



MARÓ

HOTEL BOUTIQUE

Carta

WWW.HOTELMARO.CL

Para Compartir

\$14.900 FISH & CHIPS
Pesca fresca en crujiente tempura acompañada de papas fritas, topping de mayo de siracha y wasabi latino. Un clásico costero con nuestra identidad.

\$12.900 EMPANADITAS DE CAMPO
Masa dorada y crocante rellena con mechada de cocción lenta y queso fundido. 5 unidades.

\$12.900 EMPANADITAS DE COSTA
Masa dorada y crocante con jaiba cremosa, camarones salteados con queso fundido. 5 unidades.

\$16.900 MARISCAL DE ALMEJAS
Almejas frescas, ulte, salsa verde y limón. Una preparación fresca y expresiva que rescata la esencia del litoral chileno.

\$18.900 MACHAS A LA PARMESANA
Machas frescas gratinadas al horno con mantequilla queso parmesano y vino blanco. Un imprescindible de la costa chilena.

Entradas

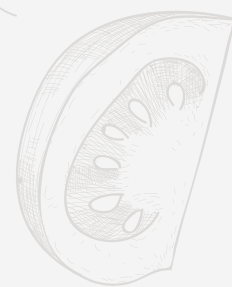
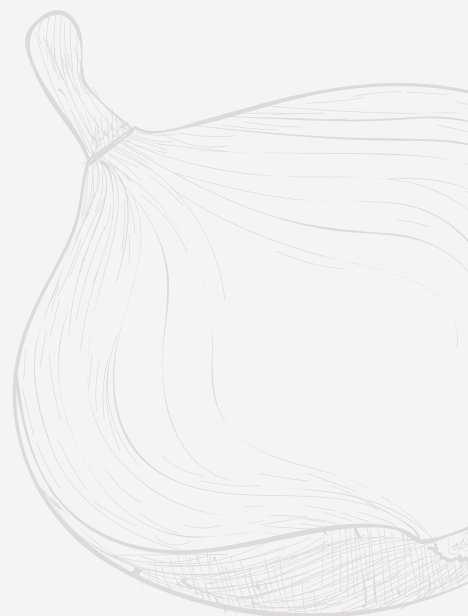
\$19.500 CEVICHE MARÓ
Pesca del día, camarón, pulpo, palta, abrazados por una intensa leche de tigre de Ají amarillo.

\$14.500 CEVICHE CLÁSICO
Pesca del día fresca marinada en limón, camote peruano, maíz cancha, rocoto y leche de tigre.

\$10.900 BRUSQUETA VEGGI
Verduras orgánicas, Cherry confitado, pesto, burrata sobre tostadas.

\$12.500 BROCHETA DE RES
Jugosas láminas de res y tocino ahumado, grilladas y terminadas con salsa demi-glaze de cocción lenta. Intensidad, fuego y sabor profundo.

\$16.500 TARTARO DE SALMÓN NIKKEI
Cortes finos de salmón, palta cremosa, mango y almendras tostadas que aportan textura en cada bocado.



Ensaladas

\$14.500 LA DEL HUERTO
Selección de hojas verdes, alcachofas, m tomates Cherry, palta, queso fresco de peralillo, dressing de miel-mostaza. Frescura de temporada con productos locales.

\$15.900 LA CÉSAR
A elección pollo o camarón, lechugas frescas, aderezo césar artesanal, crutones y queso parmesano. Un clásico, equilibrado y fresco.

Principales

\$20.000 PASTEL DE JAIBA
Tradicional receta chilena preparada con jaiba fresca, sofrito aromático y gratinado dorado.

\$20.000 CHUPE DE LOCOS
Locos en preparación cremosa gratinada al horno y de sabor intenso, ligada a la cocina del sur de Chile.

\$22.500 CONGRIO DORADO
Cocinado a baja temperatura, papas nativas confitadas y salsa beurre blanc cítrica. Elegancia francesa con alma de costa chilena.

\$22.500 MERLUZA AUSTRAL
Cocinada delicadamente en mantequilla blanca de choritos, cremoso de polenta a las finas hierbas y perfumado en aceiten de trufa.

