

CARTĂ menú

KUNZA
Restaurant





DEL CHEF

RESTAURANTE KUNZA COCINA AUTÓCTONA Y DE AUTOR **EN MEDIO DEL DESIERTO**

Pueblo mágico y de cultura ancestral, San Pedro de Atacama nos entrega el privilegio de contar con productos autóctonos únicos o endémicos de estas tierras entre los que destacan semillas, hortalizas y tubérculos tales como la muña muña, la rica rica, la hoja de coca y el chañar.

Aplicando técnicas de alta cocina y la fusión de sabores, nos desafiamos cada día por entregar a nuestros comensales una experiencia sensorial memorable con lo mejor que el desierto de Atacama tiene para ofrecer.

KUNZA RESTAURANT *NATIVE & ORIGINAL CUISINE IN THE MIDST OF THE DESERT*

A magical town with its ancient culture, San Pedro de Atacama has blessed us with native and endemic products from this land, prominent among which are seeds, groceries and root crops such as the muña muña, the rica rica, coca leaves and el chañar; words that defy translation but which will delight your palate.

Whilst applying haute cuisine techniques and blending tastes, we face the daily challenge of serving our patrons a memorable experience for the senses with our unique dishes inspired by the best the Atacama Desert has to offer.

RESTAURANTE KUNZA COZINHA AUTÓCTONA E DE AUTOR **NO MEIO DO DESERTO**

Povoado mágico e de cultura ancestral, San Pedro de Atacama nos dá o privilégio de contar com produtos nativos únicos ou endêmicos dessas terras, dentre as quais se destacam as sementes, legumes e tubérculos como a muña muña, rica rica, a folha de coca e o chañar.

Aplicando técnicas de alta culinária e a fusão de sabores, nos desafiamos a cada dia para entregar aos nossos comensais uma experiência sensorial memorável com o melhor que o deserto de Atacama tem para oferecer.

DIEGO DURÁN

Chef Ejecutivo | Executive Chef | Chef Ejecutivo

Hotel Cumbres San Pedro de Atacama



ENTRADAS *frías* cold starters

Carpaccio de guanaco con sal de alcaparras y fetas de queso grana padano
Carpaccio of guanaco in caper salt and slices of Grana Padano cheese
Carpaccio de guanaco com sal de alcaparras e fetas de queijo grana padano
\$ 9.400

Tártaro de atún con muselina de palta, huacatay y crocante de ajo
Tuna tartare with a mousseline of avocado, aromatic huacatay and crunchy garlic
Tártaro de atum com musselina de abacate, huacatay e crocante de alho
\$ 7.900

Tiradito de pescado del día, con salsa de maracuyá, algas fritas y hojas verdes
Peruvian raw fish of the day in a passion fruit sauce with fried algae and green leaves
Tiradito de peixe do dia com molho de maracujá, algas fritas e folhas verdes
\$ 8.500

Ceviche del día con maíz tostado y leche de tigre
Raw marinated fish with toasted corn and tiger's milk
Ceviche do dia com milho torrado e leite de tigre
\$ 8.200

Causeo norteño con perril hecho en casa, chochoca de Socaire y vegetales encurtidos
Homemade northern cuts of cold meat, tomato and onion, Socaire potatoes and pickled vegetables
Causeu do Norte com perril de porco caseiro, chochoca de Socaire e legumes em conserva
\$ 8.200



ENTRADAS CALIENTES

hot starters

entradas quentes

Chupe de charqui de llama, con aceitunas de Huasco y hojas verdes

Jerky llama stew with Huasco olives and green leaves

Chupe de charque de llama, com azeitonas de Huasco e folhas verdes

\$ 9.400

Ostiones a la parmesana

Parmesan Scallops

Ostras à la parmesana

\$ 11.500

Pulpo al estilo del Chef (pulpo grillado al ajillo sobre tapenade de aceitunas y aros de cebolla en tempura de cerveza artesanal)

