

ME NU



CREMAS Y SOPAS

CREMA DE ZAPALLO **\$5.900** AL ESTILO ORÍGENES

Crema de zapallo camote, jengibre y naranja.

CONSOMÉ DE AVE **\$5.800**

Clásico consomé al estilo Orígenes.

ENSALADAS

CÉSAR ESPECIAL **\$15.200**

Ensalada especial de pollo apanado en mix de semillas y camarones ecuatorianos en clásica salsa César.

ENSALADA DE **\$15.800** ROAST BEEF

Roast beef de filete sobre mix de hojas verdes, láminas de manzana verde, tomate cherry, nueces caramelizadas y terminado con dressing de mostaza antigua y miel.

ENSALADA DEL **\$14.100** VALLE

Hojas verdes, tomate cherry, palta, cebolla morada, aceitunas, hilos de vegetales, quinoa, queso de cabra y dressing de palta.

PARA COMENZAR

CARPACCIO DE **\$16.900** SALMÓN TROPICAL.

Carpaccio de salmon, nueces, pepino y toques de maracuyá.

CEVICHE ORÍGENES **\$17.600**

Ceviche de salmón o atún con palta, leche de tigre y tostadas.

SPICY TUNA **\$17.600**

Tartar de atún en salsa Spicy sobre base de croissant crujiente.

PULPO SALTEADO **\$18.900**

Pulpo salteado acompañado de papas rústicas y chimichurri.

ISLEÑA **\$16.900**

Clásico chupe de jaiba al estilo Orígenes.

OSTIONES **\$19.800** PARMESANOS

10 Ostiones en su concha con suave gratinado de parmesano y limón, acompañado de tostadas.

TABLAS PARA COMPARTIR

ATACAMEÑA **\$30.900**

Lomo saltado, pollo crispy, papas fritas, mozzarella stick, salsas de la casa y tostadas.

COSTEÑA **\$31.900**

Pulpo salteado con cherry y oliva, deditos de pescado, camarones ecuatorianos al pil pil, papas fritas, salsas de la casa y tostadas

MEDITERRÁNEA **\$28.600**

Queso de cabra marinado, aceitunas, tomate cherry confitados, esferas de queso crema y frutos secos marinados en aceite de oliva, jamón serrano, acompañado de focaccia y salsas de la casa.

MENÚ DE NIÑOS

Menú de niños disponible hasta los 15 años de edad.

POLLITO FELIZ **\$13.900**

- Nugget casero de pollo.
- Porción de papas fritas.
- Mini crumbl cookies y helado.
- Bebida o vasito de jugo natural del día.

FISH STICKS **\$13.900**

- Crujientes deditos de pescado.
- Puré.
- Mini crumbl cookies y helado.
- Bebida o vasito de jugo natural del día.

CHEESE BURGER **\$13.900**

- Mini hamburguesa con queso cheddar.
- Porción de papitas fritas.
- Mozzarella stick.
- Mini crumbl cookies y helado.
- Bebida o vasito de jugo natural del día.

PLATOS DE AUTOR

KING BEEF **\$19.900**

Clásico lomo a lo pobre al estilo Orígenes.

KRAKEN **\$20.600**

Lomo con cubierta de chupe de jaiba sobre papas rústicas y salsa Ranch.

FILETE LORRAINE **\$20.800**

Medallones de filete sobre espinacas y reducción de Merlot, acompañados del clásico quiche Lorraine y dressing de mostaza miel.

RISOTTO DE CALABAZA **\$18.900**

Suave risotto de zapallo camote, pulpo crocante y aceite de albahaca.

RISOTTO DE LIMÓN Y ALBAHACA. **\$17.600**

Risotto de verduras especiado con limón y albahaca terminado con tomate cherry confitado y queso de cabra gratinado.

TORTELLINI DEL VALLE **\$17.900**

Sorrentinos de ricotta y espinacas, terminado en mantequilla, salvia fresca y parmesano.

RAVIOLI DEL MAR **\$19.600**

Tortellinis rellenos con chupe de jaiba y bañados con exquisita salsa de camarones ecuatorianos al ajillo.

