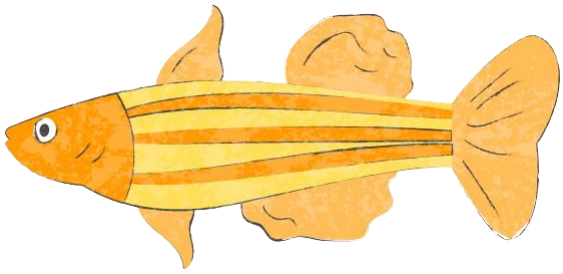
HIPPOCAMPUS
FARO
RESTAURANT & LOUNGE



DESAYUNOS

	SOCIOS	PÚBLICO
Continental Té o café en grano con huevos revueltos, mermelada y mantequilla acompañado de tostadas.	$6.900	$8.280
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.	$8.900	$10.680
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.	$9.200	$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	$13.900	$16.680
Ceviche de champiñón Finos champiñones laminados, macerados en limón, cebolla morada, pimentón servido con stick de plátano frito.	$10.900	$13.080
Selección de empanadas Empanadas de coctel horneadas de queso o pino. (8 unidades)	$10.900	$13.080
Ostiones a la parmesana Ostiones con vino blanco, mantequilla, limón y queso rallado. (8 unidades)	$18.200	$21.840
Camarones mordaces Camarones ecuatorianos salteados en mantequilla, toques de ajo, oliva y ají cacho cabra, servido con crostinis.	$9.400	$10.750
Tabla mar y tierra Trozos de lomo liso, pechuga de pollo apanada, camarones torpedos apanados, ostiones parmesanos, queso chancho y mini sopailpillas. Acompañas de pebre y lactonesa	$18.500	$22.200

HIPPOCAMPUS
FARO
RESTAURANT & LOUNGE

ENSALADAS

	SOCIOS	PÚBLICO
Ensalada César camarón Frescas hojas de lechuga con crocantes crutones, queso parmesano rallado, decoradas con tomates y dressing Caesar, todo acompañado de camarones.	**$10.500**	**$12.600**
Ensalada César pollo Frescas hojas de lechuga con crocantes crutones, queso parmesano, decoradas con tomates dressing Caesar, todo acompañado de pollo grillado.	**$9.900**	**$11.880**
Sopa del dia Todos los dias te sorprenderemos con una preparación.	**$6.200**	**$7.440**

PAPAS

La pollocampus Crujientes papas rústicas con cubos de pollo al ajillo, cebollín, lactosa y pico de gallo.	**$10.900**	**$13.080**
La mechaita Crujientes papas rústicas con carne mechada, pebre criollo, lactosa y pico de gallo.	**$10.900**	**$13.080**
Hippo cheddar Exquisitas papas rústicas con salsa cheddar, tocino y cebollín.	**$9.900**	**$11.880**

ESPECIALIDADES DEL CHEF

Salmón & fetuccini Exquisito salmón grillado con toques de vino blanco y mantequilla con especias acompañados con fetuccini al pesto.	**$16.900**	**$20.280**
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!	**$17.900**	**$21.480**

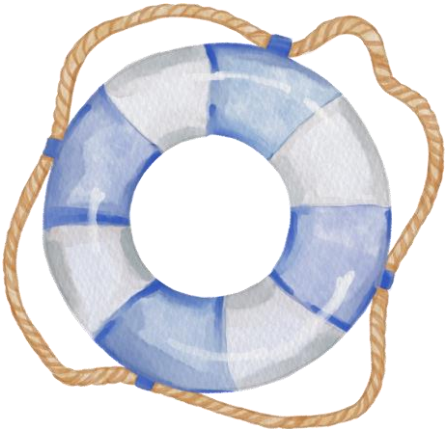
HIPPOCAMPUS
FARO
RESTAURANT & LOUNGE

	SOCIOS	PÚBLICO
Reineta capresse Reineta a la plancha con tomate cherry, salsa pesto y queso cabra acompañado de arroz cremoso de zapallo y camote.	**$16.900**	**$20.280**
Atún sellado Atún sellado con dúo de sésamo y panaché de vegetales salteados al estilo oriental y palta.	**$16.900**	**$20.280**
Pechuga cordon blue al pesto Suprema de pollo rellena de jamón y queso, bañada en salsa pomodoro acompañada de arroz cremoso al pesto.	**$13.900**	**$16.680**

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.	**$13.900**	**$16.680**
Ñoqui mechado Deliciosos ñoquis con jugosa mechada en cocción lenta de 4 horas y queso parmesano.	**$11.900**	**$13.700**
Ñoqui a la fiorentina Deliciosos ñoquis salteados con champiñones, espinaca, crema y parmesano.	**$12.900**	**$15.480**
Elige tu pasta con otra salsa • Fetuccini o ñoqui Boloñesa Pomodoro Pesto Champiñones	**$11.900**	**$14.280**

HIPPOCAMPUS
FARO
RESTAURANT & LOUNGE



DE LA PLANCHA A TU MESA

	SOCIOS	PÚBLICO
Lomo	**$13.500**	**$15.500**
Pollo a la plancha	**$9.500**	**$11.400**
Salmón	**$13.500**	**$15.500**