Chef's style octopus grilled with a garlic sauce on a tapenade of olives and onion rings

in a home-made tempura beer

Polvo ao estilo do Chef (polvo grelhado com alho em tapenade de azeitonas e rodelas de cebola em tempurá de cerveja artesanal)

\$ 9.200

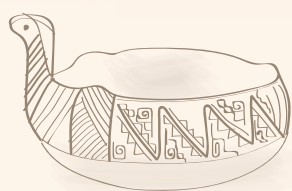
Pollo crispy ahumado, relleno de dulce de membrillo de Toconao, queso Philadelphia y espinacas, sobre pebre de trigo, mote y tomates secos

Crispy smoked chicken stuffed with caramelized milk from Toconao with Philadelphia cream cheese and spinach on a mini-salad of dried tomatoes

Frango crocante defumado, recheado com marmelo doce de Toconao, queijo filadélfia e espinafre, em molho de trigo mote e tomates secos

\$ 6.900

sopas SOUPS



Caldillo de congrio al estilo del poeta Neruda y con el toque del Chef

Conger fish chowder Neruda Poet's style with the Chef's touch

Ensopado de congrio ao estilo do poeta Neruda e com o toque do Chef

\$ 9.600

Carapulcra

Carapulcra - Peruvian stew of pork, potatoes and mixed spices

Carapulcra

\$ 6.500

Crema de almejas con pil pil de camarones

Cream of clams with a spicy shrimp sauce

Crema de amêijoas com pil pil de camarão

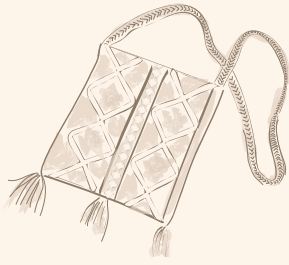
\$ 6.400

Sopa de cebolla, pan baguette gratinado con queso parmesano

Onion Soup, baguette bread and Parmesan cheese

Sopa de cebola, pão baguette gratinado com queijo parmesão

\$ 5.200



ENSALADAS

salads

SALADAS

ENSALADA CÉSAR / CAESAR SALAD / SALADA CAESAR

Trozos de pollo, camarón o pescado en tempura de cerveza, selección de hojas verdes, crutones a las hierbas, queso parmesano, aderezado con el clásico aliño César

Caesar salad of chicken cuts, shrimp or fish in a tempura beer, a section of green leaves, croutons au fine herbes, parmesan cheese and seasoned with a classic Caesar dressing

Pedaços de frango, camarão ou peixe em tempurá de cerveja, seleção de folhas verdes croutons às finas ervas, queijo parmesão, temperado com molho Caesar clássico

\$ 9.200

ENSALADA VILAMA / ENSALADA VILAMA / SALADA VILAMA

Mix de hojas verdes, quínoa, mango, habas, tomate cherry y salmón ahumado

Green leaves mix, quinoa, mango, broad beans, cherry tomatoes and smoked salmon

Seleção de folhas verdes, quinoa, manga, feijão, tomate cereja e salmão defumado

\$ 8.900

ENSALADA KUNZA / KUNZA SALAD / SALADA KUNZA

Selección de hojas verdes, papa nortina, habas fritas, palmitos, choclo cocktail, tomates cherry, trozos de pollo marinado en aceite de oliva y albahaca

Green leaves, selection northern Chilean potatoes, fried broad beans, palm hearts, baby corn, cherry tomatoes and slices of chicken marinated in olive oil and basil

Seleção de folhas verdes, batatas nortinas, favas fritas, palmitos, milho de coquetel, tomates cereja pedaços de frango marinados em azeite de oliva e manjeriçã

\$ 7.900

ENSALADA DEL CHEF / ENSALADA DEL CHEF / SALADA DO CHEF

Mix de hojas verdes, champiñones, chía, linaza, palmito, palta y roast beef

Green leaves mix, mushrooms, chia, flaxseed, hearts of baby palm, avocado and roast beef

