



HOTEL
VICENTE COSTANERA
PUERTO MONTT

Restaurante
Isla Tenglo

CARNES Y AVES
MEAT AND POULTRY DISHER



LOMO DE RES (Tenderloin)

\$ 19.500

Lomo macerado en especias, acompañado de un-Risotto rustico de nuez Y salsa al carmenere. Marinated fillet mignon served with rustic walnut Risotto and Carmenere sauce



FILETE DE RES (Fillet Steak)

\$ 22.000

Filete de res asado con salsa de setas y dúo de papas chilotas al cilantro Y espárragos glaseados. Roasted Beef steak with mushroom sauce and Chilote potatos With cilantro and glazed asparagus.



SINFONÍA DE POLLO (Chicken Symphony)

\$ 18.000

Abanico de pollo con camarones con salsa de crema limón al eneldo Y tabule de verduras. A fan of chicken and shrimps served with dill scented lemon cream sauce and vegetable tabbouleh.



GUARNICIONES
GARNISHER

Arroz al pesto tradicional

\$ 4000

**Rice with olive oil garlic and albahaca*

Papas a la crema con canela

\$ 4000

** Potatos with cream and cinnamon*

Puré de papas con cebolla frita

\$ 4000

** Mashed potatos with fried onions*

Rissoto con champignon

\$ 4000

** Risotto with mushrooms*

Panache de verduras y queso fresco

\$ 4000

**Fresh cheese and vegetable panache*





HOTEL
VICENTE COSTANERA
PUERTO MONTT

Restaurante
Isla Tenglo

ENSALADAS
SALADS



ENSALADA CESAR. (POLLO O SALMON AHUMADO) **\$ 13.000**
(Caesar Salad – Chicken or smoked salmon)

Lechuga, crutones, queso perfilado, tocino crujiente en su salsa tradicional
** Lettuce, croutons, shaped cheese, crunchy bacon in a traditional sauce.*
(Served with chicken or smoked salmon)



ENSALADA FRESCA SUREÑA (Fresh Southern Salad) **\$ 14.500**

Lechuga, champiñón, crutones, porotos verdes, ostiones salteados al ajillo y dressing de albahaca.
Lettuce, mushroom, croutons, green bean, sautéed oysters with garlic and basil dressing.



ENSALADA VICTORY MEDITERRANEA **\$ 13.500**

Lechuga, tomate, camarones salteados en aceite de oliva, aceituna, Quesillo, Dressing genovés (limón, aceite y queso rallado)
** Lettuce, tomato olive oil sautéed shrimps, olives, fresh cheese, genoves Dressing (lemon, oil and grated cheese, oregano)*





HOTEL
VICENTE COSTANERA
PUERTO MONTT

Restaurante
Isla Tenglo

ENTRADAS FRIAS
COLD ENTREÉS



CAMARONES DEL PACIFICO (*Pacific Shrimps*)
Tártaro de camarones y palta con dúo de carpacho de pepino,
Limoneta y queso parmesano.

\$ 11.500



Avocado and shrimp tartar with cucumber carpaccio,
lemonade and parmesan cheese.



ROSA AUSTRAL (*Southern Rose*)

\$ 13.500

Exquisito carpacho de salmón ahumado con timbal sureño
Y dressing de Soya y aceite de alcaparra
** Delicious smoked salmon Carpaccio in southern timbale with soya*
Dressing and caper oil.





HOTEL
VICENTE COSTANERA
PUERTO MONTT

Restaurante
Isla Tenglo



PASTAS
PASTAS

FETUCCINI

\$ 9.500

Bolognesa – marinara – pesto – Alfredo -Putanesca

**Bolognesa sauce – Marinara sauce – Pesto sauce – Alfredo sauce – Putonesca sauce.*



RAVIOLI

\$ 10.500

Bolognesa – marinara – pesto – Alfredo -Putanesca

**Bolognesa sauce – Marinara sauce – Pesto sauce – Alfredo sauce – Putonesca sauce.*



TORTELLONI

\$ 10.500

Bolognesa – marinara – pesto – Alfredo -Putanesca

**Bolognesa sauce – Marinara sauce – Pesto sauce – Alfredo sauce – Putonesca sauce.*



SPAGHETTI

\$ 8.500

Bolognesa – marinara – pesto – Alfredo -Putanesca

**Bolognesa sauce – Marinara sauce – Pesto sauce – Alfredo sauce – Putonesca sauce.*





HOTEL
VICENTE COSTANERA
PUERTO MONTT



Restaurante

Isla Tenglo

PESCADO Y MARISCOS FISH AND SHELLFISH

MAR Y TIERRA (*Sea and Land*)

\$ 19.500

Filete de Merluza grille sobre zapallo italiano, tomates asados al romero y fina salsa de alcaparra al vino blanco. (Grilled hakefish steak with zucchini, roasted tomatoes in rosemary and fine caper sauce in white wine.)

PINCOYA

\$ 20.500

Filete de salmón con costra de sésamo tostado, acompañado de papas chilotas a la crema y dúo de salsa de ostiones y jaiba. Salmon steak coated in roasted sesame with both creamed chilote potatoes and crab sauce

GUARNICIONES GARNISHER

Arroz al pesto tradicional

\$ 4000

**Traditional rice with pesto*

Papas a la crema con canela

\$ 4000

** Potatos with cream and cinnamon*

Puré de papas con cebolla frita

\$ 4000

** Mashed potatos with fried onions*

Rissoto con champignon

\$ 4000

** Risotto with mushrooms*

Panache de verduras y queso fresco

\$ 4000

**Fresh cheese and vegetable panache*



HOTEL
VICENTE COSTANERA
PUERTO MONTT

Restaurante
Isla Tenglo

CREMAS Y SOPAS
CREAMS AND SOUPS



AJLACO NATIVO

\$ 14.000

Sopa campestre de res
** Rural beef soup.*



CALDILLO DE CONGRIO ESTILO ANGELMO

\$ 15.000

Caldillo de congrio tradicional
** Traditional conger soup /stew*



CALDILLO DE MARISCO EN SU GREDA

\$ 13.000

Paila marisco surtidos de la zona
** An Earthenware pan assorted shellfish from the region*

