



may



C A R T A





PARA COMPARTIR

Cebiches

- Leche de tigre... para levantar muertos \$ 4.800
- Corvina / Róbalo / Reineta \$ 8.200
- Mixto (pescado del día, camarones y ostiones) \$ 8.500
- Salmón \$ 8.200
- Lengüado (según disponibilidad) \$ 8.600

Empanadas Hotel Iloca

- Queso/Marisco \$ 1.800
- Camarón/Ostión/Macha/Calamar/Jaiba con queso \$ 2.200
- Locos con queso \$ 3.200
- La gran empanada Hotel Iloca... un clásico, \$ 7.500
que no se lo cuenten (ostiones, locos, camarones,
machas y queso)
- Plateada queso de cabra \$ 2.200

Dúos, tríos y tablas

- Dúo de gratinados \$ 9.800
(Ostiones gratinados y camarones gratinados)
- Trío del cangrejo \$ 9.800
Pastel de jaiba, Bombas de jaiba y Pinzas de
jaiba al pil-pil acompañadas de salsa en base
a ricota y ciboulette
- Hotel Iloca (camarones y ostiones al pil-pil) \$ 9.800
- De Mar (cebiche del día, machas a la parmesana \$11.500
y camarones al pil- pil)



- Para chuparse los dedos \$11.900
(Chupes de camarón, locos y mariscos)
- Mixta (Pastel de jaiba y chupe de locos) \$11.200
- Humeantes (Caldillo de congrio, Mariscal caliente \$ 9.800
y Paila marina, en sus versiones para compartir)
- Estamos fritos (camarones, ostiones, locos, \$11.900
calamares, pulpo y pescado, fritos, y acompañados
de una mayonesa especial)
- Tirando la casa por la ventana... imperdible \$10.200
(Tiraditos de salmón, reineta y pejerreyes)
- Estamos todos locos \$13.900
(Locos: cocidos, apanados y al pil-pil)
- Gran Camarón \$10.400
(Camarones: cocidos, apanados y al pil-pil)
- Gran tabla ... Si quería mariscos, aquí los tiene \$16.700
(cebiche del día, pastel de jaiba, chupe de locos,
ostiones gratinados)
- Pescaditos fritos (mini pejerreyes fritos, dados de \$10.200
congrío fritos, trozos de merluza frita, acompañados
de mayonesa especial)
- Bombas de Jaiba (bolitas de carne de jaiba con queso, ... \$ 8.200
apanadas y acompañadas con ricota)
- Jardín Hotel Iloca (para 2 personas)... una delicia. \$17.600
(locos, camarones, ostiones, machas, pinzas de jaiba,
carne de jaiba, calamares, choros, almejas,
navajuelas, pulpo acompañado de limón, mayonesa y
salsa verde)



Mariscos al estilo Hotel Iloca

- Camarones al pil pil \$ 8.400
- Camarones saltados con cebolla y tomate, \$ 9.800
acompañados de arroz y papas fritas
- Camarones a la parmesana \$ 8.900
- Camarones apanados \$ 8.200
- Ostiones al pil pil \$ 9.100
- Ostiones a la parmesana \$ 9.100
- Ostiones apanados \$ 9.100
- Pulpo a la parrilla con papas fritas y mayonesa al ajo \$ 9.800
- Pulpo al pil pil \$ 8.400
- Chupe de pulpo gratinado con queso de cabra \$ 8.800
- Locos en escabeche con arroz y papas fritas \$11.200
- Locos en su salsa con arroz y papas fritas \$11.200
- Locos con papas mayo y ensalada de palta \$12.800
- Locos apanados \$ 11.200
- Locos para picar \$ 11.200
- Locos al matico \$ 11.200
- Pinzas de jaiba al pil-pil \$ 8.200
- Pinzas de jaiba apanadas \$ 8.200
- Machas a la parmesana \$ 9.600
- Picante de machas con arroz y papas fritas \$10.600
- Calamares apanados \$ 8.400
- Choros al vapor con vino blanco, acompañado de \$ 7.600
papas fritas



Tiraditos

- Corvina / Róbalo / Reineta \$ 7.800
- Salmón \$ 8.200
- Lengüado (según disponibilidad) \$ 8.800
- Ostiones / locos / pulpo \$ 9.100

Carpaccio

(Limón, alcaparras, alcaparrones, queso parmesano)

- Corvina / Róbalo / Reineta \$ 7.800
- Lengüado (Según disponibilidad) / salmón \$ 8.800