Seleção de folhas verdes, cogumelos, chia, semente de linhaça, palmito, abacate, rosbife

\$ 9.200



fondos
MAIN COURSE
PRATOS PRINCIPAIS

Filete en su punto, con salsa de pimienta molle, sobre charquicán y huevo pochado

Fillet steak au point with a pepper sauce on a bed of potato stew and a poached egg

Filé no seu ponto, com molho de pimenta molle, sobre charquicán e ovo escalfado

\$ 13.900

Merluza austral con tapenade de aceitunas de Huasco, sobre fettuccini de maíz tostado, cachiyuyo y mantequilla de limón de Pica

Southern hake with a tapenade of Huasco olives on a fettuccini of toasted corn, seaweed and lemon butter

Merluza austral com tapenade de azeitona de Huasco, em fettuccini de milho torrado, cachiyuyo em manteiga em limão de Pica

\$ 12.500

Garrón de cordero cocinado en vino dulce de Sequitor, sobre estofado de lentejas y habas en mantequilla de rica-rica

Lamb's stifles cooked in a sweet wine sauce from Sequitor on a bed of lentil stew with broad beans in rica-rica butter

Rack de cordeiro cozido em vinho doce Sequitor, sobre lentilhas guisadas e feijão em manteiga rica-rica

\$ 16.900

Cancato de pescado del día, sobre risotto de betarragas y camarones al ajillo

Fish of the day cancato on a risotto of beetroot and shrimp in a garlic sauce

Cancato de peixe do dia, em risoto de betarragas e camarões ao alho

\$ 13.500

Congrio a lo pobre

Conger fish with French fries, fried onion and an egg

Congrio a lo pobre

\$ 10.500

Lomo vetado, en salsa demi glace aromatizada al fungi, acompañado de chancado de papas locales, gratinadas con queso de cabra y mermelada de tomate albahaca

Rib eye steak in an aromatized demi-glace sauce with mushrooms on a bed of crushed potatoes au gratin with goat's cheese and a tomato and basil jam

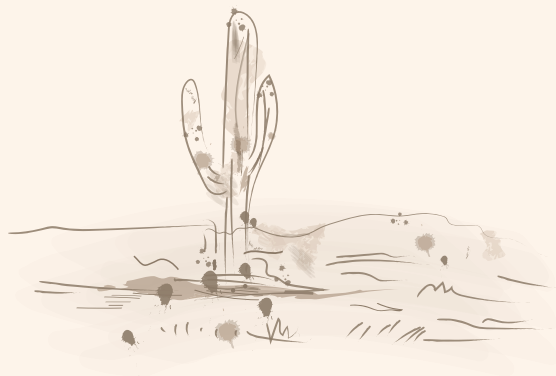
Lombo, em molho demi glace aromatizado com fungos, acompanhado de batatas locais esmagadas, gratinadas com queijo de cabra e marmelada de tomate manjeriçã

\$ 12.900

pastas

PASTA

massas



Ravioles de ají de gallina con salsa huancaína
Ravioli of Peruvian spicy creamed chicken with a hot Huancaína sauce
Ravioli de ají de galinha com molho huancaína

\$ 9.200

Ñoquis en su salsa (pesto, pomodoro, a la crema, Alfredo, carbonara, boloñesa)
Gnocchi in different sauces: Pesto, Pomodoro, a la crème, Alfredo, Carbonara or Bolognesa
Nhoque no seu molho (pesto, pomodoro, à la creme, Alfredo, carbonara, bolonhesa)

\$ 7.800

Papardelle de sepia con salsa fruto di mare
Squid papardelle with a sea-fruit sauce
Papardelle de sépia com molho de frutos di mare

