

ANKARA
HOTEL • RESTAURANT

Tradición desde 1996

CARTA

Menu



Av. San Martín 476
Viña del Mar
Chile



+5632 215 1006



www.harestaurant.cl

ENTRADAS *Entree*

Nuestro Tartar

\$15.400

Dueto de Tartar de salmón curado levemente al estilo Gravlax (sal marina, azúcar rubia, mostaza dijon, eneldo) y atún marinado en frutas tropicales y toques de menta, junto a chicharrones de salmón.

Gravlax style cured salmon (salt marinade, brown sugar, dijon mustard, dill) and tuna marinated in tropical fruits and hints of mint, along with salmon cracklings.

Ceviche del Comensal

Delicioso ceviche y su mítico proceso de preparación a base de intensa leche de tigre de la casa, productos del mar y las garnituras de su preferencia, cebolla morada, cilantro, palta y ají.

Delicious ceviche and its mythical preparation process based on intense milk of tiger of the house, sea products and the garnishes of your choice, red onion, cilantro, avocado and chili.

Pulpo <i>Octopus</i>	\$16.900
Salmón <i>Salmon</i>	\$15.400
Camarón <i>Shrimp</i>	\$15.400
Locos <i>Loco</i>	\$18.900
Atún <i>Tuna</i>	\$16.900
Ankara <i>Ankara</i>	\$15.900

Tridente de Carnes

\$18.900

Finas láminas de Bressaola artesanal; pescado curado casero y camarón ahumado junto a una ensaladilla de hojas verdes, encurtidos caseros, tomates cherry y vinagreta de frambuesa y menta.

Fine sheets of artisanal Bressaola; homemade cured fish and smoked shrimp with a salad of green leaves, homemade pickles, cherry tomatoes and raspberry vinaigrette and mint.

Locos Mayo

\$24.900

Locos al vapor acompañados de nuestra tradicional mayonesa de ajo y jalapeño junto a papas rústicas en hierbas.

Steamed locos accompanied by our traditional mayonnaise garlic and jalapeño along with rustic herb potatoes.

ANKARA
HOTEL • RESTAURANT

Tradición desde 1996

ENTRADAS *Entree*

SOPAS *Soups*

Sopa de cordero al tomate.  _____ \$11.900
Lamb tomato soup.

Sopa francesa de cebolla.  _____ \$11.900
French onion soup.

Sopa Costera.  _____ \$13.500
Coastal soup.

Crema de zapallo asado con piñones tostados.   _____ \$10.900
Roasted pumpkin cream with toasted pine nuts.

Consomé Reina.   _____ \$10.500
Queen bouillon.

ENSALADAS *Salads*

César Ave _____ \$10.900

Ensalada a base de lechugas hidropónicas, ave empanizada, crutones y salsa César de la casa.

Salad based on hydroponic lettuce, chicken breaded, croutons and house Cesar sauce.

César Camarón _____ \$13.500

Ensalada a base de lechugas hidropónicas, camarones empanizados, crutones y salsa César de la casa.

Salad based on hydroponic lettuce, breaded shrimp, croutons and house Caesar sauce.

Ensalada del Huerto    _____ \$8.900

Lechuga, tomate, choclo, cebolla morada, zanahoria, palta y palmito.

Lettuce, tomato, corn, purple onion, carrot, avocado and hearts of palm.

ANKARA
HOTEL • RESTAURANT

Tradición desde 1996

ESPECIALIDADES DEL CHEF *Chef's Specials*

Atún Caribeño **\$21.900**

Atún en salsa de mango, coco y pimientos asados junto a chupe de camarón.

Tuna in mango sauce, coconut and roasted peppers with shrimp suck.

Salmón a la Parmesana **\$18.900**

Salmón relleno de machas coronado con ostiones a la parmesana junto a puré de brócoli y coliflor crocante.

Salmon stuffed with machas crowned with parmesan oysters together with broccoli puree and crispy cauliflower.

Pulpo Braseado **\$21.900**

Pulpo a la parrilla junto a roulade de papas con chutney de papaya y mejillón marinado.

Grilled octopus with potato roulade with papaya chutney and marinated mussels.

Congrio al Confit **\$18.900**

Confit de congrio en salsa de camarones con miso acompañado de risotto al bisquet.

