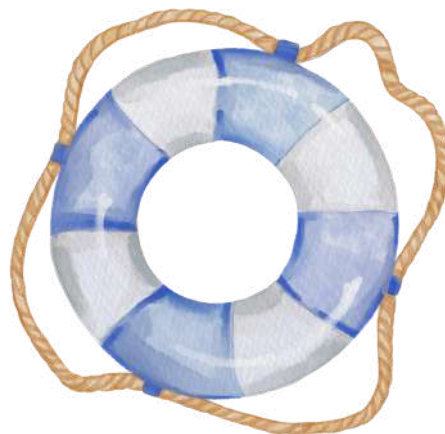
\$11.500 \$13.200



H I P P O C A M P U S

FARO

RESTAURANT & LOUNGE



DE LA PLANCHA A TU MESA

Lomo

Pollo a la plancha

Salmón



AGREGADOS

Papas fritas

A lo pobre

Arroz

Ensalada de la estación

Cremoso de champiñón



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.

Tiramisú

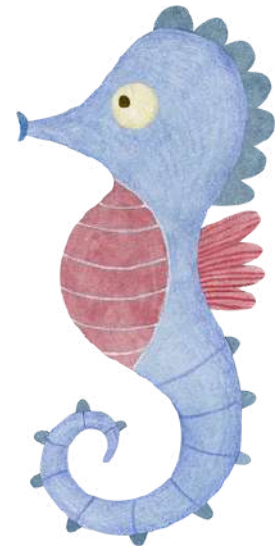
Típico postre de la cocina italiana a base de café, galletas, queso mascarpone y chocolate.

Copa de helado

Consulte por la variedad disponible.

Torta del día

SOCIOS**PÚBLICO****\$13.500****\$15.500****\$8.900****\$10.200****\$13.500****\$15.500****\$3.500****\$4.000****\$4.200****\$4.830****\$3.000****\$3.450****\$4.500****\$5.200****\$4.500****\$5.200****\$3.800****\$4.350****\$3.900****\$4.500****\$4.200****\$4.800****\$4.200****\$4.800****\$3.000****\$3.900****\$3.500****\$4.500**



MENÚ NIÑOS (Hasta 12 años)

Filetillo de pechuga de pollo con agregado

Spaguetti pomodoro

Copa de helado

Copita de helado de 2 sabores con salsa de chocolate.



HAMBURGUESAS

BBQ burgués

Hamburguesa de la casa con queso cheddar, tocino, cebolla caramelizada, salsa BBQ y huevo frito, servido en pan de hamburguesa y acompañado de papas fritas.

Burguer granjera

Hamburguesa de la casa, acompañada de lechuga, tomate, palta, pepinillo y tártara, servido en pan de hamburguesa y acompañado de papas fritas.



NUESTRAS MECHADAS

Italiana

Base de palta, tomate, mayonesa o lactonesa y papas rústicas

Luco

Mechada, queso fundido y papas rústicas.

SOCIOS PÚBLICO

\$6.900 \$8.900

\$6.900 \$8.900

\$2.900 \$3.500

\$9.900 \$11.500

\$10.200 \$11.750

\$9.900 \$11.500

\$10.500 \$12.500



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



BEBIDAS SIN ALCOHOL

Bebidas gaseosas

Agua mineral con o sin gas

Jugos naturales

Limonada

Heineken sin alcohol



CERVEZAS

Austral

Kunstmann

Corona

Schop sol 500cc

Schop sol 300cc

Vaso michelada



LICORES & DESTILADOS

Ron bacardi dorado

Ron pampero aniversario

Pisco mistral 35°

Pisco alto del carmen 35°

Pisco mistral nobel

Vodka absolut blue

Gin Tanqueray

Johnie walker red label

Johnie walker black label

SOCIOS

PÚBLICO

\$3.000

\$3.800

\$2.400

\$3.000

\$3.200

\$4.000

\$3.200

\$4.000

\$3.500

\$4.400

\$4.300

\$5.400

\$4.300

\$5.400

\$3.500

\$4.400

\$5.000

\$6.000

\$3.500

\$4.200

\$1.900

\$2.400

\$5.400

\$6.750

\$5.900

\$7.400

\$5.400

\$6.750

\$5.400

\$6.750

\$5.900

\$7.400

\$5.900

\$7.400

\$5.700

\$7.100

\$6.800

\$8.500

\$9.000

\$11.250



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



COCTELERÍA

	SOCIOS	PÚBLICO
Pisco sour	\$3.700	\$4.600
Pisco sour Peruano	\$6.500	\$8.200
Mango sour	\$3.700	\$4.600
Whisky sour	\$6.600	\$8.250
Amaretto sour	\$3.700	\$4.600
Aperol spritz	\$6.500	\$8.200
Ramazzotti spritz	\$6.500	\$8.200
Tequila margarita	\$5.400	\$6.750
Mojito	\$5.900	\$6.950
Caipiriña	\$5.000	\$6.250
Ole fashioned	\$6.000	\$7.500



VINOS & ESPUMANTES

POR COPA

Casillero del diablo (Cabernet Sauvignon)	\$4.000	\$5.000
Casillero del diablo (Carmenare)	\$4.000	\$5.000
Casillero del diablo (Sauvignon blanc)	\$4.000	\$5.000
Espumante Undurraga (brut)	\$4.000	\$5.000

POR BOTELLA

Casillero del diablo (Cabernet Sauvignon)	\$18.000	\$22.500
Casillero del diablo (Carmenare)	\$18.000	\$22.500
Casillero del diablo (Sauvignon blanc)	\$18.000	\$22.500
Espumante Undurraga (brut)	\$15.600	\$19.500



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



**COTIZA TU EVENTO EN LOS
ESPACIOS DE NUESTRO RESORT
ESCANEANDO EL CÓDIGO QR**

