A mar

CARTA

*Todas las imágenes de nuestros platos son referenciales y podrían tener alguna variación.

PARA COMPARTIR

Cebiches

- Leche de tigre… para levantar muertos ..... $ 6.500
- Leche de tigre con alcohol… para el que necesita algo un poco mas fuerte ..... $ 8.500
- Corvina $13.600
- Róbalo / Reineta $12.600
- Mixto (pescado del día, camarones y pulpo) $14.850
- Salmón $13.850

Empanadas Hotel Iloca

- Queso/Marisco ..... $ 3.100
- Camarón/Macha/Calamar/Jaiba con queso ..... $ 3.900
- Locos con queso ..... $ 5.700
- La gran empanada Hotel Iloca… un clásico, que no se lo cuenten (locos, camarones, machas y queso) ..... $ 11.500
- Plateada queso de cabra ..... $ 4.500

Dúos, tríos y tablas

- Dúo de gratinados $14.700
  (machas gratinadas y camarones gratinados)
- Trío del cangrejo $14.800
  Pastel de jaiba, Bombas de jaiba y Pinzas de jaiba al pil-pil acompañadas de salsa ácida
- Hotel Iloca (camarones y pulpo al pil-pil) $14.700
- De Mar (cebiche del día, machas a la parmesana y camarones al pil- pil) $16.900

- Para chuparse los dedos $18.100
  (Chupes de camarón, locos y mariscos)
- Mixta (Pastel de jaiba y chupe de locos) $15.900
- Humeantes (Caldillo de congrio, Mariscal caliente $12.900
  y Paila marina, en sus versiones para compartir)
- Estamos fritos (camarones, calamares, pulpo y $17.200
  pescado, fritos, y acompañados de salsa Hotel Iloca
  y salsa verde)
- Tirando la casa por la ventana… imperdible $13.700
  (Tiraditos de salmón y pescado del día)
- Estamos todos locos $23.700
  (Locos: cocidos, apanados y al pil-pil)
- Gran Camarón $14.700
  (Camarones: cocidos, apanados y al pil-pil)
- Gran tabla … Si quería mariscos, aquí los tiene $26.000
  (cebiche del día, pastel de jaiba, chupe de locos,
  camarones a la parmesana)
- Pescaditos fritos (mini pejerreyes fritos, dados de $14.300
  congrio fritos, trozos de merluza frita, acompañados
  de mayonesa especial)
- Bombas de Jaiba (bocados de carne de jaiba con $13.000
  queso, apanadas y acompañadas con salsa ácida)
- Jardín Hotel Iloca (para 2 personas)… una delicia. $26.000
  (locos, camarones, machas, pinzas de jaiba, carne de
  jaiba, choros, almejas, navajuelas, pulpo
  acompañado de limón, mayonesa y salsa verde)

Mariscos al estilo Hotel Iloca

- Camarones al pil pil $11.900
- Camarones saltados con cebolla y tomate, ... $13.900
  acompañados de arroz y papas fritas
- Camarones a la parmesana $12.700
- Camarones fritos ..... $ 11.800
- Pulpo a la parrilla con papas rústicas y mayonesa al ajo .. $15.900
- Pulpo al pil pil $15.900
- Chupe de pulpo gratinado con queso de cabra $14.700
- Locos en escabeche con arroz y papas fritas $19.700
- Locos en su salsa con arroz y papas fritas $19.700
- Locos con papas mayo y ensalada de palta $22.100
- Locos apanados $19.700
- Locos para picar $19.700
- Locos al matico $19.700
- Pinzas de jaiba al pil-pil $12.250
- Pinzas de jaiba apanadas $12.250
- Machas a la parmesana $15.300
- Calamares apanados $11.800
- Choros al vapor con vino blanco, acompañado de $11.900
  papas fritas

Tiraditos

- Corvina ..... $ 11.800
- Róbalo / Reineta ..... $ 10.500
- Salmón ..... $ 12.500

Carpaccio

(Limón, alcaparras, alcaparrones, queso parmesano)

- Corvina $13.100
- Róbalo / Reineta ..... $ 12.100
- Salmón $13.700

Ensaladas Gourmet

- De mariscos (camarones, pulpo, quinoa, lechuga costina, aceitunas y queso parmesano) $12.900
- Quinoa (hojas verdes, queso de cabra, quinoa del Maule, tomates cherry y choclo peruano) ..... $ 8.600
- Marinera (camarones salteados, lechuga, rúcula y queso parmesano) ..... $ 10.500
- Del Granero (pollo a la plancha, papas cocidas, choclo, tomate y lechuga) ..... $ 8.600
- Ibérica (jamón serrano, lechuga, aceitunas, champiñones, queso y tomate) ..... $ 9.600

*Todas las imágenes de nuestros platos son referenciales y podrían tener alguna variación.

Platos de fondo

- Pejerreyes fritos o a la plancha $13.100
- Calugas de congrio fritas con ensalada chilena $14.300
- Mariscal frío $13.100
- Mariscal caliente $13.100
- Paila marina (mariscos y pescado) $13.500
- Paila de mar (mariscos al pil-pil) $13.900
- Paila de mar gratinada (mariscos al pil-pil con cobertura de queso) $14.100
- Paila de la ata (mariscos y trozo de pescado al pil-pil con cobertura de papas fritas hilo) $14.100
- Gratín del mar (mariscos con crema y queso parmesano) $14.100
- Pastel de jaiba $12.300
- Chupes:
  Hotel Iloca $14.100
  Locos / Machas / Camarones / Pulpo $14.100
- Caldillo de congrio… un histórico de nuestra cocina. $13.200
- Caldillo Hotel Iloca (Base caldillo de congrio, crema, camarones y machas) $13.700
- Spaghetti Hotel Iloca (con mariscos salteados al ajo) $13.100
- Spaghetti silvestre (champiñones, choclo y crema) $12.200
- Arroz del mar (con mariscos salteados al ajo) $13.100
- Picante de camarones al estilo Hotel Iloca $13.100
  (salsa especial con camarones, acompañada de arroz y papas fritas…… debe probarlo)
- Panqueque Hotel Iloca (mariscos y crema) $13.100
- Panqueque del bosque (champiñones, camarones y crema) $12.100
- Panqueque silvestre (champiñones, choclo y crema) $12.100
- Ají de mariscos (salsa especial con camarones, calamares y machas acompañada de arroz y papas fritas) $14.100

