

Hotel Brighton

- RESTAURANTE -

ENTRADAS CALIENTES

PASTEL DE JAIBA DE LA CASA	\$ 8.900
OSTIONES AL PIL-PIL	\$11.900
OSTIONES A LA PARMESANA	\$11.900
MACHAS A LA PARMESANA	\$11.900

ENTRADAS FRÍAS

CARPACCIO DE SALMÓN	\$9.900
<i>Salmón ahumado con lluvia de queso parmesano, alcaparra y pan pita</i>	
MARIPOSAS DE OTOÑO	\$7.500
<i>Tomate, Lechuga, Albahaca, aceitunas negras, Pepino, Cebollin y queso cabra.</i>	
ENSALADA BRIGHTON	\$7.500
<i>Lechuga, pimentón rojo, espinaca, manzana, uvas pasas, queso mozzarella, nueces y aderezo.</i>	
ENSALADA ROMEO Y JULIETA	\$7.500
<i>Choclo, porotos Verdes, tomate, palta.</i>	
CEVICHE	\$10.900
<i>Ceviche de reineta preparada de la forma clasica peruana acompañado de palta tostada y cancha serrana</i>	
CEVICHE DE SALMON Y LECHE DE TIGRE	\$12.900
CEVICHE MIXTO	\$14.900
<i>Ceviche de Salmón, Reineta, Camaron y Leche de Tigre</i>	

SUGERENCIA DEL CHEF

RISOTTO BUCKINGHAM

*Risotto negro con un toque de lech de coco,
con salmon aumado y camaron.*

\$ 11.900

RISOTTO VEGETARANIO

*Risotto elaborado a base de caldo de verduras con
espárragos, champiñón y tomates Cherry salteados con un
toque de salsa de tomate artesanal*

\$ 9.900

BIG BEN

*Lomo en salsa de champiñón acompañado de
papas al cilantro, aromatizado con aceite de ajo.*

\$ 13.900

GALES

*Congrio con cebolla caramelizada y
tocino acompañada de lasagna de
berenjena.*

\$ 13.900

JACOBO

*Salmon en mantequilla de albahaca, acompañado
de zucchini y champiñones salteados.*

\$ 13.900

CARLOS II

*Reineta a la plancha o en salsa al limón
acompañado de arroz o pure.*

\$ 11.900



Hotel Brighton

- RESTAURANTE -

POSTRES DE LAS REINAS

TIRAMISÚ DE PISTACHO	\$4.900
TORTA 3 LECHE	\$4.500
PIE DE LIMÓN	\$3.900
CHEESECAKE DE ARÁNDANO	\$4.500
LECHE ASADA	\$3.500
PANACOTA DE MANJAR CON FRUTOS DEL BOSQUE Y HELADO DE VAINILLA	\$4.500

MENÚ DE LA CASA

ATKINSON

\$ 14.900

Aperitivo: Pisco sour, Vaina, Copa de vino de la casa o

Bebida Entrada :Palta cardenal en cama de lechuga

Principal: Merluza frita acompañada de puré

Postre: celestino

BRIGHTON

\$ 15.900

Aperitivo: Pisco sour, Vaina, Copa de vino de la casa o Bebida

Entrada: crema de zapallo camote y toque de miel de palma

Principal: carne Mechada con cremosa de choclo

Postre: leche asada de la casa

SEA BLUE

\$ 18.500

Aperitivo: Pisco sour, Vaina, Copa de vino de la casa o Bebida

Entrada: carpacho de salmón

Principal: reineta en salsa de camarón acompañado de arroz

turco Postre: plátano al estilo Brighton

MENÚ DE NIÑOS

\$ 9,900

Aperitivo : Bebida

Pollo a la plancha con papas fritas

Postre: copa de helado con fruta de la estación y con salsa

a elección (chocolate, frambuesa o caramelo)



Hotel Brighton

- RESTAURANTE -

TABLAS PARA COMPARTIR

VICTORIANO

\$18.900

Lomo de res salteado en roquefort, alitas de pollo crispí, champiñones al ajillo, dados de quesos, aceitunas, galletas crackerlette con salsa ali olí

GRAN BRETAÑA

\$15.900

Salame, chorizo, jamón de pavo, queso fundo, queso cabra con salsa ali oli y grisines y aceitunas

ATLÁNTICO

Ceviche de la casa, camarón a la parmesana, ostiones a la parmesana, empanaditas de marisco, aceitunas con salsa ali oli, galletas crackerlette

\$17.900

ROYAL ALBERT

Cuarteto de empanadas, mechada queso, jaiba, camarón queso, vegetales salteados y mariscos

\$12.900

EL TE DE LAS REINAS

REINA ANA

\$9.900

Te, Sandwich aliado, Pie de limón, copa de jugo.

REINA MARIA

\$9.900

Te, Sandwich ave palta, torta 3 leches, copa de jugo.

SANDWICH

REINO UNIDO

\$7.900

Salmon ahumado, queso crema, champiñón, espinaca, pan pita.

BRIGHTON

\$7.500

Jamon serrano, rucula, queso cabra, un toque de aceite de oliva y oregano.

GRAN BRETAÑA

\$6.900

Salame, queso, mozzarella, albaca y un toque de oliva.

