



MENÚ
WINE BAR



REINAMORA

RESTAURANT

SANDWICHES Y ENSALADAS

Sándwich a elección de lomo o pollo, panceta ahumada, queso gouda, lechuga y tomate asado en pan de olivas negras.	\$ 1050
Sandwich. Tenderloin or chicken paillard, smoked bacon, gouda cheese, lettuce and roasted tomatoes in black olives bread.	
Sandwich de hongos salteados, tomates asados, queso sardo y pesto de rucula. Baguetin integral.	\$ 830
Sandwich with sauteed mushrooms, roasted tomatoes, sardo cheese and arugula pesto. Whole weat mini baguette.	
Jamón cocido, queso danbo en pan árabe con mayonesa de hierbas	\$ 720
Ham and danbo cheese in pita bread with herbs mayonnaise	
Ensalada Caesar's con langostinos grillados	\$ 990
Caesar's salad with grilled shrimps	
Ensalada de hojas verdes, lentejas marinadas, olivas negras, calabazas asadas y vinagreta de frutos secos.	\$ 770
Mix of green leaves salad with marinated lentils, black olives, roasted pumpkins and dried fruits vinagrette.	
Sopa de zanahoria y brusquetta con queso brie	\$ 720
Carrot soup and brusquetta with brie cheese	

TABLAS

Tabla de quesos y fiambres	\$ 1.870
Cold cuts and cheeses sampler	
Tabla del Canal. Cazuela de mariscos, tempura de langostinos, centolla gratinada y brusquetta con trucha salvaje ahumado en lenga.	\$ 2.750
Channel sampler. Seafood stew, shrimp tempura, gratinated kingcrab and a Brusquetta with wild smoked trout in lenga.	
Tabla Vegetariana. Variedad de quesos, arrolladitos de repollo y caponata de vegetales y porotos.	\$ 1.700
Vegetarian sampler. Cheeses sampler, cabbage roll and vegetalbes and beans caponata.	

PIZZAS Y EMPANADAS

Pizza Fueguina. Salsa tomate, mozzarella y centolla	\$ 1.320
Tomato sauce, mozzarella and king crab pizza	
Pizza vegetariana con brócoli y tomates asados	\$ 880
Broccoli and roasted tomatoes pizza	
Pizza de mozzarella	\$ 770
Mozzarella pizza	
Empanadas de ternera con tomatina picante	\$ 660
Veal empanadas with hot "tomatina" sauce	



REINAMORA

RESTAURANT

NESPRESSO

Submarino / Chocolate	\$ 300
Espresso Leggero / Forte / Descafeinado	\$ 260
Lungo Leggero / Forte / Descafeinado	\$ 300
Ristretto / Ristretto Origen India / Lagrima	\$ 260
Capuccino	\$ 360

tealosophy BY INES BERTON

Los Cauquenes Blend	\$ 450
Vainillas de Madagascar, cacao de Venezuela, manzanas especiadas, rosa mosqueta y vainas de cardamomo. Cálido y reconfortante. Selection of tea leaves. Madagascan vanilla pods, cacao from Venezuela, spiced apples, rosehip and cardomum pods. Warm and comforting.	
Blue Earl Grey	\$ 450
Clásico Earl Grey con lavandas del sur de Francia. Classic Earl Grey with lavenders from the south of France.	
Chelsea Garden	\$ 450
Té negro y té verde llamado "gunpowder", rosas, lavandas y vainillas. Black tea leaves combined with a green tea called "Gunpowder". With roses, lavender and vanilla.	
Red Earl Grey	\$ 450
Base de rooibos nativo de las montañas Cederberg, en Sudáfrica. Con bergamota y un sutil toque cremoso. Rooibos native of the Cedarberg mountains, in Southafrica. With bergamot oil, and a subtle creamy touch.	
Calm	\$ 450
Hojas de verbena del sur de Francia, cascaritas de naranja, rosa mosqueta y clementinas del norte de Italia. Digestivo y relajante. Southern France verbena, rosehip and Mediterranean citrics. Relaxing, digestive and soothing.	
Thai Wind	\$ 450
Hojas verdes recolectadas a mano. Ananá caramelizado y coco. Selected leaves of green tea Sencha Fukuyku with pineapple caramel and coconut.	
Strawberry Fields	\$ 450
Verde, verdísimo con frutillas, cerezas y arándanos. Green, very green with strawberries, blue berries and cherries.	



