



HOTEL  
**Royal**



CARTA  
**MENÚ**



@hotelroyalvictoria1240



hotel royal victoria



## MISIÓN

Ofrecer al huésped el mejor servicio con un trato personalizado para hacerlos sentir como en casa a través de colaboradores comprometidos y preocupados por el medio ambiente.

## VISIÓN

Mantenernos como empresa líder que ofrezca el mejor servicio de hospedaje y alimentación siempre comprometidos con el bienestar de nuestros huéspedes.

## NUESTRA HISTORIA

Hotel Royal es fundado en 1945 por Doña Alicia Schneider Reuse, quien acompañada de su hijo Abel Reyne comienzan a trabajar un Hotel de tres pisos y amplios salones ubicado en calle Pisagua.

A los tres años, un voraz incendio derriba los sueños de esta familia, consumiendo en su totalidad este edificio.

Se vuelven a levantar y compran un antiguo Hotel ubicado en calle confederación Suiza, el cual remodelan y amplían para poder trabajar. En el año 1985 a la linda edad de 94 años y después de una vida de trabajo y mucho esfuerzo tras formar una gran familia, Doña

Alicia fallece quedando a la cabeza de esta empresa su hijo Abel. En el año 1996 nuevamente un incendio destruye parcialmente el edificio, el cual, nuevamente Abel junto a su señora y su familia levantan el tercer Hotel el cual existe hasta hoy y es el máximo orgullo de una familia colona emprendedora de esfuerzo.

## PARA PICAR

### **Tablas Tradición ( 4 personas )**

**\$ 34.200**

(Grille de Lomo de res, grille de ave con guarnición de papas fritas, aceitunas, palmitos, tomate cherry, pepinillos dill, cebollita perla y cubos de palta hass).

### **Tablas Tradición ( 2 personas )**

**\$ 23.200**

(Grille de Lomo de res, grille de ave con guarnición de papas fritas, aceitunas, palmitos, tomate cherry, pepinillos dill, cebollita perla y cubos de palta hass).

### **Tabla Mar y Tierra ( 2 personas )**

**\$ 22.000**

(2 brochetas de ave, 2 brochetas de res, 4 camarones apanados con salsa, 2 bocados ceviche de pescado fresco y 1 porción de papas fritas).

### **Ostiones a la Parmesana (6)**

**\$ 11.200**

### **Camarones AL PIL-PIL**

**\$ 9.800**

### **Camarones Apanados (10)**

**\$ 9.200**

con salsa de mango

### **Calamares a la Romana**

**\$ 7.800**

con salsa de mango

### **Entraña a la Plancha**

**\$ 12.200**

### **Champiñones al Ajillo**

**\$ 5.200**

### **Empanadas Cocktail Queso Camarón (6)**

**\$ 10.800**

con queso mantecoso y camarón ecuatoriano.

### **Empanadas Cocktail Queso (6)**

**\$ 7.200**

### **Brochetas de Ave (6)**

**\$ 9.800**

### **Brochetas de Lomo de Res (6)**

**\$ 12.000**

### **Brochetas de Camarón (6)**

**\$ 12.900**



## ENTRADAS

<b>Locos Mayo en Salsa Verde</b>	\$ 24.800
<b>Carpaccio de Filete</b>	\$ 10.200
<b>Carpaccio en Salmón</b>	\$ 10.200
con salsa Limoneta y Alcaparra.	
<b>Palta Rellena con Camarones</b>	\$ 9.200
<b>Tomate Reina</b>	\$ 5.800
Fresco Tomate del Huerto relleno con suave Pasta de Ave.	
<b>Ensalada Cesar</b>	\$ 7.200
<b>Vegetariano</b>	\$ 6.800

## CREMAS Y CONSOMÉ

<b>Crema de Esparragos</b>	\$ 4.200
<b>Crema de Tomate</b>	\$ 4.200
<b>Crema Princesa</b>	\$ 4.200
<b>Consomé de Huevo</b>	\$ 4.800

## CARNES DE AVE

<b>Grille de Ave</b>	\$ 7.200
Pechuga de Ave deshuesada a la Plancha.	
<b>Grille de Ave con Salsa Meuniere</b>	\$ 8.200
Pechuga de Ave deshuesada a la Plancha, bañada en una exquisita salsa de Limón.	