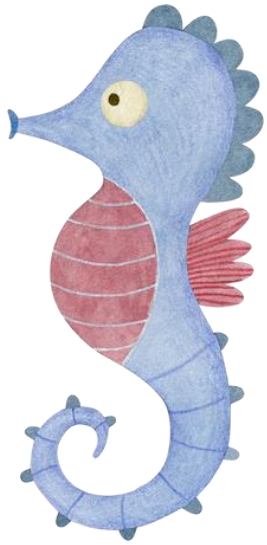
AGREGADOS

Papas fritas	**$3.900**	**$4.680**
A lo pobre	**$4.500**	**$5.400**
Arroz	**$3.300**	**$3.960**
Ensalada de la estación	**$4.900**	**$5.880**
Cremoso de champiñón	**$4.900**	**$5.880**

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.	**$4.200**	**$5.040**
Panqueques celestinos Exquisitos panqueques rellenos de manjar acompañados con helado.	**$4.200**	**$5.040**
Cheesecake de frutos rojos Clásico postre neoyorkino en combinación de sabores con frutos rojos y una bola de helado de vainilla.	**$4.500**	**$5.400**
Tiramisú Típico postre de la cocina italiana a base de café, galletas, queso mascarpone y chocolate.	**$4.500**	**$5.400**
Copa de helado Consulte por la variedad disponible.	**$4.200**	**$5.040**
Torta del dia	**$4.200**	**$5.040**

HIPPOCAMPUS
FARO
RESTAURANT & LOUNGE



MENÚ NIÑOS (Hasta 12 años)

	SOCIOS	PÚBLICO
Filetillo de pechuga de pollo con agregado	**$7.900**	**$9.480**
Spaguetti pomodoro	**$7.200**	**$8.640**
Copa de helado Copita de helado de 2 sabores con salsa de chocolate.	**$3.200**	**$3.840**

HAMBURGUESAS

BBQ burger 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.	**$10.900**	**$13.080**
Burger granjera Hamburguesa de la casa, acompañada de lechuga, tomate, palta, pepinillo y tártara, servido en pan de hamburguesa y acompañado de papas fritas.	**$10.900**	**$13.080**

NUESTRAS MECHADAS

Italiana Base de palta, tomate, mayonesa o lactonesa y papas rústicas	**$10.900**	**$13.080**
Luco Mechada, queso fundido y papas rústicas.	**$10.900**	**$13.080**

HIPPOCAMPUS
FARO
RESTAURANT & LOUNGE

BEBIDAS SIN ALCOHOL

	SOCIOS	PÚBLICO
Bebidas gaseosas	$3.200	$3.840
Agua mineral con o sin gas	$2.500	$3.000
Jugos naturales	$3.900	$4.680
Limonada	$3.500	$4.200
Heineken sin alcohol	$3.900	$4.680

CERVEZAS

Austral	$4.500	$5.400
Kunstmann	$4.500	$5.400
Corona	$3.900	$4.680
Schop sol 500cc	$5.500	$6.600
Schop sol 300cc	$3.900	$4.680
Vaso michelada	$2.000	$2.400

LICORES & DESTILADOS

Ron bacardi dorado	$5.900	$7.080
Ron pampero aniversario	$6.200	$7.440
Pisco mistral 35º	$5.500	$6.600
Pisco alto del carmen 35º	$5.500	$6.600
Pisco mistral nobel	$6.200	$7.440
Vodka absolut blue	$6.200	$7.440
Gin Tanqueray	$5.900	$7.080
Johnie walker red label	$6.900	$8.280
Johnie walker black label	$9.900	$11.880

HIPPOCAMPUS
FARO
RESTAURANT & LOUNGE

COCTELERÍA

	SOCIOS	PÚBLICO
Pisco sour	$4.000	$4.800
Pisco sour Peruano	$6.900	$8.280
Mango sour	$4.000	$4.800
Whisky sour	$6.900	$8.280
Amaretto sour	$4.000	$4.800
Aperol spritz	$6.900	$8.280
Ramazzotti spritz	$6.800	$8.160
Tequila margarita	$5.900	$7.080
Mojito	$6.200	$7.440
Caipiriña	$5.500	$6.600
Ole fashioned	$6.900	$8.280

VINOS & ESPUMANTES

POR COPA

Casillero del diablo (Cabernet Sauvignon)	$4.200	$5.040
Casillero del diablo (Carmenare)	$4.200	$5.040
Casillero del diablo (Sauvignon blanc)	$4.200	$5.040
Espumante Undurraga (brut)	$4.500	$5.400

POR BOTELLA

Casillero del diablo (Cabernet Sauvignon)	$14.900	$17.880
Casillero del diablo (Carmenare)	$14.900	$17.880
Casillero del diablo (Sauvignon blanc)	$14.990	$17.880
Espumante Undurraga (brut)	$15.900	$19.080

HIPPOCAMPUS

FARO

RESTAURANT & LOUNGE

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