Confit of conger eel in shrimp sauce with miso accompanied by biscuit risotto.

Cereal en el Mar **\$19.900**

Tricolor de quinotto con centolla y langostino.

Quinotto tricolor with king crab and prawn.

Risotto Romano **\$18.900**

Risotto a base de yema de huevo, queso pecorino y guanciale.

Risotto based on egg yolk, pecorino cheese and guanciale.

ANKARA
HOTEL • RESTAURANT

Tradición desde 1996

ESPECIALIDADES DEL CHEF *Chef's Specials*

Cordero Nativo **\$25.900**

Carré de cordero magallánico rosé en salsa de calafate acompañado de crocante de pastelera de choclo y pebre spicy.

Rosé Magellanic lamb in calafate sauce accompanied by crispy pastry corn and spicy pebre.

Filete Huilo Huilo **\$24.900**

Filete relleno de frutos del bosque y ricotta artesanal en demi glacé y papas rostizadas.

Fillet stuffed with berries and artisan ricotta in demi glaze and roasted potatoes.

Ave al Leñador **\$20.900**

Ave asada en cocción lenta acompañada de cole slaw y papas crocantes.

Slow cooker roasted chicken accompanied by cole slaw and crispy potatoes.

Pato Magret al Maní **\$22.900**

Magret marinado en ajillo de maní acompañado de puré sour y rotkohl.

Magret marinated in peanut garlic accompanied by sour mashed potatoes and rotkohl.

ANKARA
HOTEL • RESTAURANT

Tradición desde 1996

A SU MANERA *Build your meal*

Cada proteína incluye una guarnición.

Each protein includes a garnish of your choice.

PROTEÍNA *Protein*

Filete de res <i>Beef steak</i>	\$21.900
Lomo de res <i>Beef tenderloin</i>	\$20.900
Res a la cacerola <i>Beef in the casserole</i>	\$18.900
Suprema de ave <i>Chicken supreme</i>	\$17.900
Salmón <i>Salmon</i>	\$19.900
Congrio <i>Conger</i>	\$19.900
Merluza Austral <i>Southern Hake</i>	\$18.900
Pesca del día <i>Fish of the day</i>	\$19.900
Atún <i>Tuna</i>	\$20.900

GUARNICIONES *Garnish*

Papas Rústicas *Rustic Potatoes*

Papas Fritas *French Fries*

Puré Rústico *Rustic Mash*

Arroz Pilaf *Pilaf Rice*

Vegetales Salteados *Sauteed Vegetables*

Champiñones Salteados *Sauteed Mushrooms*

ANKARA
HOTEL • RESTAURANT

Tradición desde 1996

A SU MANERA *Build your meal*

SALSAS *Sauces*

Champiñones *Mushrooms*

\$5.500

Salsa a base de Bechamel y setas salteadas en vino tinto.

Sauce based on Bechamel and sautéed mushrooms in red wine.

Pomodoro

\$5.500

Tradicional salsa de tomates en cocción lenta.

Traditional slow cooker tomato sauce.

4 Quesos *4 Cheeses*

\$6.500

Salsa a base de Bechamel y selección de quesos de la casa.

Bechamel-based sauce and selection of house cheeses.

Ankara

\$8.900

Salsa a base de mariscos seleccionados, salteados a la mantequilla, apagados con vino blanco y aromatizados con cilantro.

Sauce based on selected shellfish, sautéed in butter, extinguished with white wine and flavored with coriander.

Camarones *Shrimp*

\$9.900

Salsa a base de Bechamel y camarones sellados a la mantequilla, con toques de ajo y vino blanco.

Bechamel-based sauce and shrimp sealed in butter, with hints of garlic and white wine.

Vino Tinto *Red Wine*

\$4.500

Salsa emulsionada a base de vino tinto y chocolate bitter.

Emulsified sauce based on red wine and bitter chocolate.

Al Ajillo *Marinated with Garlic*

\$4.500

Salsa a base de ajo, mantequilla, vino blanco y un toque de aceite de oliva.

Sauce based on garlic, butter, white wine and a touch of olive oil.