\$23.500 SALMÓN DE PUERTO MONTT
Grillado en mantequilla de limón sutil, acompañado de taboulé de quinua mixta, palta y alcachofa.

\$18.500 FETTUCINI DI MAR
Pasta fresca artesanal ligada en salsa marina con selección de mariscos salteados, resaltando sabores del pacífico y cocina mediterránea.

\$24.500 FILETE DE VACUNO
Al hierro en bañado en salsa demi-glacé a la pimienta verde y puré de papas con queso azul. Intensidad, untuosidad y técnica clásica.

Menu Kids

\$13.500

Pollo a la plancha o frito, papas fritas y mini ensalada. Bola de helado.

Postres

\$7.500

VOLCÁN DE CHOCOLATE

Bizcocho tibio de chocolate con centro líquido, servido recién horneado para una experiencia intensa y envolvente.

\$6.500

GOAT CAKE

Versión cremosa y elegante con queso de cabra de la zona, salsa de carmenere. Equilibrio de notas dulces y ácidas con identidad.

\$7.500

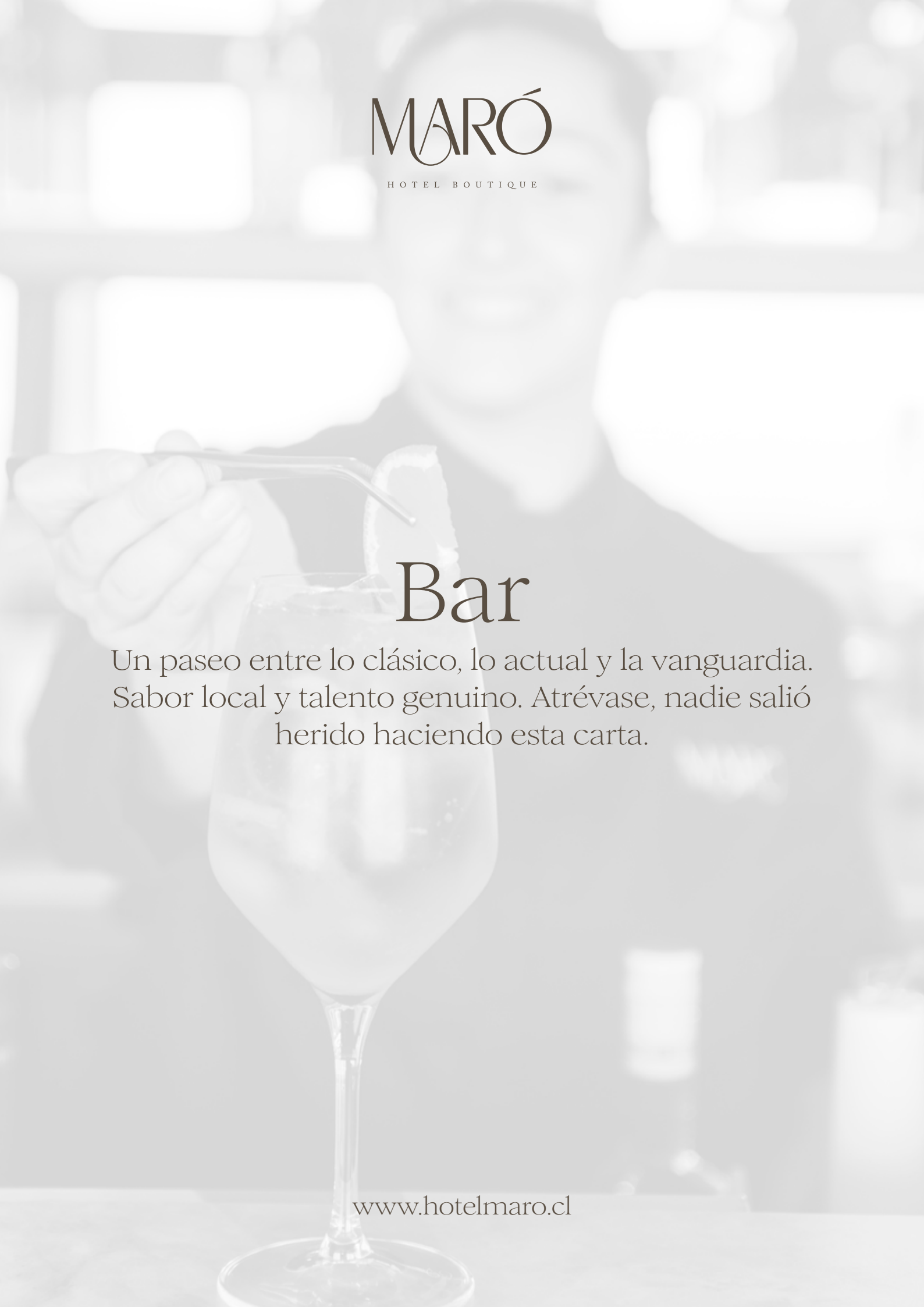
CRUMBLE DE PAPAYA

Papaya de cáhuil sobre un crumble tibio crocante y notas especiada con helado de frutos rojos. Un postre cálido inspirado en sabores tradicionales.

\$6.500

SELECCIÓN DE HELADOS

Variedad de helados artesanales para refrescar y cerrar la experiencia con sabores clásicos de temporada.



MARÓ

HOTEL BOUTIQUE

Bar

Un paseo entre lo clásico, lo actual y la vanguardia.
Sabor local y talento genuino. Atrévase, nadie salió
herido haciendo esta carta.

www.hotelmaro.cl

De la Casa

MARÓ

HOTEL BOUTIQUE

\$7.000

CAHUIL ON THE ROCKS

Clarificación de papayas, piña y jengibre en agar agar.
Flor de caña blanco, top de tónica y agua de mar.

