



PAMPA LODGE

Don Pascual

RESTAURANTE

MENÚ

MENÚ

Entradas / appetizers

Ceviche de salmon y camarones

\$17.000

Con Papa Camote Glaseada, Canchita y Leche de Tigre de Ají Verde (Libre de gluten) / Salmon and Shrimp Ceviche, with Glazed Potato, "Canchita" and Green Chili "Leche de Tigre" (Gluten Free)

Cremas / Cream Soups

Crema de Tomate

\$12.000

Avena con salsa pesto / Tomato and oats creamsoup, with pesto sauce (Vegetarian)

Crema de Zapallo

\$12.000

Semillas de zapallo tostadas – Aceite de paprika/ Pumpkin Cream Soup– Toasted pumpkin seeds – Paprika oil. (Vegetarian – Vegan – Gluten Free)



Don pascual

RESTAURANTE

MENÚ

Ensaladas /salads

Ensalada Tataki de Atún Rojo

Con Lechuga, Mango Glaseado, Garbanzos en Salsa Verde, Palta y Aderezo de Mayonesa de Teriyaki. (Libre de gluten) / Red Tuna Tataki Salad, With Lettuce, Glazed Mango, Chickpea in Green Sause, Avocado and Teriyaki MayonnaiseDressing. (Gluten Free)

! \$23.000

Ensalada Veggie Mixta con Vegetales de la Estación(Big Veggie Bowl)

Lechuga – Quinoa blanca y negra acevichada – Huevo Mollet – 3 vegetales estacionales – Bolitas de garbanzo – Queso mantecoso. / Big bowl of mixed seasonal veggies – Lettuce – Black and White quinoa ceviche – Mollet egg – Seasonal vegetables – Chickpeas - Cheese

! \$22.000



Don pascual

RESTAURANTE

MENÚ

Platos de Fondo / Main course

Risotto de champiñón con filete

*Con Salsa de Carmenere y Cebolla en Escabeche / Mushroom
risotto with beef fillet - With Carmenere Souce and Pickled Onion*

! \$33.000

Salmon con alcaparras y pure ahumado al carbón

*Pure de Papa Ahumado con Quenelle de Zanahoria y Nueces /
Salmon with Capers and Smoked Mashed Potatoes with Carrot
Quenelle and Walnuts ..*

! \$27.000

Fettuccine

*con Salsa Bechamel y camarones salteados al ajillo / Fettuccine
with béchamel sauce and garlic-sautéed shrimp*

! \$20.000

Hummus de Garbanzo

*Vegetales asados – Aceite de paprika – Escabeches y Marca de
pimiento asado/ Chickpea hummus –Baked vegetales – Paprika oil
– Pickles and barbecue sweet red pepper. (Vegetarian/Vegan).*

! \$26.000



Don pascual

RESTAURANTE

MENÚ

Parrilla / Barbecue

Parrillada (para dos personas)

Corte de lomo vetado (200gr), pollo grillado, embutidos artesanales y papas nativas. / Barbecue for two people - Ribeye Slice Steak (200gr) - Grilled chicken, artisanal sausages and native potatoes.

\$47.000

Cordero a las brasas

Cortes de cordero y papas nativas. / Lamb Barbecued - Lamb and native potatoes.

\$40.000

Tabla Serrano

Corte filete de vacuno (250gr) pollo grillado, choricillos, papas nativas a la chilena. / Serrano Grilled meat board - beef fillet (250gr), grilled chicken, choricillo, chilean native potatoes.

\$38.000

Lomo vetado a lo pobre

Corte de lomo (300gr) con papas fritas, cebolla estofada y huevo frito. / Sirloin A lo Pobre - Fries, Caramelized Onion and Fried Egg.

\$33.000



Don pascual

RESTAURANTE

MENÚ

Parrilla / Barbecue

Bife de chorizo (400gr aprox) / Strip Loin

! \$33.000

Filete de res (250gr aprox) / Beef Fillet

! \$33.000

Pechuga de pollo con costra de piel crocante
/ Crispy Chicken breast

! \$23.000

Cordero al palo / Roasted Patagonian lamb

! \$45.000



RARE

MEDIUM RARE

MEDIUM

MEDIUM WELL

WELL DONE



Don pascual

RESTAURANTE

MENÚ

Guarniciones/ Side dishes

A lo Pobre

*Papas Fritas, Cebolla Estofada, Huevo Frito / A lo Pobre Fries,
Caramelized Onion, Fried Egg*

! \$11.000

Risotto de Champiñón / Mushroom Risotto

! \$11.000

Vegetales Asados / Grilled Vegetables – Seasonal Vegetables

! \$10.000



MENÚ

Sandwiches

Baqueano Zamora

Hamburguesa de Vacuno (200 gr), Queso Mantecoso, Pepinillo Dell, Tomate, Lechuga, Huevo, Mayonesa Sriracha Casera / Baqueano Zamora – Beef Burger, Cheedar Cheese, Dell Pickle, Tomato, Lettuce, Egg, Homemade Sriracha Mayonnaise

! \$26.000

Don Guillermo

Hamburguesa de Vacuno, (200 gr) Queso Cheddar, Champiñón, Tocino Crocante, Cebolla Caramelizada, Mayonesa Sriracha Casera / Don Guillermo – Beef Burger, Buttery Cheese, Mushroom, Crispy Bacon, Caramelized Onion, Homemade Sriracha Mayonnaise