ANKARA
HOTEL • RESTAURANT

Tradición desde 1996

VEGGIES *Vegetarian*

Mix de Setas y Verduras *Mushrooms and Vegetables Mix* \$12.900



Poke elaborado con verduras y setas seleccionadas, acompañado de legumbres y palta.

Poke made with selected vegetables and mushrooms, accompanied by legumes and avocado.

Lasagna de Berenjenas *Aubergine Lasagna* \$15.900

Tradicional preparación a base de ragú de berenjenas asadas y pomodoro, entre capas de masa artesanal y mozzarella, gratinado con parmesano y Bechamel.

Traditional preparation based on roasted aubergine ragu and pomodoro, between layers of artisan dough and mozzarella, gratin with Parmesan and Bechamel.

Mousaka \$15.900

Pastel de zapallo italiano y papas, de origen árabe, relleno de guiso de verduras y queso artesanal.

Cake of zucchini and potatoes, of arab origin, stuffed with vegetable stew and artisan cheese.

Spanakopita \$15.900

Pastel salado griego hecho de masa filo, relleno de queso feta, espinaca, cebolla pluma y huevos, coronado con crema de queso.

Greek salty pastry made of phyllo dough, filled with feta cheese, spinach, onion in fine sticks and eggs, topped with cream cheese.

Menú Niños (Hasta 12 años) *Kids Menu (Up to 12 years)* \$11.900

Res, ave o pescado acompañado de papas fritas, arroz o ensalada y jugo.

Beef, chicken or fish accompanied by fries potatoes, rice or salad and juice.

ANKARA
HOTEL • RESTAURANT

Tradición desde 1996

POSTRES *Desserts*

Chocolate Invernal *Winter Chocolate* **\$7.500**

Cremosa preparación a base de chocolate bitter, cubierta de malvaviscos gratinados acompañado de crocantes galletas.

Creamy dark chocolate based preparation, covered with marshmallows au gratin accompanied by crunchy biscuit.

Waffles y Frutos Rojos *Waffles and Red Fruits* **\$7.900**

Waffles de harina de avena, cubiertos de salsa de chocolate blanco, ragout de frutos rojos y helado de vainilla.

Oatmeal waffles covered in sauce white chocolate, red fruit ragout and vanilla ice cream.

Delicia de Baileys *Baileys Delight* **\$8.500**

Bizcocho bañado en tres leches de Baileys acompañado de helado.

Cake bathed in three milks from Baileys accompanied by ice cream.

Cheesecake de Papayas **\$8.600**

Pastel elaborado a base de queso crema y queso de cabra, cubierto de papayas caramelizadas en miel de palma.

Cake made with cream cheese and goat cheese, covered with caramelized papayas in palm honey.

Volcán de Chocolate *Chocolate Volcano* **\$7.500**

Clásico bizcochuelo de chocolate con centro líquido de ganache, acompañado de helado de vainilla.

Classic chocolate sponge cake with liquid ganache center, accompanied by vanilla ice cream.

Trilogía de Creme Brulée **\$8.000**

Postre en base a crema cuya superficie es espolvoreada con azúcar y quemada hasta obtener una fina capa de caramelo.

Cream-based dessert whose surface is dusted with sugar and burned until a thin layer of caramel is obtained.

