

COMEDOR eLEMeNTA
experiencias gastronómicas locales

&

Servicio a la Habitación



eLEMeNTOS

ECO LODGE

SOPA DEL DÍA con Pan tostado CLP \$4.900

TABLAS para 1 a 2 personas
Kuyin (Quesos, Cecinas y Aceitunas) CLP \$8.900

Kumey (Verduras, Quesos, Cecinas, Aceitunas y Frutos secos) CLP \$9.900

Kochi (Frutas, Chocolate y Frutos secos) CLP \$7.900

ENSALADA SURTIDA

Cama de hojas con verduras de la estación y pan tostado
como acompañamiento para sándwich, quesadilla o sopa CLP \$2.800

porción individual, para 1 persona CLP \$4.900

¡Ve si te gusta algún agregado, del listado en la próxima página!

CEVICHE

de Salmón, Trucha y Camarones con Leche de Tigre CLP \$9.900

de Champiñones con Limoneta CLP \$7.900

PLOTOS PRINCIPALES

con Papas elementales O Quínoa O Puré de Habas

Y de Acompañamiento: Ensalada surtida O Verduras del Día

Vacuno braseado al vino tinto CLP \$11.900

Costillar de Cerdo ahumado CLP \$11.900

Cordero braseado en cerveza CLP \$15.900

Pechuga de Pollo rellena de Pesto de Piñón de Araucaria CLP \$10.900

Salmón relleno de Palta CLP \$16.900

Trucha orgánica con Mantequilla al Limón CLP \$12.900

Mototo de Hongos (Cremoso de Trigo Mote con Zetas) CLP \$8.900

Fettuccine con Salsa Pillán (Tomate, Pimentón y Queso de Cabra) CLP \$8.900

SANDWICHES con lechuga, tomate y una salsa a elección

Kankan (Hamburguesa de Vacuno) CLP \$8.900

Afün (Vacuno braseado al vino tinto) CLP \$7.900

Challwa (Salmón a la plancha) CLP \$9.900

Wemül (Longaniza de Ciervo) CLP \$8.900

Kollonko (Pechuga de Pollo) CLP \$5.900

OM (Hamburguesa vegana) CLP \$7.900

¡Ve si te gusta algún agregado, del listado en la próxima página!

PAPAS ELEMENTALES Papas rústicas fritas al aire con una salsa a elección
como acompañamiento para sándwich CLP \$2.300

porción individual, para 1 persona CLP \$4.200

CHORRILLANA ELEMENTAL con papas elementales, carne de vacuno,
carne de cerdo, longaniza local, cebolla, queso de campo y huevo frito.

para 1 persona CLP \$12.900

para 2 personas CLP \$19.900

para 4 personas CLP \$29.900

PICHANCA CALIENTE con papas elementales, longaniza local, huevo duro,
pickles, tomate, queso de campo y aceitunas.

para 1 persona CLP \$15.900

para 2 personas CLP \$23.900

para 4 personas CLP \$35.900

ELIGE TU SALSA para sándwiches y papas elementales

Alioli (Lactonesa con Ajo)

Mayonesa o Lactonesa

Mostaza

Ketchup

Chimichurri

Ají picante

Porción adicional de Salsa

CLP \$700

*Nuestra mayonesa y alioli son lactonesas caseras y hechas a base de leche y aceite vegetal. Solicita mayonesa vegana o tradicional envasada, si no deseas lácteos y/o huevos.

AGREGADOS para QUESADILLAS, SÁNDWICHES y ENSALADOS

Simple: Lechuga O Tomate O Cebolla O Ají CLP \$800 c/u

Especial: Champiñón O Huevo O Quínoa O Queso O Aceitunas O Chucrut O Alcaparras O Pepinillos CLP \$1.600 c/u

Premium: Palta O Tocino O Queso Azul O Queso Crema O Salsa Guacamole O Morrón con Cebolla grillado CLP \$2.200 c/u

Deluxe: Camarones O Salmón O Trozos de Vacuno O Cerdo O Pollo CLP \$3.200 c/u

SNACKS SALADOS

Quesadilla con Guacamole CLP \$5.900

¡Ve si te gusta algún agregado, del listado anterior!