! \$26.000

Veggie

Hamburguesa de Lenteja Quinoa, Queso Cheddar Vegano, Champiñón, Palta, Mayonesa Vegana / Veggie – Lentinls and Quinoa Burger, Cheddar Vegan Cheese, Mushrooms, Avocado, Vegan Mayonnaise

! \$22.000

* Todas las hamburguesas incluyen Papas Fritas
* All hamburgers include Fries



Don pascual

RESTAURANTE

MENÚ

PIZZAS

Paine Grande

Salsa Pomodoro, Queso Mozzarella, Pollo al Merkén, Tocino - Ají Verde / Paine Grande - Pomodoro Sauce, Mozzarella Cheese, Spicy Merkén Chicken, Bacon, Green Chili

!\$27.000

Lago Grey

Salsa Pomodoro, Queso y Pesto (Vegetariano) / Pomodoro Sauce, Cheese and Pesto (Vegetarian)

!\$23.000



Don pascual

RESTAURANTE

MENÚ

Postres de Autor / Dessert

Panacota de vainilla

Salsa de frutos rojos – Crocante tostado de vainilla. / Vanilla Panna Cotta – Red Berry Sauce – Toasted Vanilla Crumble

🍴 \$15.000

Tiramisú

Postre italiano cremoso con capas de bizcochito empapados de Amaretto y café. / A classic Italian dessert made with layers of soft sponge soaked in Amaretto and espresso.

🍴 \$15.000

Mousse de chocolate

Centro gelificado de maracuya y Bizcocho
Frangipane de coco (Gluten free)

🍴 \$15.000



Don pascual

RESTAURANTE

MENÚ

VINOS / WINES

Vino Por Copa (Blanco o tinto)
Glass Of Wine (Red or White)

! \$6.000

Cabernet Sauvignon

Casillero del Diablo – Casa Concha y Toro (Reserva)

! \$25.000

Marqués – Casa Concha (Gran Reserva)

! \$38.000

Montes Alpha – Casa Montes

! \$45.000

Limited Selection – Casa Montes

! \$32.000

Toro de piedra Gran Reserva – Requiñagua

! \$33.000

Tarapacá Gran Reserva – Viña Tarapacá

! \$38.000



Don pascual

RESTAURANTE

MENÚ

VINOS / WINES

Carmenere

Casillero del Diablo – Concha y Toro

! \$25.000

Tarapacá – Viña San Pedro (Gran Reserva)

! \$38.000

Marqués – Casa Concha

! \$38.000

Montes Alpha – Casa Montes

! \$45.000

Limited Selection – Montes

! \$32.000

Toro de piedra – Viña Requiñagua

! \$33.000



Don pascual

RESTAURANTE

MENÚ

VINOS / WINES

Sauvignon Blanc

Sauvignon Blanc Casillero – Concha y Toro

! \$25.000

Sauvignon Blanc Montes – Viña Montes

! \$36.000

Limited Selection – Viña Montes

! \$32.000

Chardonnay

Marques de Casa concha

! \$38.000

Casillero del Diablo (Reserva)

! \$25.000



Don pascual

RESTAURANTE

MENÚ

DESTILADOS / SPIRITS

Pisco

Pisco Mistral 45°

! \$8.000

Pisco Alto del Carmen 45°

! \$8.000

Ron

Pampero Aniversario

! \$8.000

Madero

! \$8.000

Gin

Bombay Shapphire

! \$15.000

Naturalista – Gin Botánico Artesanal

! \$17.000

Vodka

Smirnoff

! \$8.000

Absolut Lime

! \$8.000



Don pascual

RESTAURANTE

MENÚ

DESTILADOS / SPIRITS

Whisky

Johnnie Walker Red Label

! \$12.000

Johnnie Walker Black Label

! \$18.000

Jack Daniel's – Tennessee N°7

! \$13.000

Chivas Regal 12

! \$15.000

Ballantine's Finest

! \$13.000

Tequila

Olmeca

! \$10.000

Vermouth

Martini

! \$8.000



Don pascual

RESTAURANTE

MENÚ

COCTELES / COCKTAIL

Pisco Sour

! \$7.000

Calafate Sour

! \$7.000

Maracuya Sour

! \$7.000

Ramazzotti

! \$12.000

Bailey`s

! \$8.000

Araucano

! \$8.000



Don pascual

RESTAURANTE

MENÚ

CERVEZAS / BEER

Lager – Austral (330 CC)

! \$5.000

Calafate – Austral (330 CC)

! \$5.000

Hoppy Lager – Patagonia (470 CC)

! \$6.000

Torres del Paine – Austral (500 CC)

! \$8.000

Cervezas sin Alcohol (330 CC)

! \$5.000

Agregado Michelada

! \$2.500



Don pascual

RESTAURANTE

MENÚ

BEBIDA / SODA

Coca Cola (Original)

! \$4.000

Coca Cola (Light)

! \$4.000

Sprite (Original)

! \$4.000

Sprite (Zero)

! \$4.000

Fanta

! \$4.000

AGUA / WATER

Cachantún (Natural)

! \$4.000

Cachantún (Gasificada)

! \$4.000

Agua Tónica (schweppers)

! \$4.000



Don pascual

RESTAURANTE