REINAMORA

RESTAURANT

DELICIAS A LA HORA DEL TÉ

Porción de torta Piece of cake	\$ 600
Porción de panes caseros tostados Homemade bread toasts	\$ 500
Plato de quesos y fiambres individual Some cheese and cold cuts	\$ 1050
Degustación de alfajores. Marplatense, de nuez con chocolate blanco y Cauquenes (<i>masa especiada relleno de mermelada de frutos rojos casera</i>) Alfajores sampler. Chocolate and dulce de leche, walnuts and white chocolate and Cauquenes (<i>spicy pastry stuffed with homemade red fruit marmalade</i>)	\$ 600
Degustación de Scons. Zanahoria, queso azul y tradicional con jamón crudo y tomates asados Scons Sampler. Carrot, Blue cheese and traditional with cured ham and roasted tomatoes	\$ 550

TARDE DE TÉ

Servicio de cafetería. Limonada Los Cauquenes. Tabla de quesos y fiambres. Canasta de panes artesanales. Mini sandwich de jamón crudo y queso gouda. Wrap de lechuga, tomate y mozzarella. Budin, cuadrados de limón, mini alfajores marplatenses, pavlovas de frutos rojos y scones de zanahoria.

Coffee service. Los Cauquenes Lemonade. Cheese and jam sampler. Artisan bread. Raw ham and gouda cheese mini sandwich. Lettuce, tomato and mozzarella wrap. Pudding, lemon squares, mini alfajores marplatenses, red fruits pavlovas and carrot scones.

\$ 3.500

Para 2 personas



REINAMORA

RESTAURANT

WHISKY

Johnnie Walker Blue Label 18 years	\$ 6.500
Chivas Regal Scotch Whisky 18 years	\$ 3.000
Johnnie Walker Gold Label	\$ 2.500
Johnnie Walker Green Label	\$ 2.000
Talisker	\$ 2.000
The Macallan Single Malt	\$ 1.800
Cardhu 12 years	\$ 1.800
Glenmorangie	\$ 1.800
Chivas Regal Scotch Whisky 12 years	\$ 1.700
Jack Daniels	\$ 1.500
Johnnie Walker Edicion Limitada	\$ 1.400
Johnnie Walker Black Label	\$ 1.300
Johnnie Walker Red Label	\$ 1.200
Jim Bean	\$ 1.200
Ballantine´s Finest	\$ 1.100

VODKA

Grey Goose	\$ 1.500
Grey Goose Orange	\$ 1.300
Ciroc	\$ 1.500
Absolut	\$ 1.000
Smirnoff	\$ 900

GIN

Bombay	\$ 1.800
Tanqueray	\$ 1.000
Príncipe de los Apóstoles	\$ 950
Beefeater	\$ 950

COGÑAC Y LICORES

Henessy VSOP	\$ 1.700
Henessy VS	\$ 1.500
Cointreau / Hesperidina / Drambuie	\$ 1.200
Amarula / Kalua / Lochan Ora / Sambuca	\$ 900
Baileys / Tía Maria / Cogñac San Juan	\$ 800



REINAMORA

RESTAURANT

RON

Havana Club 7 años	\$ 1.300
Bacardi 8 años	\$ 1.200
Havana Club Blanco / Añejo	\$ 1.100
Bacardi Añejo / Blanco / Oro	\$ 850

BEBIDAS SIN ALCOHOL / SOFT DRINKS

Agua Mineral	\$ 300
Agua Saborizada	\$ 300
Gaseosas / Sodas	\$ 300
Licuados / Milkshake	\$ 360
Jugo exprimido naranja	\$ 360
Limonada Cauquenes	\$ 360

CERVEZA / BEERS

Corona	\$ 550
Heineken	\$ 500
Cape Horn Rubia / Colorada / Negra	\$ 600
Beagle Rubia / Colorada / Negra	\$ 450

COCKTAILS

Dry Martini	\$ 900
Gin / Vermouth dry	
Martini Cauquenes	\$ 900
Vodka / Triple Sec / jugo de frutos rojos / Limón	
Los Cauquenes	\$ 900
Espumante/ Triple Sec/ Licor de calafate	
Margarita frozen	\$ 900
Tequila / Triple Sec / jugo de limón / Almíbar	
Negroni	\$ 900
Gin / Vermouth rosso / Campari	
Litoral y Austral	\$ 900
Caña Legui / Infusión Mate Cocido / Limón	
Pisco Sour	\$ 900
Pisco / Limón / Clara de huevo	
Daiquiri del Bosque	\$ 900
Ron / Frutos del bosque	
Sangría del fuego	\$ 900
Vino tinto / Malamado Mabec / Licor calafate / Frutas frescas	
Aperol Spritz	\$ 900
Aperol / Espumante	



R E I N A M O R A

RESTAURANT

HOT DRINKS

Café Beagle Cognac San Juan / Amaretto / Café expresso / Crema chantilly	\$ 650
Café Argentino Licor Legui / Tia Maria / Café expresso / Crema chantilly	\$ 650
Café Irlandes Whisky / café expresso / Crema chantilly	\$ 650
Chocolate Cauquenes Chocolate/ Licor de calafate	\$ 650