Pescados

(Preparaciones: mantequilla / plancha / frito / al vapor / aceite de oliva / pil-pil / al jugo)

- Atún $12.100
- Congrio $14.000
- Salmón $13.200
- Merluza austral $13.200
- Corvina $13.200
- Róbalo / reineta $10.600
- Merluza ..... $ 9.000

Salsas para añadir al pescado

(Crema / mantequilla / picante / ají amarillo)

- Hotel Iloca ..... $ 5.600
- Camarones / calamares / machas ..... $ 5.600
- Champiñones ..... $ 3.400

Carnes

- Plateada $12.100

Platos para niños

(Acompañados de: papas fritas / arroz / puré)

- Vienesas / pechuga pollo / hamburguesas ..... $ 6.200
- Tallarines con salsa de tomate / crema ..... $ 6.200
- Tallarines con salsa alfredo ..... $ 6.400

Acompañamientos

Papas

- Cocidas ..... $ 2.300
- Fritas / papas con mayonesa ..... $ 3.800
- Gratinadas ..... $ 3.800
- Gratinadas con cebolla y tocino ..... $ 4.300
- Salteadas ..... $ 3.400
- Salteadas con champiñones ..... $ 3.600
- Salteadas con cebolla y tocino ..... $ 4.500

Arroz

- Tradicional ..... $ 2.300
- Salteado con verduras ..... $ 2.700

Otros

- Verduras salteadas ..... $ 2.800
- A la crema (choclo / champiñones) ..... $ 3.400
- A lo pobre ..... $ 4.500
- Puré / puré picante / puré al merkén ..... $ 3.400
- Porción de queso parmesano ..... $ 1.800

Ensaladas

- Tomate / lechuga / betarraga / porotos verdes / primavera ..... $ 3.200
- Ulte con cebolla y cilantro ..... $ 3.500
- Mixta ..... $ 4.800
- Palta / palmitos / choclos / champiñones ..... $ 4.100

Sandwich

- Sanguche de calamar frito con mayonesa al ajo ..... $ 6.800
- Ave italiana ..... $ 5.900
- Plateada queso de cabra y tomate ..... $ 7.200

*Todas las imágenes de nuestros platos son referenciales y podrían tener alguna variación.

Once y desayuno

- Tostadas (incluye mantequilla y mermelada) ..... $ 3.200
- Porción de palta molida ..... $ 4.100
- Porción de jamón ..... $ 2.500
- Porción de queso ..... $ 2.500
- Porción de mantequilla ..... $ 1.800
- Vaso de leche ..... $ 2.700
- Vaso de leche con sabor a chocolate ..... $ 3.000
- Huevos (revueltos, fritos, a la copa) ..... $ 3.200
- Huevos revueltos con jamón ..... $ 3.600
- Cereales con yogurt ..... $ 3.100

Postres

- Celestino (2 panqueques con helado y crema) ..... $ 6.200
- Panqueques con manjar ..... $ 5.700
- Papayas de la zona (en conserva) ..... $ 5.500
- Fruta natural ..... $ 4.400
- Mix de frutas de la estación ..... $ 5.600
- Helado (tres bolitas) ..... $ 4.800
- Dulces caseros ..... $ 5.400
  Kutchen / Tartaleta
- Café helado ..... $ 6.200
- Postres de la casa (cada día hay distintos postres, consulte al garzón) ..... $ 4.800
- Porción Crema ..... $ 1.500

Para Golosos

- Brownie Hotel Iloca (Brownie, helado, crema) ..... $ 6.700
- Cheescake (consultar sabores) ..... $ 6.700
- Gran copa Iloca (Brownie tibio, 2 bolitas helado a elección, salsa chocolate, salsa caramelo, crema chantilly, galletas Oreo)... para compartir ..... $ 9.200
- Wafle Hotel Iloca (helado elección, salsa elección y crema) ..... $ 6.700

Café

- Café soluble ..... $ 2.300
- Con leche ..... $ 3.200

Bebidas sin alcohol

- Bebidas 350 cc/ agua mineral con gas y sin gas ..... $ 3.100

Expreso Lavazza

- Simple ..... $ 3.000
- Doble ..... $ 4.000
- Americano ..... $ 3.000
- Cortado ..... $ 4.000
- Cortado doble ..... $ 4.500
- Capuchino ..... $ 4.000

Jugos, vitaminas y batidos
Hotel Iloca

Jugos

- Conejo (naranja, jengibre, zanahoria) ..... $ 4.500
- Natural de fruta (consultar variedades) ..... $ 4.300
- Limonada Hotel Iloca (limón, jengibre, menta y naranja) ..... $ 4.500
- El Caribe (mango, maracuyá, piña) ..... $ 4.500
- Berries (arándano, frambuesa, frutilla, y toques de limón) ..... $ 4.500
- Colado (naranja, plátano, jengibre) ..... $ 4.300

Agustín Besoaín 221 - Iloca - Región del Maule - Chile
Fono Hotel: (56 75) 198 37 51 - Cel.: (+56 9) 9 8429 5243
hoteliloca@gmail.com

www.hoteliloca.cl