

MO POOL MENU

PARA COMER | TO EAT

ENSALADAS | SALADS

CÉSAR Hojas de lechuga Romana, queso parmesano, crutones, tomate y aderezo de anchoas. <i>Romaine lettuce leaves, parmesan cheese, croutons, tomato and anchovy dressing.</i> Agregados: Pollo \$3.500 Camarones \$5.000 <i>Added: Chicken \$3.500 Shrimp \$5.000</i>	\$12.000
CEVICHE CLÁSICO Pescado de roca, jugo de limón sutil, cebolla morada, cilantro y ají. <i>Rock fish, subtle lemon juice, red onion, cilantro and chili.</i>	\$19.900
CEVICHE MIXTO Ceviche Mixto Pescado de roca, pulpo y camarón con jugo de limón sutil, cebolla morada, cilantro y ají. <i>Mixed Ceviche Rock fish, octopus and shrimp with subtle lemon juice, red onion, cilantro and chili.</i>	\$19.900
MARISCO DE LA COSTA Marisco de la Costa Variedad de mariscos nacionales, ají verde, cebolla blanca y jugo de limón sutil. <i>Seafood from the Coast Variety of national seafood, green chili, white onion and subtle lemon juice.</i>	\$19.900

PIZZAS *Fabricadas en masa artesanal | Made in artisanal dough*

MARGARITA Salsa de Tomates, queso mozzarella y albahaca fresca. <i>Tomato sauce, mozzarella cheese and fresh basil.</i>	\$14.000
MARINARA Salsa de Tomates, ajo y orégano. <i>Tomato sauce, garlic and oregano.</i>	\$14.000
CAMARONES Salsa de Tomates, queso mozzarella, camarón, ajo y perejil. <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, shrimp, garlic and parsley.</i>	\$16.500
PEPPERONI Salsa de tomates, queso mozzarella y pepperoni picante. <i>Tomato sauce, mozzarella cheese and spicy pepperoni.</i>	\$16.500
PROSCIUTTO E FUNGHI Salsa de Tomates, queso mozzarella, laminas de prosciutto y hongos asados. <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, prosciutto slices and roasted mushrooms.</i>	\$16.500

PARA COMPARTIR

COLIFLOR CROCANTE En tempura acompañadas y salsa de perejil. <i>Served in tempura and parsley sauce.</i>	\$14.000
QUESADILLAS DE VEGETALES Crocante tortilla de trigo, rellena de queso mozzarella fundido y vegetales de la estación, acompañado de guacamole. <i>Crispy wheat tortilla, filled with melted mozzarella cheese and seasonal vegetables, accompanied by guacamole.</i>	\$12.500
ALITAS BBQ Pollo rebozadas en salsa casera BBQ. <i>Chicken battered in homemade BBQ sauce.</i>	\$13.000
FINGERS DE MOZZARELLA Y ONION RINGS Dedos de mozzarella y aros de cebolla fritos con salsa atomatada picante. <i>Mozzarella fingers and fried onion rings with spicy tomato sauce.</i>	\$14.000
NACHOS CON GUACAMOLE Crujiente tortilla de maíz junto a salsa de pico de gallo y guacamole. <i>Crispy corn tortilla with pico de gallo sauce and guacamole.</i>	\$10.000
NACHOS Y CHILLI CON CARNE Crujiente tortilla de maíz junto a caliente estofado de res con notas picantes. <i>Crispy corn tortilla next to hot beef stew with spicy notes.</i>	\$12.500

SANDWICHES

Todos nuestros sandwiches pueden acompañados por papas fritas, ensalada o camote frito. All our sandwiches can be accompanied by fries, salad or fried sweet potato.

HAMBURGUESA DE QUESO Hamburguesa de 240 gramos, queso cheddar, aros de cebolla, lechuga, tomate y pepinillo. <i>240 gram burger, cheddar cheese, onion rings, lettuce, tomato and pickle.</i>	\$16.500
CLUB SANDWICH Pan Brioche con pollo a la plancha, tomate, tocino crocante, huevo frito y lechuga. <i>Brioche bread with grilled chicken, tomato, crispy bacon, fried egg and lettuce.</i>	\$15.000
SANDWICH DE RES Y QUESO En pan de molde, res a la parrilla y queso fundido. <i>On sliced bread, grilled beef and melted cheese.</i>	\$16.500

POSTRES | DESSERTS

HELADO ICE CREAM	
1 bola 1 scoop	\$ 3.900
2 bolas 2 scoops	\$ 5.900
3 bolas 3 scoops	\$ 7.500
PLATO DE FRUTAS FRUITS BOWL	\$ 9.000

PARA BEBER | TO DRINK

BEBIDAS | SOFT DRINKS

Agua sin gas, Vital, Mineral 330 ml	\$ 4.500
Agua con gas, Vital, Mineral 330 ml	\$ 4.500
Coca Cola Light 350 ml	\$ 4.500
Coca Cola 350 ml	\$ 4.500
Coca Cola Zero 350 ml	\$ 4.500
Ginger Ale Zero, Schweepes	\$ 4.500
Agua Tónica, Schweepes	\$ 4.500
Sprite 350 ml	\$ 4.500
Sprite Zero 350 ml	\$ 4.500
Fanta 350 ml	\$ 4.500
Agua San Pellegrino 500 ml	\$ 5.800
Agua Aqua Panna 500 ml	\$ 5.800

CERVEZAS | BEERS

Heineken	\$ 4.900
Corona	\$ 4.900
Austral Lager	\$ 5.900
Austral Calafate	\$ 5.900
Kunstman Lager	\$ 5.900
Kunstman sin alcohol	\$ 5.900