KAB PHAK **\$19.900**

Salmón, atún o pescado del día sellado terminado en salsa de camarones ecuatorianos servido sobre verduras al curry thai.

ATÚN ARCOIRIS **\$19.900**

(Sugerencia: sellado o a punto.)
Atún sellado acompañado de milhojas arcoiris servido con quinoa en salsa verde y dressing de palta.

GNOCCHI MELOSO **\$17.700**

Gnocchi de papa cremoso en salsa blanca, mousseline de coliflor y cebolla crispy, terminado con aceite de albahaca y queso parmesano.

Origenes
HOTEL & RESTAURANT



PROTEÍNAS

LOMO DE RES	\$16.900
FILETE DE RES	\$17.800
SUPREMA DE AVE	\$11.800
SALMÓN	\$14.400
ATÚN	\$14.900

ACOMPAÑAMIENTOS

ARROZ	\$3.000
PURÉ	\$3.900
PAPAS FRITAS	\$4.500
PAPAS RÚSTICAS	\$4.900
PAPAS RÚSTICAS MERKÉN O ROMERO	\$5.100
VERDURAS SALTEADAS	\$5.700
VERDURAS THAI	\$5.900
ENSALADA MIXTA (4 ingredientes)	\$5.600
MILHOJA ARCOIRIS	\$5.300
ARROZ EXÓTICO (Con camarones)	\$5.900

PIZZAS

CLÁSICA **\$14.300**

Jamón colonial, tomate cherry y extra mozzarella.

MARGARITA **\$14.100**

Extra mozzarella y albahaca fresca.

DEL VALLE **\$15.700**

Queso de cabra, aceitunas, tomate cherry y pesto.

MILLENIAL **\$16.200**

Queso cheddar y pepperoni.

VEGETARIANA **\$16.300**

Tomate cherry, cebolla morada, aceitunas, pimentón y láminas de palta.

MAESTRA **\$17.600**

Mechada de res, cebolla caramelizada, champiñones y cebollín.

IMPERIAL **\$17.900**

Jamón serrano, rúcula, encurtido de tomate y queso parmesano.

SILVESTRE **\$17.800**

Champignones salteados en crema y vino blanco, mozzarella y parmesano en hebras.

POLLO BBQ **\$18.100**

Pollo en salsa BBQ, extra queso y cebolla crispy.

SÁNDWICH

DELUXE **\$12.900**

Doble smash burger, cheddar, tocino, cebolla caramelizada y mayo casera.

ITALIANA **\$12.800**

smash burger, tomate, palta y mayo casera.

CLÁSICA **\$11.900**

Doble smash burger, queso cheddar, cebolla, tomate, lechuga y mayo casera.

BBQ **\$12.900**

Pollo, cebolla crispy, tomate encurtido al ajo, cheddar, salsa BBQ y mayo casera.

MECHADA SPICY **\$12.900**

Mechada, tomate, lechuga, palta, salsa verde y mayo spicy.

DEL VALLE **\$12.900**

Doble smash burger, queso de cabra, aceitunas, pesto, tomate y mayo casera.

FOCACCIA VEGGY **\$11.900**

Queso de cabra frito, tomate confitado, aceitunas, lechuga y mayo spicy.

CROISSANT MELT **\$13.600**

Doble smash burger, queso fundido, gajos de cebolla y tocino salteados en bourbon y mayo casera.

POSTRES



DELICIA DE MARACUYÁ

\$6.300

Mousse de chocolate blanco con centro de maracuyá, cobertura de chocolate blanco y frutos secos.

CORAZÓN DE LIMÓN

\$6.700

Mousse de coco y chocolate blanco con bizcocho de albahaca y centro de gel de limón.

CRUMBL COOKIES

\$5.200

Exquisito y tibio galletón relleno con dulce de leche y chips de chocolate acompañado de helado de la casa.

MANJARATE ORÍGENES

\$5.200

Tartaleta rellena de dulce de leche, con toques de naranja y cubierta de chocolate.

COPA DE HELADO

\$4.500

Clásica copa de helado. Con 2 sabores a elección.

DELICIAS SIN AZÚCAR

SIN CULPAS

\$6.600

Exquisito y cremoso cheesecake de frutos rojos sin azúcar y realizado en base a harina de almendras.
