



MENU LA BAITA CONGUILLÍO

Son los ingredientes y sabores locales quienes determinan nuestros platos sazonados con la creatividad y el amor de nuestro equipo.

Intentamos que la mayoría de nuestros proveedores sean locales, orgánicos y no más allá de 100 km para hacernos cargo de la huella de carbono de cada mesa.

Contamos con hierbas y hortalizas que nuestra huerta provee. Cocinamos al ritmo de la montaña, alimentados por la energía solar e hídrica.

Nuestra carta está sujeta a la disponibilidad estacional de la zona, les agradecemos su comprensión.

MENÚ COMPLETO: ALMUERZO O CENA

Entrada (sopa o entrada del día)	\$ 25.000
Fondo (Proteína y guarnición)	
Copa de vino, bebida o cerveza nacional	
Postre de la casa	
Café o infusión.	

HORARIOS

Desayuno

8:30 a 10:30 hrs

Almuerzo

13:00 a 15:30 hrs

Cena

18:30 a 20:30 hrs

* con previo aviso el restorán tiene un cargo del 10% para pedidos después de las 20:30

ENTRADAS

Ensaladas del día

Para uno \$ 6.500

Para dos \$ 9.000

Para cuatro \$ 11.500

Caprese chilena \$ 7.500

Tomate, queso fresco, o chanco con pesto

Ceviche de vegetales \$ 9.500

Pimientón, champiñón, cebolla morada, cilantro, ají verde.

Sopa \$ 6.000

Según disponibilidad

Quesadilla \$ 5.500

Queso, orégano, merkén

Tabla Baita

Variedad de quesos, frutas de estación, frutos secos, aceitunas, dátiles, bastones de verdura y salsas

Para dos \$18.000

Para cuatro \$ 30.000

SANDWICHES

Baita \$11.000

Carne mechada, queso, cebolla caramelizada, tomate, lechuga.

Vegetariano \$ 10.000

Quesillo, palta, tomate, cebolla caramelizada.

LLaima \$ 11.000

Inspiración del chef.

PIZZAS

Astromelia

\$ 17.000

Pesto salsa pomodoro, queso, tomate

Llaima

\$ 19.000

Pimentón, sésamo negro y merkén salsa pomodoro, queso, tomate

Chilco

\$20.000

Salame, champiñon, aceitunas salsa pomodoro, queso, tomate

No me olvides

\$ 20.000

Cebolla caramelizada, prosciutto crudo, salsa pomodoro, queso, tomate

Milenrama

\$20.000

Mechada, cebolla caramelizada, aceitunas, salsa pomodoro, queso, tomate

FONDOS

Proteína + guarnición

\$ 15.000

Proteínas:

- a) Hamburguesa de vacuno
- b) Hamburguesa de quinoa
- c) Carne mechada

Guarniciones:

- a) Papas a la crema
- b) Papas bravas
- c) Cremoso de mote
- d) Pastelera de choclo
- e) Polenta cremosa

Pasta fresca

\$ 15.000

Consultar variedad y disponibilidad

Chorrillana Baita

\$ 18.000

Mechada de vacuno sobre papas bravas, cebolla caramelizada y huevo

Humita con tomate

\$ 7.500

Por temporada

BAR

Bebidas fantasía	\$ 2.000
------------------	----------

Jugo natural	\$ 3.500
--------------	----------

Kombucha	\$ 3.000
----------	----------

Agua mineral	\$ 2.000
--------------	----------

Cervezas y Vinos

Cerveza artesanal local	\$ 3.900
-------------------------	----------

Cerveza nacional	\$ 2.900
------------------	----------

Copa de vino de la casa	\$ 3.900
-------------------------	----------

Vino varietal en botella	\$ 15.000
--------------------------	-----------

Vino reserva en botella	\$ 18.000
-------------------------	-----------

Botella de espumante 750cc	\$ 13.000
----------------------------	-----------

Descorche de vino	\$ 5.000
-------------------	----------

Destilados

Aperol Spritz	\$ 6.900
---------------	----------

Ramazoti	\$ 6.900
----------	----------

Combinado con bebida	\$ 4.500
----------------------	----------

Descorche de destilado	\$ 4.000
------------------------	----------

Bajativo artesanal	\$ 2.500
--------------------	----------

CAFETERÍA

Desayuno \$ 7.500

Té o café, paila de huevos, tostadas, mermelada artesanales, yogurt, cereal y pan casero.

Expresso \$ 3.500

Café de grano Vergnano

Café americano \$ 4.000

Café de grano Vergnano

Te o infusión \$ 1.900

Té negro, verde o hierbas de la huerta

Tetera \$ 3.500

Té negro, verde o hierbas de la huerta

Chocolate caliente \$ 4.000

Tazón

Porción de kuchen \$ 4.500

Según disponibilidad

Kuchen \$ 18.000

5 porciones, según disponibilidad

Panqueques \$ 5.000

2 Celestinos con salsa de manjar.

Helado artesanal \$ 5.500

Según disponibilidad

Crème Brûlée \$ 4.500

Según disponibilidad

OTROS SERVICIOS

Uso de WIFI Consultar

Consultar en recepción

Uso de Quincho con reserva \$ 35.000

Incluye leña, carbón, vajilla, cubiertos y aseo.
de 19:00 a 22:00

Ración de marcha \$ 8.000

Jugo Afe + sándwich + snack + fruta