\$ 10.900

Fideos de arroz salteados con vegetales, curry en pasta, maní, soya y leche de coco
Rice noodles sautéed with vegetables, curry paste, peanuts, soya and coco milk
Macarrão de arroz salteado com legumes, pasta de curry, amendoim, soja e leite de coco

\$ 7.900

Tricornio relleno de plateada, cocinada a baja temperatura con ricota casera y cebolla caramelizada en salsa de queso azul
A slow-cooked tricorne of pot roast with home-made ricotta and caramelized onion in a blue cheese sauce
Tricornie recheada de carne cozida a baixa temperatura, com ricota caseira e cebola caramelizada em molho de queijo azul

\$ 9.200

Risotto de camarón y palta con huacatay
Risoto de camarão e abacate com huacatay
Risotto de camarón y palta con huacatay

\$ 7.900

Ñoquis de papa morada con salsa de locos y albahaca
Gnocchi of purple potatoes in an abalone and basil sauce
Nhoque de batata roxa com molho de locos e manjeriçã

\$ 9.200



POSTRES
DESSERTS
sobremesas



Crumble de peras con helado de vainilla

Pear crumble with vanilla ice-cream

Crumbles de pêra com sorvete de baunilha

\$ 5.200

Tarta de membrillo de Toconao con helado de Chañar

Quince Toconao tart with Chañar ice-cream

Bolo de marmelo de Toconao com sorvete de Chañar

\$ 5.900

Souffle de limón con sorbete de rica-rica

Soufflé of lemon with a rica-rica sorbet

Suflê de limão com sorvete de rica-rica

\$ 5.200

Cheesecake de algarrobo

Cheesecake Algarrobo style

Cheesecake de alfarroba

\$ 5.900

Coulant con dulce de leche y helado de añapa al limón de Pica

Coulant lava-cake with caramelized milk and an añapa ice-cream with hints of Pica lemon

Coulant com doce de leite e sorvete de Añapa ao limão Pica

\$ 5.900

Trilogía de helados de la casa

A trilogy of home-made ice-cream

Trilogia de sorvete da casa

\$ 4.900

Frutas de la estación

Selection of seasonal fruits

Frutas da estação

\$ 4.900





adereços
ADEREZOS
dressings



ADEREZO CÉSAR / CAESAR DRESSING / ADEREÇO CAESAR

Clásico aderezo César, a base de jugo de limón, aceite de oliva, anchoas, ajo y queso parmesano

Classic Caesar dressing prepared with lemon juice, olive oil, anchovies, garlic and parmesan cheese

Clássico adereço Caesar, feito de suco de limão, azeite de oliva, anchovas, alho e queijo parmesão

\$ 2.000

SALSA DE ACETO BALSÁMICO / BALSAMIC VINEGAR SAUCE / MOLHO DE VINAGRE BALSÁMICO

Aceto balsámico, mostaza, miel, jugo de limón y aceite de oliva

Balsamic vinegar, mustard, honey, lemon juice and olive oil

Vinagre balsâmico, mostarda, mel, suco de limão e azeite de oliva

\$ 2.000

DRESSING DE MOSTAZA Y MIEL / MUSTARD AND HONEY DRESSING / ADEREÇO DE MOSTARDA E MEL

Salsa de mostaza antigua suavizada con miel de abeja

Mustard sauce seasoned with bees' honey

Molho de mostarda antiga suavizada com mel de abelha

\$ 2.000

SALSA DE AIRAMPO / AIRAMPO SAUCE / MOLHO DE AIRAMPO

Yoghurt natural, aceite de oliva, jugo de limón y semillas de airampo

Natural yoghurt, olive oil, lemon juice and organic airampo seeds

logurte natural, azeite de oliva, suco de limão e sementes de airampo

\$ 2.000

KUNZA

Restaurant

AV. LAS CHILCAS S/N LOTE 10, PARCELA 2, SAN PEDRO DE ATACAMA • HOTEL CUMBRES SAN PEDRO DE ATACAMA