\$7.000

CHE, LOBOS

Pisco Gobernador infusionado con yerba mate, mate cocido
(el de la abuela), jugo de pomelo, syrup de menta.

\$7.000

IT'S PAINE BEACH

Oleo de Sandia albahaca y limón, Billie Gin infusionado
en Molle, jugo de limon sutil.

\$7.000

TO LUCHE OR NOT TO LUCHE

Cordial de Luche (si, pero no se asuste que lo tratamos con
amor), Billie Gin, Del Gallo Dry Costero, top de agua tónica.

\$7.000

DE CHARROS Y MALVAS

Infusion de malva (muy abundantes en la falda de los cerros
de Pichilemu), tequila Jose Cuervo silver infusionado en
masala chai, con jugo de limón sutil, jugo de pomelo, licor
litmus, y agua con gas.

\$7.000

ESCOSECILLO

Jugo de huesillo casero, fat wash de whisky Grant's triple wood y
praline de almendras tostadas y caramelizadas. Agua de miel, licor
de naranja y vermouth rosso.

Mocktails

\$6.500

THE POPE JUICE

Jugo de uva, reducción de carmenere, sobre extracción
de Earl grey, syrup simple, jugo de limon sutil.

\$6.500

LÈ MELON ÉPICÉ

Jugo de melon, jugo de pomelo, Coulise de aji verde y menta.

\$6.500

GOOD MORNING WANGÜLEN

Oleo de naranjas, jugo de cranberries, espresso, hidrolato de poleo.

\$6.500

MOCKTAIL DEL DÍA

consulte a su garzon y sorprendase del ingenio local.



Clásicos

\$7.000	DRY MARTINI
\$7.000	MANHATTAN
\$7.000	NEGRONI
\$7.000	OLD FASHIONED
\$7.800	MAI TAI
\$6.000	MOJITO
\$7.000	HEMINGWAY DAIQUIRI
\$7.000	RUSTY NAIL
\$6.500	CAIPIRINHA
\$7.000	MARGARITA
\$7.000	PALOMA
\$7.800	APEROL SPRITZ
\$7.800	RAMAZZOTTI SPRITZ
\$8.000	ST GERMAIN SPRITZ