Frutas de la Estación *Selected fruits of the season.* **\$5.500**

Helado Artesanal *Home made ice cream.* **\$5.000**

ANKARA
HOTEL • RESTAURANT

Tradición desde 1996

ANKARA

HOTEL • RESTAURANT

Tradición desde 1996

VINOS Y BEBIDAS

Wines and Drinks



Av. San Martín 476
Viña del Mar
Chile



+5632 215 1006



www.harestaurant.cl

VINOS Wines

Vinos Premium *Premium Wines*

Kai Errázuriz Carmenere Cosecha 2014 _____ \$199.900

Carmenere

Marqués de Casa Concha 750 cc _____ \$20.990

Tarapacá Gran Reserva 750 cc _____ \$18.990

Casas Patronales 750 cc _____ \$14.990

Casillero del Diablo 750 cc _____ \$12.990

Casillero del Diablo 375 cc _____ \$6.990

Aliwen 750 cc _____ \$12.900

Sibaris 750 cc _____ \$18.900

TH Undurraga 750 cc _____ \$19.990

Cabernet Sauvignon

Marqués de Casa Concha 750 cc _____ \$21.990

Tarapacá Gran Reserva 750 cc _____ \$18.990

Casas Patronales 750 cc _____ \$14.990

Casillero del Diablo 750 cc _____ \$12.990

Casillero del Diablo 375 cc _____ \$6.990

Chateau los Boldos 750 cc _____ \$20.990

Aliwen 750 cc _____ \$12.900

Sibaris 750 cc _____ \$18.900

TH Undurraga 750 cc _____ \$19.990

Merlot

Chateau los Boldos Gran Reserva 750 cc _____ \$20.990

Casillero del Diablo 750 cc _____ \$12.990

Ensamblajes

Casas Patronales / Carmenere-Cabernet _____ \$14.990

ANKARA
HOTEL • RESTAURANT

Tradición desde 1996

VINOS *Wines*

Sauvignon Blanc

Santa Ema Gran Reserva 750 cc	\$18.990
Las Mulas Reserva 750 cc	\$16.990
Casas Patronales 750 cc	\$14.990
Casillero del Diablo 750 cc	\$12.990
Casillero del Diablo 375 cc	\$6.990

Chardonnay

Marqués de Casa Concha 750 cc	\$21.990
Miguel Torres Reserva 750 cc	\$18.990
Santa Ema Reserva 750 cc	\$19.990

Vinos Dulces *Sweet Wines*

Late Harvest 375 cc	\$6.990
---------------------	---------

Espumantes *Sparklings*

Valdivieso Brut 750 cc	\$12.990
Valdivieso Demi Sec 750 cc	\$12.990
Dominga Rosé Brut 750 cc	\$16.990
Amaranta Moscato 750 cc	\$13.990
Diva Brut 750 cc	\$12.990
Undurraga Brut 750 cc	\$12.990
Undurraga Demisec 750 cc	\$12.990
Undurraga Moscato 750 cc	\$12.990

Vinos en Copa *Wines in Glass*

Vinos Tintos <i>Red Wines</i>	\$3.900
Vinos Blancos <i>White Wines</i>	\$3.900
Espumantes <i>Sparklings</i>	\$3.900

ANKARA
HOTEL • RESTAURANT

Tradición desde 1996

BEBIDAS *Drinks*

COCTELES DE AUTOR *Signature Cocktails*

Violet \$7.000

Vodka, ron Malibú, limón, granadina, Curaçao y licor de coco.
Vodka, Malibú rum, lemon, grenadine, Curaçao and coconut liqueur.

Ángel Negro \$7.990

Black Label, Pama (licor de granada), canela, romero.
Black Label, Pama (pomegranate liqueur), cinnamon, rosemary.

San Martín \$7.000

Martini, gin, zumo de manzana, limón y goma.
Martini, gin, apple juice, lemon and gum.

Mojito Papelón \$7.000

Ron añejado, limón y toques de chancaca.
Aged rum, lemon and touches of dark brown sugar.

Dulce Tentación \$7.000

Vodka, crema de Baileys, licor de café, leche condensada y helado de vainilla.
Vodka, Baileys cream, coffee liqueur, condensed milk and vanilla ice cream.

SOURS

Pisco Sour Peruano *Peruvian Pisco Sour* \$5.000

Pisco Sour Catedral *Cathedral Pisco Sour* \$6.900

Pisco Sour Tradicional *Traditional Pisco Sour* \$4.000

Amaretto Sour \$4.900

Chardonnay Sour \$6.900

Jerez Sour \$6.900

Sour Sabores *Flavors Sour* \$4.990

Whisky Sour \$6.990

BAJATIVOS *Digestive liquor*

Menta \$1.500

Araucano \$2.800

Manzanilla \$2.800

Amaretto Dissaronno \$2.800

Frangelico \$4.000

Gran Menier \$7.000

Cointreau \$4.900

Baileys \$5.900

Drambuie \$4.500

Jagermeister \$5.200

ANKARA
HOTEL • RESTAURANT

Tradición desde 1996

BEBIDAS *Drinks*

TRADICIONALES *Traditional*

Tequila Margarita	\$5.500
Caipiriña	\$5.500
Caipiroska	\$5.500
Daiquiri	\$5.500
Aperol	\$6.990
Ramazotti	\$6.990
Sangría	\$5.990
Mojito Cubano	\$6.000
Mojito Sabores	\$6.990
Mojito Cerveza	\$6.990
Kir Royal	\$4.900
Clavo Oxidado	\$6.990
Tom Collins	\$6.990
Martini	\$6.990
Manhattan	\$6.990
St. Germain Spritz	\$7.990
Piña Colada	\$7.990
Black Russian	\$6.990
Negroni	\$6.990
Campari	\$6.990