## CORDERO

(A PEDIDO CON MIN. 4 HRS. DE ANTICIPACIÓN)

Garrón de Cordero al Merlot \$ 12.200

Chuletón de Cordero a las Finas Hierbas. \$ 12.200

## CARNE DE RES

**Filete a lo Pobre** \$ 18.000

Filete de Res de 280 grs. aprox.  
acompañado de Huevos Azules,  
Cebollas Caramelizadas y Papas Fritas.

**Filete con Salsa Bernaise** \$ 14.800

Filete de Res de 280 grs. aprox.  
acompañado de Salsa Bernaise  
(Estragón, Vino Blanco y Huevo).

**Filete con Salsa Viejo León** \$ 16.800

Filete de Res de 280 grs. aprox.  
acompañado de Salsa Tres Quesos  
(Gruyere, Rockefort y Gouda).

**Filete con Salsa de Champiñón** \$ 14.800

Filete de Res de 280 grs. aprox.  
acompañado de Salsa de Champiñón.

**Filete Albardado en Tocino** \$ 14.800

Filete de Res de 280 grs. aprox.  
albardado de un dorado Cordón de  
Tocino.



**Lomo a La Plancha****\$ 12.800**

Lomo Liso de Res de 280 grs. aprox. sellado a la Plancha.

**Lomo a Las Tres Pimientas****\$ 14.800**

Filete de Res de 280 grs. aprox., sellado a la Plancha, bañado en Salsa de Tres Pimientas (Verde, Blanca y Negra).

**Lomo a la Francesa****\$ 14.800**

Lomo Liso de Res de 280 grs. aprox. sellado a la plancha, bañado en suave Salsa de Ajo y Perejil del Huerto.

**Lomo con Salsa de Camarones****\$ 16.800**

Lomo Liso de Res de 280 grs. aprox. Sellado a la Plancha, bañado en suave Salsa de Camarones, Vino Sauvignon Blanc y Crema.

**Lomo Vetado 350 grs.****\$ 16.800****Lomo a lo Pobre****\$ 18.000**

Lomo Liso de Res de 280 grs. aprox. acompañado de Huevos Azules, Cebollas Caramelizadas y Papas Fritas.

**Escalopa Suiza****\$ 10.800**

Milanesa de Res a la Plancha Fundida en Queso Gouda y Jamón Artesanal.

**Escalopa Pizzarola****\$ 13.600**

Milanesa de Res a la Plancha Fundida en Queso Gouda y bañada en suave Salsa de Tomates y Lomo de Cerdo.



**Ribs de Res Ahumadas con Salsa  
Barbecue**

**\$ 14.800**

Acompañado de Papas Salteadas en Aceite de Oliva con Habas y Ají Cacho de Cabra.

**¡Recomendación  
del Chef!**



## CARNES DE CERDO

**Chuletas de Cerdo Apanadas**

**\$ 7.200**

**Chuletas de Cerdo a la Plancha**

**\$ 7.200**

**Chuleta Kasler** (Según Disponibilidad)

**\$ 9.800**

2 UNIDADES

## PESCADOS

(según Disponibilidad)

**Congrio con Salsa de Camarones**

**\$ 16.800**

Medallón de Congrio a la Plancha bañado en suave Salsa de Camarones.

**Congrio al Vapor**

**\$ 12.200**

Medallón de Congrio Cocido al Vapor.

**Salmón con Salsa Margarita**

**\$ 14.200**

Filete de Salmón a la Plancha, bañado en una delicada Salsa de Mariscos.



**Congrio Royal****\$ 18.200**

Medallón de Congrio sellado en papel aluza, bañado en Vino Sauvignon Blanc, acompañado de Camarones y Surtido de Mariscos Cocidos en sus Jugos.

**Salmón a la Mantequilla****\$ 12.800**

Filete de Salmón a la Plancha Cocido en Mantequilla Rubia.

**Salmón con Salsa de Alcaparra****\$ 12.800**

Filete de Salmón a la Plancha, bañado en suave Salsa de Alcaparras.