Waffles salados

con Queso crema y Salmón ahumado CLP \$6.800

con Pesto de Piñón de Araucaria, Tomate y Quesillo CLP \$5.800

con Queso de Campo y Orégano fresco CLP \$4.300

SNACKS DULCES

Waffles

con Azúcar flor CLP \$3.000

con Manjar O Miel O Mermelada CLP \$3.400

con Chocolate derretida CLP \$3.800

con Crema Chantilly y Salsa de Frambuesa O Chocolate O Caramelo CLP \$3.600

con Plátano y Mantequilla de Maní CLP \$4.200

con Queso Crema y Fruta CLP \$4.200

Porción de Kuchen CLP \$2.400

Porción de Helado a la Copa CLP \$2.400

Helado Kreems Frutal CLP \$1.800

Helado Kreems Cremoso CLP \$2.100

Helado Kreems Relleno CLP \$2.300

Postre de Día CLP \$2.800

Muffin (Quequito) CLP \$1.400

Chocolate Milka 100 grs CLP \$2.200

Consulte por opciones vegetarianas, veganas, celiacas, cetogénicas y otras preferencias específicas.

BEBESTIBLES SIN ALCOHOL*

Agua glaciar milenarío KO Patagonia (con o sin gas)	350 ml	CLP \$2.400
Agua glaciar milenarío KO Patagonia (con o sin gas)	750 ml	CLP \$3.400
Jugo Berrysur – Maqui	250 ml	CLP \$2.400
Jugo Berrysur – Zanahoria-Naranja	250 ml	CLP \$2.400
Jugo Berrysur – 5 Frutas	250 ml	CLP \$2.400
Kombucha Kombuchacha – Original	350 ml	CLP \$2.400
Kombucha Kombuchacha – Te verde	350 ml	CLP \$2.400
Kombucha Kombuchacha – Arándanos	350 ml	CLP \$2.400
Kombucha Kombuchacha – Cedrón	350 ml	CLP \$2.400
Cerveza artesanal Fryderup – Ginger Beer – sin alcohol	330 ml	CLP \$2.900
Smoothy Berrysur – Berry Lover	250 ml	CLP \$2.900
Smoothy Berrysur – Fiesta tropical	250 ml	CLP \$2.900

* No trabajamos bebidas de fantasía, como Coca Cola o Pepsi.

CERVEZAS

Cerveza artesanal Fryderup – Pilsener	330 ml	CLP \$2.900
Cerveza artesanal Fryderup – Bock	330 ml	CLP \$2.900
Cerveza artesanal Fryderup – Fruit	330 ml	CLP \$2.900
Cerveza artesanal Fryderup – Ambar Ale	330 ml	CLP \$2.900
Cerveza artesanal Fryderup – Ginger Beer – sin alcohol	330 ml	CLP \$2.900
Cristal Cero – sin alcohol	330 ml	CLP \$2.900

CAFÉ & TÉ

Espresso		CLP \$1.000
Café americano		CLP \$1.900
Café cortado		CLP \$2.200
Cappuccino		CLP \$2.200
Latte Macchiato		CLP \$2.600
Mocca (con Crema chantillí)		CLP \$2.600
Café helado (con Leche y Crema chantillí)		CLP \$2.800
Té de Bolsa o Infusión de Hierbas		CLP \$800
Mate		CLP \$1.200
Agua caliente para tu Mate		gratis

COCKTAILS

Pisco Sour con Limón de Pica		CLP \$3.700
	2x	CLP \$6.500
Ramazzotti Spritz - Aperitivo Rosato con Vino Espumante		CLP \$4.800
	2x	CLP \$8.000

COMBINADOS

Consulte disponibilidad.

VINOS RESERVA

Cabernet Sauvignon

Casillero del Diablo (Valle Central)	750 ml	CLP \$ 8.900
Casillero del Diablo (Valle Central)	375 ml	CLP \$ 4.900
Pocoa (Valle del Maule)	750 ml	CLP \$ 9.900
Adobe (Orgánico del Valle Central)	750 ml	CLP \$ 10.900
de la Casa (Copa)	200 ml	CLP \$ 1.900

Carménère

Casillero del Diablo (Valle Central)	750 ml	CLP \$ 8.900
Casillero del Diablo (Valle Central)	375 ml	CLP \$ 4.900
J. Bouchon (Valle del Maule)	750 ml	CLP \$ 10.900

Merlot

Casillero del Diablo (Valle Central)	750 ml	CLP \$ 8.900
--------------------------------------	--------	--------------

Malbec

Casillero del Diablo (Valle Central)	750 ml	CLP \$ 8.900
--------------------------------------	--------	--------------

Sauvignon Blanc

Casillero del Diablo (Valle Central)	750 ml	CLP \$ 8.900
Casillero del Diablo (Valle Central)	375 ml	CLP \$ 4.900
de la Casa (Copa)	200 ml	CLP \$ 1.900

Chardonnay

Casillero del Diablo (Valle Central)	750 ml	CLP \$ 8.900
--------------------------------------	--------	--------------