PISCOS

Mistral 35°	\$5.500
Mistral 40°	\$6.500
Mistral 46°	\$6.900
Alto del Carmen 35°	\$5.500
Alto del Carmen 40°	\$6.500
Kappa 40°	\$8.990
Horcón Quemado 40°	\$6.900

VODKA

Absolut Sabores	\$6.990
Stolichnaya	\$6.900

ANKARA
HOTEL • RESTAURANT

Tradición desde 1996

BEBIDAS *Drinks*

COÑAC

Courvoisier VSOP	\$14.990
Courvoisier VS	\$11.000

TEQUILA

José Cuervo Silver	\$5.900
José Cuervo Reposado	\$5.700
Herradura	\$10.990

RON

Havana Club 40° Añejo Reserva	\$6.990
Pampero Especial	\$6.900
Havana Club 7 años	\$6.990
Matusalem 7 años	\$6.990
Bacardi Carta de Oro	\$6.500
Bacardi Carta Blanca	\$5.990
Bacardi Añejo	\$6.990

GIN

Beefeater	\$6.900
Tanqueray	\$6.990

WHISKY

Johnny Walker Red	\$6.900
Johnny Walker Black	\$7.990
Johnny Walker Swing	\$11.900
Ballantine's	\$6.990
Ballantine's 12 años	\$7.900
Ballantine's Finest	\$6.900
Chivas Regal 12 años	\$7.000
Jack Daniel's Honey	\$7.900
Jack Daniel's Tennessee	\$7.990
Jack Gentleman	\$8.900

ANKARA
HOTEL • RESTAURANT

Tradición desde 1996

BEBIDAS *Drinks*

CERVEZAS *Beers*

Heineken	\$3.800
Corona	\$3.800
Kunstmann	\$3.900
Austral Lager	\$4.000
Austral Calafate	\$4.000
Kross Golden	\$3.900
Kross Stout	\$3.500
Michelada	\$1.000

CERVEZAS SIN ALCOHOL *Beers*

Heineken	\$3.500
Kunstmann	\$3.500
Michelada	\$1.000

BEBIDAS Y JUGOS *Soft drinks and Juices*

Coca Cola Normal o Zero	\$2.500
Sprite Normal o Zero	\$2.500
Fanta	\$2.500
Pepsi Zero	\$2.500
Ginger Ale	\$2.500
Tónica	\$2.500
Jugo de Pulpa de Fruta <i>Fruit Pulp Juice</i>	\$3.000
Jugo Natural <i>Natural Juice</i>	\$4.500
Agua Mineral con Gas <i>Soda</i>	\$1.900
Agua Mineral Natural <i>Natural Mineral Water</i>	\$1.900
Limonada tradicional <i>Traditional lemonade</i>	\$4.000
Limonada menta <i>Mint lemonade</i>	\$4.000
Limonada menta jengibre <i>Ginger mint lemonade</i>	\$4.500
Red Bull	\$3.200

ANKARA
HOTEL • RESTAURANT

Tradición desde 1996

ANKARA

HOTEL • RESTAURANT

Tradición desde 1996



Alimento bajo en carbohidratos y mayor contenido de grasa.
Food low in carbohydrates and higher fat content.



Alimento sin origen animal.
Food without animal origin.



Alimento basado principalmente en frutas y verduras.
Food based mainly on fruits and vegetables.



Alimento libre de gluten.
Gluten free food.



Alimento picante.
Spicy food.



Alimento libre de alcohol.
Alcohol free food.



Alimento libre de azúcar.
Sugar free food.



Av. San Martín 476
Viña del Mar
Chile



+5632 215 1006



www.harestaurant.cl