\$7.000	CAMPARI TONIC
\$8.000	PISCO SOUR
\$7.500	LONG ISLAND ICED TEA
\$8.500	MOSCOW MULE
\$8.500	LONDON MULE
\$7.000	TOM COLLINS
\$7.000	PENICILLIN
\$8.300	MINT JULEP
\$7.000	BLOODY MARY
\$7.000	COSMOPOLITAN
\$7.600	ESPRESSO MARTINI
\$7.000	SANGRÍA TINTA
\$7.000	SANGRÍA BLANCA
\$6.500	PIÑA COLADA CLARIFICADA

Cervezas

\$5.500	AUSTRAL LAGER
\$5.500	AUSTRAL CALAFATE
\$7.500	KUNSTMANN GRAN TOROBAYO
\$6.500	VIEJO LOBO

\$5.500	HEINEKEN
\$6.500	GOOSE ISLAND IPA
\$6.500	GOOSE ISLAND LAGER

Destilados y licores

Pisco

\$6.500	GOBERNADOR 40
\$8.200	GOBERNADOR PLATINUM
\$9.900	CATAN
\$10.900	WAQAR
\$6.000	ALTO DEL CARMEN 35
\$6.000	GOBERNADOR 35
\$7.800	ALTO DEL CARMEN ENVEJECIDO
\$9.500	MISTRAL GRAN NOBEL
\$10.900	LAPOSTOLLE XO

Gin

\$8.500	BILLIE GIN
\$8.500	BEEFEATER
\$9.000	BOMBAY SAPPHIRE
\$10.900	MOMBASA
\$10.500	OPHIR
\$10.900	HENDRICKS
\$11.000	TANQUERAY TEN
\$10.000	2 X GIN TONIC MARÓ DESDE LAS 18 HRS A 21

Vodka

\$6.500	STOLICHNAYA
\$9.500	GREY GOOSE ORIGINAL

Ron

\$6.800	FLOR DE CAÑA 5 AÑOS ETIQUETA NEGRA
\$8.900	BACARDI 8 AÑOS
\$11.000	ZACAPA, GRAN RESERVA
\$11.500	FLOR DE CAÑA 18 AÑOS

Tequila

\$6.000	JOSÉ CUERVO SILVER
\$6.000	JOSÉ CUERVO REPOSADO
\$10.000	DON JULIO SILVER
\$10.000	DON JULIO REPOSADO

Cognac & Brandy

\$22.000	HENNESSY VSOP
\$8.900	TORRES M 10

Bourbon

\$8.800	WILD TURKEY
\$14.000	MAKER'S MARK

Tennessee

\$9.500	JACK DANIEL'S
\$13.200	GENTLEMAN JACK

Whisky & Whiskey

Blended Scotch

\$8.000	IRISH JAMESON
\$8.900	CHIVAS REGAL, 12 AÑOS
\$11.000	JOHNNIE WALKER BLACK LABEL
\$78.500	JOHNNIE WALKER BLUE LABEL

Single Malt

\$9.200	GLENFLRACLAS
\$31.000	MACALLAN 12
\$63.000	THE GLENFFIDICH 21

Licores

\$7.500	CAMPARI
\$6.500	AMARULA
\$6.500	KALHÚA
\$5.500	JAGERMEISTER
\$6.000	FRANGELICO
\$8.000	AMARETTO DISARONNO
\$8.500	ST-GERMAIN
\$7.000	DRAMBUI
\$7.300	LUXARDO MARRASQUINO
\$6.500	FERNET BRANCA

Vermouth

\$5.500	MARTINI ROSSO
\$5.500	MARTINI EXTRA DRY
\$8.000	DEL GALLO ROJO
\$8.000	DEL GALLO BLANCO
\$8.000	DEL GALLO DRY COSTERO
\$9.500	CASSALS

Bebidas sin Alcohol

\$3.500	BEBIDAS GASEOSAS
\$3.500	AGUA SIN GAS
\$3.500	AGUA CON GAS
\$4.500	LIMONADAS
\$4.500	JUGOS NATURALES

Cafetería

\$3.000	ESPRESSO
\$3.600	DOBLE ESPRESSO
\$3.800	CAPUCCINO
\$3.800	LATTE
\$4.000	MOCKACCINO
\$4.500	CHOCOLATE CALIENTE
\$3.500	TÉ E INFUSIONES

Vinos

Chile tiene un territorio tan rico y extenso, que nos permite tener vinos vibrantes de norte a sur, yendo desde el desierto de Atacama, a Chile Chico incluso en Isla de Pascua. Un abanico de culturas, sabores y aromas que nos regalan de los vinos más excepcionales que puede dar el mundo. Un país que está completamente influenciado por el océano, teniendo una costa única llena de vida y sabor local. Nuestra carta se enfoca principalmente en el valle de Colchagua.