**Salmón con Salsa Meuniere****\$ 12.800**

Filete de Salmón a la Plancha, bañado en una Cremosa Salsa de Limón.

**Ceviche de Salmón****\$ 10.800**

Frescos dados de Salmón, macerados en Limón, Aceite de Oliva extra Virgen con Especies, Cebolla Morada y Choclo Peruano.

**Ceviche de Atún****\$ 10.900****Ceviche Mixto Atún - Camarón****\$ 12.200****Ceviche Mixto Salmón - Camarón****\$ 12.200**

## ACOMPAÑAMIENTOS

**Arroz** \$ 3.800

**Puré** \$ 3.800

**Papas Fritas** \$ 4.800

**Puré a la Piamontesa** \$ 4.800

Suave Puré de papas acompañado de Fusión de Pimientos.

**Palmitos con Abanico Palta** \$ 7.200

**Ensalada Surtida Personal** \$ 4.200

**Ensalada Verde** \$ 4.200

**Ensalada Surtida para 4 Pax** \$ 8.800

**Panache de Verduras** \$ 5.200

Aldente Verduras de estación Salteadas al Wok.

**Rotkohl** \$ 5.200

Chucrut Morado.

**Puré de Manzana** \$ 3.800

**Champiñones a la Plancha** \$ 4.200

**Papas al Orégano** \$ 3.800

**Papas Hilo** \$ 5.800

**Puré Rústico** \$ 4.200

Rústico Puré de Papas molido con Mantequilla y Perejil.

# SANDWICH TRADICION

de Pan Amasado y  
Acompañados con Papas Fritas

## **Chacarero**

**\$ 10.200**

Churrasco de Lomo de Res  
acompañado de porotos verdes de  
nuestro huerto, tomate y ají verde.

## **Barros Jarpa**

**\$ 6.200**

Jamón a la Plancha acompañado de  
queso de fundo.

## **Churrasco Palta Tomate**

**\$ 9.800**

Churrasco de Lomo de Res  
acompañado de tomate y palta Hass.

## **Barros Luco**

**\$ 9.200**

Churrasco de Lomo de Res  
acompañado de queso de fundo.

## **Challa**

**\$ 9.200**

Jugosa Plateada de Res acompañada  
de Huevo Frito.



## POSTRES

- |   |                  |
|---|------------------|
| <b>Tortilla al Ron (2 Personas)</b>   | <b>\$ 12.200</b> |
| Receta de la abuela, Tortilla Flambée bañada al ron.                                    |                  |
| <b>Tortilla al Ron(4 Personas)</b>  | <b>\$ 24.000</b> |
| Receta de la abuela, Tortilla Flambée bañada al ron.                                    |                  |
| <b>Parfait de Piña</b>  | <b>\$ 5.200</b>  |
| Rico Helado hecho en casa de Crema de Piña con Salsa de Frambuesa.                      |                  |
| <b>Macedonia</b>  | <b>\$ 3.600</b>  |
| Frutas de estación bañadas en Crema.  |                  |
| <b>Copa Hotel</b>   | <b>\$ 6.200</b>  |
| Helado Artesanal acompañado de Piña, Duraznos y Papayas, bañadas en Salsa de Frambuesa. |                  |
| <b>Copa Helado</b>  | <b>\$ 5.200</b>  |
| Trilogía de Sabores.  |                  |
| <b>Crepes con Manjar y Helado</b>   | <b>\$ 6.200</b>  |
| Crepes con Dulce de Leche y Helado de Vainilla.   |                  |
| <b>Volcán de Chocolate</b>  | <b>\$ 5.800</b>  |
| <b>Crepes Celestino</b>   | <b>\$ 6.800</b>  |
| Crepes bañados en Dulce de Leche.   |                  |
| <b>Postre de la Casa</b>  | <b>\$ 3.800</b>  |



## NUEVOS SANDWICH

### CARNE DE RES / AVE

Nuevas alternativas de Sandwich en Lomo de Res, Carne mechada o Lomo de cerdo, siempre acompañado de crujientes papas fritas y en nuestro admirable pan amasado.

#### **Super Barros Luco \$ 10.800**

Nuestro tradicional Barros Luco, acompañado de champiñones al ajillo.