COCKTAILS

Caipirinha	\$ 7.900
Mojito	\$ 8.900
Piña Colada	\$ 8.900
Old Fashioned	\$ 8.900
Daiquiri	\$ 8.900
Aperol Spritz	\$ 9.900
Ramazotti Spritz	\$ 9.900
Polinesia Spell	\$ 10.900
Black Magic	\$ 10.900
Not Watermelon	\$ 10.900
Margarita	\$ 10.900
Pisco Sour	\$ 10.900
Negroni	\$ 10.900
Moscrow Mule	\$ 10.900
Cosmopolitan	\$ 10.900
Pisco Sour Peruano	\$ 11.900
Martini Dry	\$ 12.900
Tonga Punch	\$ 13.900
Tequicoco	\$ 13.900
Pisco Sour Catedral	\$ 16.900
Pisco Sour Catedral Peruano	\$ 18.900

VINOS POR COPA | WINE GLASS

COPA DE CHAMPAGNE CHAMPAGNE GLASS Pommery, POP Earth Brut, Blanc de Blancs, Reims Champagne, Francia.	\$45.000
COPA DE VINO GLASS OF WINE Miguel Torres Estelado, Brut Rosé, Sparkling Wine.	\$ 6.900
Mandarin Oriental by Miguel Torres, Pinot Noir, Brut Sparkling Wine.	\$10.900
SAUVIGNON BLANC Miguel Torres, Andica Reserva, Sauvignon Blanc, Curicó, Chile.	\$ 6.900
Miguel Torres, Santa Digna, Sauvignon Blanc, Casa Blanca, Chile.	\$ 6.900
Miguel Torres, Cordillera, Osorno Valley, Río Bueno, Chile.	\$ 7.990
Haras de Pirque, Valle de Albalara Leyda, Chile.	\$ 8.990
MOSCADEL Miguel Torres, Reserva Especial, Moscatel, Valle de Itata, Chile.	\$ 7.500
CHARDONNAY Miguel Torres, Cordillera, Chardonnay, Valle del Limarí, Chile.	\$ 8.900
ENSAMBLAJE BLANCO Lapostolle, MO Blanc, Grande Reserva, Colchagua, Apalta, Chile.	\$ 9.900
ROSADO ROSÉ La Causa, Rosé Cinsault, Valle de Itata, Chile.	\$ 7.500
PINOT NOIR Loma Larga, Lomas del Valle, Pinot Noir, Casa Blanca, Chile	\$ 8.900
CISNAULT La Causa, Cinsault, Valle de Itata, Chile.	\$ 8.900
PAÍS La Causa, País, Itata Valley, Chile.	\$ 8.900
CARMENERE Miguel Torres, Andica Reserva, Carménère, Maule Valley, Chile.	\$ 7.900
Miguel Torres, Cordillera, Carménère, Cachapoal Valley, Chile.	\$ 8.900
CARIGNAN Miguel Torres, Cordillera, Vigno Carignan, Maule.	\$ 8.900
CABERNET SAUVIGNON Miguel Torres, Andica Gran Reserva, Cabernet Sauvignon, Itata Valley, Chile.	\$ 7.900
Miguel Torres, Cordillera, Cabernet Sauvignon, Maipo Valley, Chile.	\$ 8.900
ENSAMBLAJE TINTO Loma Larga, Lomas del Valle, Quinteto Red Blend, Casa Blanca, Chile.	\$ 8.900
Lapostolle, MO Grand Cru, Colchagua, Apalta, Chile.	\$ 9.900

VINOS EN BOTELLA | BOTTLED WINES

ESPUMANTE SPARKLING Miguel Torres, Estelado, País, Sparkling Brut Rosé, Chile.	\$24.900
Mandarin Oriental by Miguel Torres, Pinot Noir, Brut Sparkling Wine.	\$39.000
SAUVIGNON BLANC Miguel Torres, Andica Reserva, Valle de Curicó, Chile.	\$23.900
Miguel Torres, Santa Digna, Sauvignon Blanc, Casa Blanca, Chile.	\$26.000
Miguel Torres, Cordillera, Osorno Valley, Río Bueno, Chile.	\$37.500
CHARDONNAY Miguel Torres, Cordillera, Valle de Limarí, Chile.	\$37.500
CINSAULT Miguel Torres, Héroes del Vino, Tenaz, Cinsault, Valle de Itata, Chile.	\$65.000
MOSCADEL Miguel Torres, Reserva Especial, Valle de Itata, Chile.	\$23.900
ENSAMBLAJE BLANCO Lapostolle, MO Blanc, Grande Reserva, Colchagua, Apalta, Chile.	\$ 39.000
CARMENERE Miguel Torres, Andica Reserva, Valle del Maule, Chile.	\$28.900
Miguel Torres, Cordillera, Peumo, Valle de Cachapoal, Chile.	\$37.500
CARIGNAN Miguel Torres, Cordillera, Vigno, Valle del Maule, Chile.	\$37.500
CABERNET SAUVIGNON Miguel Torres, Andica Gran Reserva, Valle de Itata, Chile.	\$28.900
Miguel Torres, Cordillera, Valle del Maipo, Chile.	\$37.500
MANDARIN ORIENTAL WINES Mandarin Oriental, Miguel Torres, Brut, Pinot Noir, Valle de Curicó, Chile.	\$39.000
ENSAMBLAJE TINTO Lapostolle, MO Grand Cru, Colchagua, Apalta, Chile.	\$ 39.000