Espumosos

\$22.000 MIGUEL TORRES, ESTELADO BRUT ROSE, MAULE

\$30.000 MONTES, LUMINA BRUT

\$30.000 CASA SILVA, FERVOR BRUT

\$36.000 GEMMA BRUT ROSE

\$60.000 CALYPTRA, HERA

Sauvignon Blanc

\$23.000 MARIO GEISSE, COSTERO

\$30.000 MATURANA WINES, TROHE

\$32.000 MONTES, OUTER LIMITS

\$43.000 KOYLE, COSTA

\$44.000 CALYPTRA, GRAN RESERVA NOIR

\$75.000 VENTISQUERO, TARA

Chardonnay

\$23.000 MARIO GEISSE, LLAMA PERDIDA

\$30.000 VIU MANENT, TINY TRIALS

\$30.000 MONTES, ALPHA

\$32.000 CASA SILVA, COOL COAST

\$44.000 CALYPTRA, GRAN RESERVA

\$75.000 VENTISQUERO, TARA



Semillón

- \$32.000 LOS VASCOS, PRIMO
- \$45.000 MATURANA, PARELLON

Rosé

- \$27.000 CALYPTRA, VIVENDO, ROSE
- \$30.000 MATURANA WINES, ROSADO, SYRAH ROSE
- \$32.000 CASA SILVA, COOL COAST, SYRAH ROSE
- \$36.000 MAQUIS, REVELA, ROSE
- \$38.000 VIK, LA PIUBELLE
- \$40.000 LAPOSTOLLE, LE ROSE, MAGNUM 1,5 LITROS

Pinot Noir

- \$23.000 MARIO GEISSE, COSTERO
- \$32.000 LOS VASCOS, PRIMO
- \$43.000 KOYLE, COSTA
- \$44.000 CALYPTRA, GRAN RESERVA

Carmenere

- \$22.000 MARIO GEISSE, EL SUEÑO
- \$33.000 LAPOSTOLLE CUVÉE ALEXANDRE
- \$30.000 MONTES ALPHA
- \$36.000 MATURANA, MW
- \$60.000 VIU MANENT, SINGLE VINEYARD LOMA BLANCA



Cabernet Sauvignon

\$33.000	LAPOSTOLLE CUVÉE ALEXANDRE
\$34.000	MONTES ALPHA
\$44.000	CALYPTRA, GRAN RESERVA
\$50.000	CASA SILVA S38

Iconos

\$95.000	MIGUEL TORRES, MANZO DE VELASCO, CABERNET SAUVIGNON
\$130.000	CALYPTRA, ZAHIR
\$150.000	MONTES PURPLE ANGEL, CARMENERE
\$150.000	CASA SILVA, ALTURA, ENSAMBLAJE CARMENERE, CABERNET SAUVIGNON, PETIT VERDOT
\$230.000	VIU MANENT, VIU 1, MALBEC
\$250.000	LAPOSTOLLE CLOS APALTA
\$350.000	CONCHA Y TORO, DON MELCHOR, CABERNET SAUVIGNON
\$700.000	VIÑEDOS CHADWICK, CABERNET SAUVIGNON

Vinos por copa

\$6.500	MIGUEL TORRES, ESTELADO ROSE
\$7.500	MONTES OUTER LIMITS SAUVIGNON BLANC
\$6.500	GEISSE LLAMA PERDIDA, CHARDONNAY
\$7.000	LAPOSTOLLE, LE ROSE
\$7.500	LAPOSTOLLE, CUVÉE ALEXANDRE, CARMENERE
\$7.500	LAPOSTOLLE, CUVÉE ALEXANDRE, CABERNET SAUVIGNON