#### **Gran Chacarero \$ 12.200**

El chacarero de siempre ( Lomo de res, tomate, porotos verdes y ají verde) acompañado de crujiente panceta de cerdo, aros de cebolla morada y palta Hass.

#### **Conquehua \$ 12.200**

Lomo de res acompañado de fresca lechuga hidropónica, tomate, salsa de quesos, aros de cebolla morada y pepinillos dill.

#### **Mechada Luco \$ 10.200**

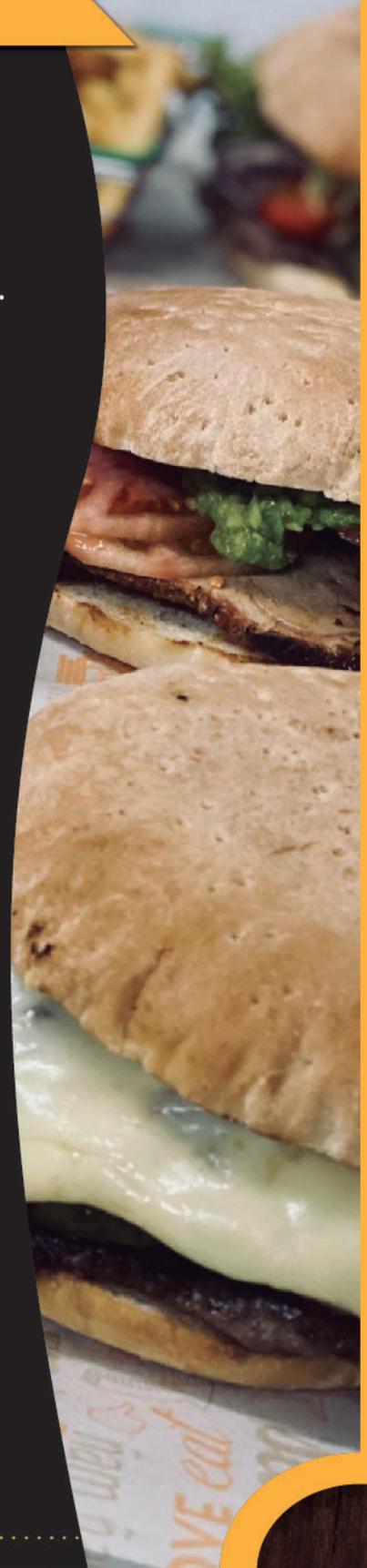
Jugosa plateada de res acompañada de salsa de quesos y champiñones al ajillo.

#### **Challa Mechada \$ 9.800**

Jugosa plateada de res acompañada de huevo frito.

#### **Mechada Italiana \$ 10.200**

Jugosa plateada de res acompañada de tomate y palta Hass.



# NUEVOS SANDWICH

## CARNE DE CERDO

### Lomito Royal \$ 8.800

Dorado lomito de cerdo, acompañado de Rotkohl (chucrut morado estilo Alemán) pepinillo dill, cebollitas perlas y queso fundido.

### Lomito Italiano \$ 8.200

Dorado lomito de cerdo, acompañado de tomate y palta Hass.

### Lomito Gourmet \$ 8.800

Dorado lomito de cerdo, acompañado de tomates cherry, pepinillos dill, lechuga hidropónica, aros de cebolla morada y champiñones al ajillo.

### EL MAÑOSO \$ 6.000

Armalo a tu gusto y que no le falte nada

### PAN AMASADO + 1 PROTEINA

Elige tus ingredientes por solo \$ 1.500 c/u

#### Proteína

Lomo de res - Carne Mechada - Lomito de cerdo - Pechuga de pollo grille.

#### Ingredientes

Tomate - Lechuga Hidropónica - Queso fundido - Aros de Cebolla - Champiñones al ajillo - pepinillos dill - Cebolla perla - Huevos Fritos (x2) - Palta Hass - Aji Verde - Rotkohl (Chucrut morado)

Ingrediente adicional \$ 1.500 c/u





Tel. 45 2849662 / 45 2849665  
Confederación Suiza N°1240 - Victoria  
[www.hotelroyalvictoria.cl](http://www.hotelroyalvictoria.cl)

 @hotelroyalvictoria1240  hotel royal victoria