VINOS PREMIUM

Ensamblaje

Chaman (Cabernet Sauvignon y Carménère)	750 ml	CLP \$ 12.900
---	--------	---------------

Carménère

Ella (Orgánico del Valle de Colchagua)	750 ml	CLP \$ 12.900
--	--------	---------------

VINOS GRAN RESERVA

Ensamblaje

Telmo y Ruth (Cabernet Sauvignon y Merlot)	750 ml	CLP \$ 15.900
--	--------	---------------

Cabernet Sauvignon

Lautaro (Orgánico de Valle del Claro)	750 ml	CLP \$ 16.900
---------------------------------------	--------	---------------

VINOS ESPUMANTES

Viñamar

Brut, Extra Brut, Rose, Brut Unique o sin alcohol	750 ml	CLP \$ 12.900
	375 ml	CLP \$ 5.900

DESCORCHE / CONSUMO BEBESTIBLES TRAJIDOS

Vinos (botella) CLP \$ 3.000

Cerveza CLP \$ 1.000

Combinados CLP \$ 2.000

**Esta carta está disponible
entre las 13:00 y las 22:00 horas.**

Miércoles CERRADOS.
Solo bebestibles.

Te invitamos a disfrutar en nuestro
COMEDOR ELEMENTA
o podemos servir tu pedido,
dentro de 30 minutos, a tu habitación.

**Puedes hacer tu pedido personalmente en el
COMEDOR ELEMENTA
o enviarnos un
WhatsApp al [+56 9 5689 3491](https://www.whatsapp.com/business/profile/56956893491).**

**El Servicio a la Habitación
tiene un costo de \$ 3.000 por pedido.**

ETIQUETA TU EXPERIENCIA!



[ELEMENTOS Eco Lodge](#)



[#elementos.ecolodge](#)



[ELEMENTOS Eco Lodge](#)

www.elementos.travel



kreems

Helados

Disfruta nuestras deliciosas variedades:

3 categorías, 19 sabores increíbles, 100% frutas naturales y productos de primera selección. Frutales, Cremosas y Rellenas.



Frutales



Cremosas



Rellenas





La historia remonta desde el norte de Alemania, cuando el 12 de mayo de 1927 zarpan desde Hamburgo Carlos Fryderup Wohlke y Gertrudis Salewsky Rascheya en la embarcación Grasbrook al mando del capitán Il Druhms, la cual arribó el 27 de septiembre de 1928 en un pequeño puerto al sur de Chile, en la ciudad de Puerto Montt.

Deslumbrados por un paisaje dibujado de bosques y verdes campos, se establecen en una pequeña colonia a 12 kilómetros al Este de Pucón, donde ejercen como maestros en el antiguo colegio Alemán del pueblo.

No pasa mucho tiempo, cuando el matrimonio comienza a dedicarse a la agricultura, la siembra y cosecha de los frutos que darían como resultado al primer molino del lugar, sin saber además, que sería el primer vínculo a la Cervecería Fryderup. Laboriosos y conocedores de la cultura alemana en 1945 Carlos y Gertudris construyen un pequeño molino familiar, donde iniciarían cada año la molienda de los mejores granos de la zona.

Actualmente, con el conocimiento de la historia de nuestros ascendientes, decidimos fundar la Cervecería, la cual lleva el apellido de nuestro antepasado Fryderup. Con la convicción de traspasar el legado de toda una familia, elaboramos cerveza artesanal con agua pura extraída del valle Huife-Caburga y la más fina selección de granos.



Valkyria Pilsener

La cerveza Pilsener es una cerveza tipo lager, es muy ligera, fresca y al mismo tiempo intensa con un amargor marcado, tiene 4,8° de alcohol.

A la vista tiene un color dorado algunas veces transparente. El estilo Pilsener es originario de la ciudad de Pilsen ubicada en el suroeste de la república Checa.



Una unión armoniosa de frutas y cerveza. El carácter de la fruta debe ser evidente pero en equilibrio con la cerveza.

Aroma: los compuestos aromáticos distintivos asociados con el fruto declarado, deben ser notables en aroma.

Apariencia: debe ser apropiada para la cerveza base y la fruta declarada.



Fruit



Ambar Ale

La cerveza Amber Ale se caracteriza por sus notas cítricas y florales, con un color ambar rojizo. En boca se puede percibir el sabor a lúpulo moderado, con el equilibrio de la malta caramelo que puede persistir hasta el final del trago.



La Cerveza Bock se caracteriza por su sabor maltoso.

Son Cervezas oscuras con espuma abundante y algunas con un ligero sabor a chocolate. El estilo Bock se creó en Munich por los monjes de San Francisco de Paula.



Ragnar Bock