Ensaladas Gourmet

- De mariscos (camarones, locos, pulpo, quinoa, \$ 8.700
lechuga costina, aceitunas, queso parmesano y
aderezo de la casa)
- Quinoa (hojas verdes, queso de cabra, quinoa del \$ 6.200
Maule, tomates cherry, choclo peruano y aderezo
de la casa)
- Marinera (camarones salteados, lechuga, rúcula, \$ 6.200
queso parmesano y aderezo de la casa)
- Del Granero (pollo a la plancha, papas cocidas, \$ 6.200
choclo, tomate y lechuga)
- Ibérica (jamón serrano, lechuga costina, aceitunas, \$ 6.200
champiñones, queso y tomate)
- Popeye (espinacas, champiñones, nueces y aderezo \$ 6.200
de la casa)
- Ahumada (salmón ahumado, arvejas, lechuga y \$ 6.200
trozos de queso)





Platos de fondo

- Pejerreyes apanados/plancha..... \$ 8.600
- Calugas de congrio fritas con ensalada chilena \$ 8.600
- Mariscal frío \$ 8.600
- Mariscal caliente (mariscos finos) \$ 8.600
- Paila marina (mariscos finos y pescado) \$ 8.600
- Paila de mar (mariscos finos al pil-pil) \$ 9.300
- Paila de mar gratinada (mariscos finos al pil-pil \$ 9.900
con cobertura de queso)
- Paila de la ata (mariscos finos y trozo de pescado \$ 9.600
al pil-pil con cobertura de papas fritas hilo)
- Gratín del mar (mariscos finos con crema y \$ 9.200
queso parmesano)
- Pastel de jaiba \$ 8.200
- Chupes:
Hotel Iloca (mariscos finos) \$ 9.100
Locos / Machas / Camarones / Pulpo / Ostiones \$ 9.300
- Caldillo de congrio... un histórico de nuestra cocina. \$ 7.600
- Caldillo Hotel Iloca (Base caldillo de congrio, crema, \$ 8.200
camarones, ostiones)
- Fettuccini Hotel Iloca (con mariscos salteados al ajo) \$ 8.700
- Arroz del mar (con mariscos salteados al ajo y cebollín) .. \$ 8.700
- Picante de camarones al estilo Hotel Iloca \$ 8.600
(salsa especial con camarones, acompañada de arroz y
papas fritas..... debe probarlo)
- Panqueque Hotel Iloca (mariscos finos y crema)..... \$ 8.600
- Panqueque del bosque (champiñones, camarones \$ 8.600
y crema)
- Ají de mariscos (salsa especial con camarones, \$ 9.300
ostiones, calamares, locos y machas acompañada
de arroz y papas fritas)
- Locos en su salsa (locos con salsa especial, \$ 11.200
acompañados de papas fritas y arroz)



Pescados

(Preparaciones: Mantequilla / Plancha / Frito / Al vapor / Aceite de oliva / Pil-Pil / Al jugo)

- Atún / Lenguado \$ 8.600
- Albacora \$ 8.600
- Tilapia / merluza austral / congrio / salmón \$ 8.200
- Corvina / róbalo / reineta \$ 7.200
- Merluza \$ 5.600

Salsas para añadir al pescado

(Crema / mantequilla / pil-pil / picante / ají amarillo)

- Hotel Iloca (mariscos finos) \$ 3.800
- Camarones / ostiones / calamares / machas / locos \$ 3.800
- Champiñones / alcaparras \$ 2.500

Carnes

- Mechada \$ 6.200
- Plateada \$ 6.200

Platos para niños

(acompañados de: papas fritas / arroz / puré)

- Vienesas / pechuga pollo / hamburguesas \$ 5.200
- Tallarines con salsa de tomate / crema \$ 5.200
- Tallarines con salsa alfredo \$ 5.400



Acompañamientos

Papas

- Cocidas \$ 1.400
- Fritas / papas con mayonesa / papas duquesa \$ 2.400
- Gratinadas \$ 2.400
- Gratinadas con cebolla y tocino \$ 2.400
- Salteadas \$ 2.200
- Salteadas con champiñones \$ 2.400
- Salteadas con cebolla y tocino \$ 2.400

Arroz

- Tradicional \$ 1.600
- Salteado con verduras \$ 2.000

Otros

- Verduras salteadas \$ 2.200
- Choclo / espinacas / champiñones a la crema \$ 2.400
- A lo pobre \$ 3.400
- Puré / puré picante / puré al merkén \$ 2.000

Ensaladas

- Tomate / lechuga / repollo / betarraga / porotos \$ 2.400
verdes / primavera
- Ulte con cebolla y cilantro \$ 2.600
- Mixta \$ 3.400
- Palta / palmitos / choclos / champiñones \$ 2.800