A P E R I T I V O S

PISCO SOUR \$5.200

PISCO SOUR PERUANO \$5.900

MANGO SOUR \$5.400

AMARETTO SOUR \$5.400

WHISKY SOUR \$5.600

VAINA \$5.200

KIR ROYAL \$4.900

COPA DE CHAMPANGE \$4.500

APEROL SPRITZ \$6.500

RAMAZZOTTI \$6.500

Hotel Brighton

COCKTAILS

PIÑA COLADA	\$6.500
CAIPIRINHA	\$6.500
CAIPIROSKA	\$6.500
CAIPIRISIMA	\$6.500
TEQUILA SUNRISE	\$5.500
TEQUILA MARGARITA	\$6.500
TEQUILA MARGARITA FRUTAL	\$6.700
MOJITO CUBANO	
DAIKIRI CRIOLLO	\$6.500
DAIKIRI FRUTAL	\$5.800
	\$6.500
LAGUNA AZUL	
RUSO BLANCO	\$6.500
RUSO NEGRO	\$6.500
	\$6.500
ALEXANDER	\$5.200
OLD FASHIONED	\$6.500
TOM COLLINS	\$6.500

Hotel Brighton

TRAGOS SIN ALCOHOL

PRIMAVERA	\$4.200
MOJITO CUBANO SIN ALCOHOL	\$4.200
LIMONADA (MENTA, GENJIBRE)	\$3.500
COCONUT	\$4.200
JUGOS	\$3.200

BAJATIVOS \$2000

MANZANILLA
MENTA
AMARETTO
ARAUCANO

Hotel Brighton

P I S C O

ALTO DEL CARMEN 35° COMBINADO	\$6.200
ALTO DEL CARMEN 40° COMBINADO	\$6.500
TRES ERRES 35° COMBINADO	\$5.900
MISTRAL 35° COMBINADO	\$5.800
PISCO SOUR ALTO DEL CARMEN 40°	\$5.200

G I N

BEEFEATER COMBINADO	\$5.900
BOMBAY COMBINADO	\$6.500
NEGRONI	\$6.500

Hotel Brighton

R O N

BACARDI COMBINADO \$5.900

HAVANA COMBINADO \$6.500

V O D K A

STOLICHNAYA COMBINADO \$5.900

ABSOLUT COMBINADO \$6.500

T E Q U I L A

**SOMBRERO NEGRO
COMBINADO \$5.900**

**JOSE CUERVO
COMBINADO \$5.900**

Hotel Brighton

W H I S K Y

JACK DANIELS **\$6.500**

CHIVAS REGAL 12 AÑOS **\$8.000**

JOHNNIE WALKER **\$5.900**
ETIQUETA ROJA

JOHNNIE WALKER **\$8.000**
ETIQUETA NEGRA

DRAMBUIE **\$5.900**

CLAVO OXIDADO **\$6.500**

JOHN COLLINS **\$5.900**

BAYLEYS **\$4.900**

Hotel Brighton

VINOS

CABERNET SAUVIGNON

MEDALLA REAL	\$ 12.900
CASILLERO DEL DIABLO	\$ 13.900
MISIONES DE RENGO	\$ 11.900
PINOT UNDURRAGA	\$ 10.900
CARMEN MARGAUX	\$ 9.900

CARMENERE

MEDALLA REAL	\$ 12.900
CASILLERO DEL DIABLO	\$ 13.900
MISIONES DE RENGO	\$ 11.900
PINOT UNDURRAGA	\$ 10.900
CARMEN MARGAUX	\$ 9.900

MERLOT

MISIONES DE RENGO	\$ 11.900
PINOT UNDURRAGA	\$ 10.900
CARMEN MARGAUX	\$ 9.900

Hotel Brighton

VINOS

SAUVIGNON BLANC

MEDALLA REAL	\$ 12.900
CASILLERO DEL DIABLO	\$ 13.900
MISIONES DE RENGO	\$ 11.900
RHIN CARMEN	\$ 9.900

CHARDONAY

MISIONES DE RENGO	\$ 11.900
RHIN CARMEN	\$ 9.900

ROSE

SANTA EMILIANA	\$ 10.900
MISIONES DE RENGO	\$ 11.900

Hotel Brighton

C A F E

EXPRESS CHICO	\$2.000
EXPRESS GRANDE	\$2.500
CAFE CON LECHE	\$2.500
CORTADO CHICO	\$2.000
CORTDO GRANDE	\$2.500
CAPUCHINO	\$2.900
CAFE MOKA	\$2.900
CARAJILLO	\$3.500
CAFE IRLANDES	\$3.900
CAFE CON BAILEYS	\$3.900
CAFE ITALIANO	\$3.500
CAFE BRIGHTON	\$4.000
CAFE HELADO	\$3.900
CHOCOLATE HELADO	\$3.900

TÉ - CHOCOLATES Y LECHE

TE	\$2.000
TE CON LECHE	\$2.200
CHOCOLATE CALIENTE	\$3.000
LECHE CON PLATANO	\$3.000
MILK SHAKE	\$3.500

CERVEZAS Y BEBIDAS

BEBIDAS, AGUA MINERAL \$2.000

JUGO DE TEMPORADA \$3.200
(MANGO, FRAMBUESA, PIÑA)

CERVEZAS NACIONALES

kUNSTMAN:

TOROBAYO, LAGER, \$4.500
BOCK

AUSTRAL:

LAGER, CALAFATE, \$4.500
PATAGONA

INTERNACIONALES

PREMIUM:

HEINEKEN \$4.500

CORONA \$4.500



Hotel Brighton

RESTAURANTE