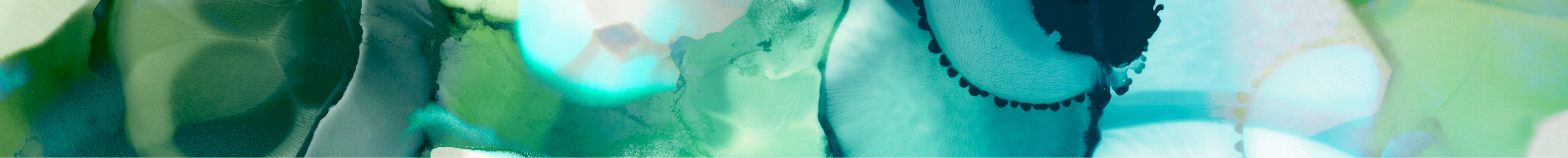




*Restaurant*  
**AQUARIUM**





*Restaurant*  
**AQUARIUM**



Restaurant  
**AQUARIUM**

### PARA EMPEZAR

Cóctel de camarón y pulpo aderezados con salsa de aceitunas de Azapa sobre milcao tradicional	\$8.500
Arancini de pollo con mayonesa de pimiento y cacho de cabra	\$7.500
Mix empanadas mechada queso y camarón queso (4 un)	\$7.900

### ENTRADAS FRÍAS

**Salpicón de pulpo en crema de maíz y salsa de aceitunas** \$12.900

*Pulpo del norte con tomate, cebolla morada, cilantro, jugo de limón de pica y papa chilota con mayonesa de aceitunas de Azapa y crema de maíz de nuestro campo.*

**Tártaro de Atún con palta y ensaladilla fresca** \$12.500

*Atún aleta amarilla con palta, alcaparras, cebolla morada sazonado con aderezo de la casa acompañado de crostinis al ajillo y ensaladilla de temporada.*

**Ensalada César Pollo o Camarón** \$11.900

*Tradicional ensalada con mix de lechugas de temporada, pechuga de pollo grillada cortada en cubos o con camarones grillados y crutones de pan ciabatta con aderezo de mayonesa, mostaza Dijon y jugo de limón.*

### ENTRADAS CALIENTES

**Crema de Zapallo con jengibre y tocino crocante** \$8.900

*Crema de zapallo asado con toques de jengibre, especias frescas, reducido con crema de leche y almendras decorado con tocino crocante*

**Crema de choclo y crutones al pirco** \$8.500

*Crema de choclos americanos y nacional asados, reducidos en crema de leche y especias con unos crujientes crutones rebosados en paprika y un toque de merquén.*

**Pil pil Mar y Tierra estilo Aquarium** \$17.400

*Cortes de filete salteados en aceite de oliva sal, pimienta, camarones ecuatorianos, ají cacho cabra y toques de cilantro*

Restaurant  
**AQUARIUM**

**PLATO PRINCIPAL**

**Pescado del día en salsa de mejillones al ajillo  
acompañado de papa rosti con tocino y verduras** **\$17.900**

*Nuestra mejor selección de pescados frescos de temporada con  
verduras de estación salteadas con croquetas de papa y mejillones al  
ajillo.*

**Salmón grillado en salsa de ají amarillo acompañado de guiso de  
mote** **\$16.900**

*Salmón fresco del sur en salsa de ají amarillo poco picante acompañado  
de guiso de mote con verduras asadas de temporada*

**Fetuccini Aquarium** **\$14.400**

*Pasta fresca de la casa cocinada en bisque de camarón y langostinos  
a la mantequilla y verdeo de temporada.*

**Tortellini rellenos de Salmón ahumado** **\$14.900**

*Pasta al huevo rellena de salmón ahumado y ricota con salsa de puerros  
y pesto de albahaca, rúcula y menta.*

**Asado de Tira cocinado en cerveza calafate acompañado de  
charquicán estilo San Pedro** **\$19.900**

*Asado de Tira Angus cocinado a baja temperatura en cerveza calafate y  
especias acompañado de charquicán mezclado con quínoa altiplánica.*