Sandwich

- Mechada italiana \$ 4.600
- Merluza frita con ensalada chilena \$ 4.600
- Sanguche de calamar frito con mayonesa al ajo \$ 4.900
- Ave italiana \$ 4.200
- Plateada queso de cabra y tomate \$ 4.900





Buffet y descorche

- Buffet de postres \$ 6.500
- Desayuno buffet (de 8.15 am a 10.15 am) \$ 8.000
- Buffet cena o almuerzo \$16.200
- Descorche (por cada botella) \$ 5.500

Once y desayuno

- Tostadas (incluye mantequilla y mermelada) \$ 2.200
- Porción de palta molida \$ 1.900
- Porción de jamón \$ 1.500
- Porción de queso \$ 1.500
- Porción de mantequilla \$ 1.200
- Porción de quesillo \$ 1.500
- Leche con plátano \$ 2.500
- Vaso de leche \$ 1.400
- Huevos (revueltos, fritos, a la copa) \$ 1.900
- Huevos revueltos con jamón \$ 2.400
- Cereales con yogurt \$ 2.400

Postres

- Celestino (2 panqueques con helado y crema) \$ 4.300
- Panqueques con manjar \$ 3.800
- Fruta natural \$ 2.400
- Dulce de castaña \$ 3.800
- Mix de frutas de la estación \$ 3.900
- Helado (tres bolitas) \$ 3.800
- Dulces caseros \$ 3.700

Kutchen / Tartaleta / Torta

- Café helado \$ 4.400
- Postres de la casa (cada día hay distintos postres, consulte al garzón) \$ 3.400
- Porción Crema \$ 900



Para Golosos

- Brownie Hotel Iloca (Brownie, helado, crema) \$ 4.200
- Cheesecake (consultar sabores) \$ 4.200
- Gran copa Iloca (Brownie tibio, 2 bolitas helado \$ 5.600
a elección, salsa chocolate, salsa caramelo, crema
chantilly, galletas Oreo)... para compartir
- Waffle Hotel Iloca (helado elección, salsa elección \$ 4.200
y crema)

Café

- Chico \$ 1.400
- Grande \$ 1.800
- Con leche \$ 2.000

Bebidas sin alcohol

- Bebidas 350 cc/ agua mineral con gas y sin gas \$ 1.900

Expreso Lavazza

- Simple \$ 1.800
- Doble \$ 2.400
- Cortado \$ 2.600
- Capuchino \$ 2.600
- Infusiones Lavazza (consulte las variedades) \$ 2.000



Jugos, vitaminas y batidos

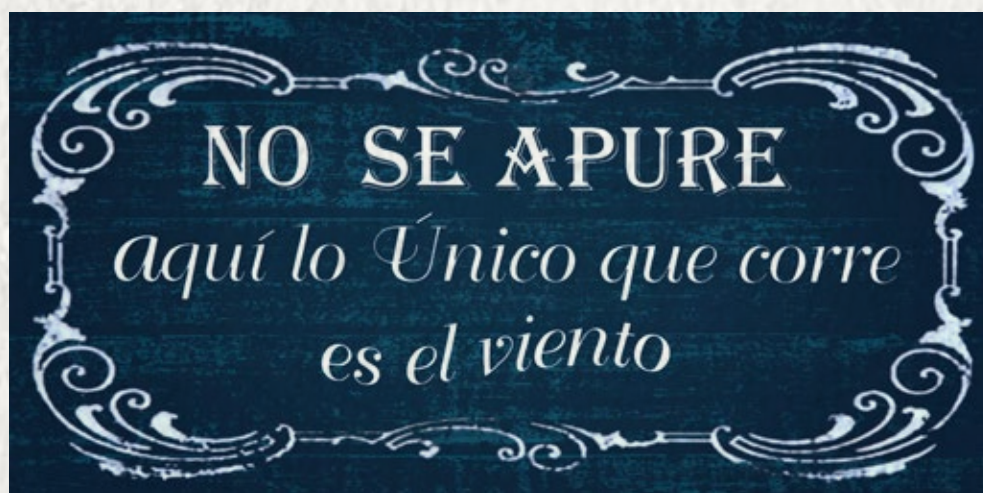
Hotel Iloca

Jugos

- Conejo (naranja, jengibre, zanahoria) \$ 3.000
- Natural de fruta (consultar variedades) \$ 2.800
- Limonada Hotel Iloca (limón, jengibre, menta \$ 3.000
y naranja)
- El Caribe (mango, maracuyá, piña) \$ 3.000
- Berries (arándano, frambuesa, frutilla, y toques \$ 3.000
de limón)
- Colado (naranja, plátano, jengibre) \$ 3.000

Vitaminas

- Zanahoria con naranja \$ 3.000





Agustín Besoain 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