**Caldillo Aquarium** **\$16.500**

*Clásico caldillo estilo Aquarium con congrio fresco salteado con  
verduras, vino blanco, champiñones, quínoa y mariscos de temporada.*

**Costillar de Cerdo asado a la chilena con pastelera de choclo** **\$17.900**

*Costillar de Cerdo St Louis marinado con chimichurri criollo acompañado  
de pastelera de choclo aromatizado con albahaca*

Restaurant  
**AQUARIUM**

### OPCIONES CARNES

Filete de res 200gr.	\$16.900
Lomo Vetado 300gr.	\$18.800
Asado de tira Angus 300gr.	\$17.800
Pechuga de pollo grillada 300gr.	\$12.900

### OPCIONES PESCADO

Salmón grillado	\$13.900
Atún grillado	\$13.900
Pescado del día	\$14.600

### ACOMPAÑAMIENTOS

Papa rústica frita o Papas Fritas	\$4.500
Arroz basmati (salteado con champiñón o arroz tradicional)	\$4.500
Puré de papa tradicional	\$4.500
Ensalada mixta de temporada	\$4.500
Pastelera de choclo con albahaca	\$4.500
Vegetales salteados al wok	\$4.500

### MENÚ NIÑOS

Nuggets de pollo acompañado de arroz, puré o papas fritas	\$8.900
Mini hamburguesa acompañado de arroz, puré o papas fritas	\$8.900
Spaghetti o ñoquis al pomodoro	\$8.500
Macarrones con queso	\$8.500
Copa de helado	\$4.900

### PLATOS VEGANOS Y VEGETARIANOS

#### Ceviche vegano \$10.900

Compuesto de champiñón, palta y palmito con leche de tigre vegana acompañado de choclo peruano, camote y maíz cancha.

#### Gratín de champiñón y espárragos \$11.500

Champiñones salteados con espárragos frescos y gratinados con queso parmesano y reducción de crema.

#### Canelones de verduras rellenos de duxelle de champiñón y espinaca gratinados con tofu en salsa pomodoro \$11.500

Láminas de zapallo italiano, berenjenas y pimentón, rellenos de puré de champiñón con espinaca gratinada con queso vegano montados sobre salsa de tomate.

#### Sorrentinos rellenos de zapallo asado en salsa al pesto \$12.900

Pasta fresca rellena de zapallo camote asado con queso parmesano y canela servido sobre pesto de albahaca.



Restaurant  
**AQUARIUM**

**POSTRES**

**Crème Caramel**

**\$7.300**

*Cre moso postre aflanado montado sobre tierra de almendras tostadas y frutos rojos.*

**Dúo de Mousse de Chocolate**

**\$6.900**

*Mousse de chocolate blanco y amargo montado en copa.*

**Crème Brûlée de Baileys**

**\$6.900**

*Clásico postre francés hecho a base de Bailey y caramelo crocante.*

**Volcán de Chocolate**

**\$7.900**

*Montado con helado de bocado y coulis de frutos del bosque*

**Panqueque Celestino**

**\$7.400**

*Panqueque con opciones de relleno como manjar o Nutella con frutos rojos y una bolita de helado a elección.*

**Ensalada de Fruta**

**\$6.500**

*Ensalada de fruta de temporada acompañado de salsa de chocolate.*

**Brownie con helado vegano**



**\$7.400**


*Brownie hecho a base de plátano, avena, cacao amargo y nueces, con helados de chocolate naranja, vegano, y frutillas en almíbar.*




**WYNDHAM GARDEN®**  
Santiago Kennedy



*Reservas de restaurant: [restaurant@hotelkennedy.cl](mailto:restaurant@hotelkennedy.cl)*

 : (+562) 24700700

 : (+569) 78611760

 **WYNDHAM GARDEN®**  
Santiago Kennedy

 [@hotelwyndhamgardenkennedy](https://www.instagram.com/hotelwyndhamgardenkennedy)

 [@hotelkennedy / Wyndham Garden Santiago](https://www.facebook.com/hotelkennedy)

