NATIVA
MOUNTAIN SUITES

CARTA 2026

2020 - 2021 - 2022 -2024
Travelers' Choice
Tripadvisor

Nativa

MALALCAHUELLO

Araucania Andina

RESTAURANTE INTERNACIONAL • CENTRO DE EVENTOS • ECOTURISMO

KÜTRALKURA ECOPARQUE

reserva biosfera araucarias

FAIRTRADE COMERCIO JUSTO

ESTABLECIMIENTO AUDITADO Safe food ISO COMPROMISO HIGIENE EN ALIMENTOS PROTOCOLOS SANITARIOS

MANOS DE NUESTRA TIERRA CALIDAD LOCAL

2016 - 2017 - 2018
2019 - 2020
CERTIFICADO de EXCELENCIA
tripadvisor

SÍGUENOS EN
NATIVA MALALCAHUELLO

WWW.NATIVAMALALCAHUELO.CL

CARTA
2026

NUESTRA CARTA

Bienvenidos a Nativa.

Aquí, donde las araucarias custodian la montaña y los volcanes dibujan el horizonte, creemos que los mejores momentos nacen de las cosas simples: una buena conversación, un plato preparado con dedicación y el tiempo para disfrutar sin apuro.

Nuestra cocina honra los sabores del territorio a través de ingredientes seleccionados, preparaciones artesanales y recetas elaboradas con respeto por su origen.

Cada plato y cada copa expresan la identidad de Malalcahuello y la calidez de este rincón de la cordillera.

Gracias por acompañarnos y seguir construyendo juntos esta bella historia.

Disfruten la experiencia Nativa.

CARTA
2026



PICADILLOS Y ENTREMESES

Sopa / Crema del día	$7.900
Mix Empanaditas fritas (10)	$14.900
Mix Empanaditas fritas (6)	$10.900
(Queso y camarón queso)	
Papas Nativa	$8.900
(Papas Rústicas acompañadas de Crema de ciboulette y tocino)	
Papas Rústicas	$4.900
Ceviche Premium	$17.900
(Mango, salmón, camarón, reineta y palta)	
Ceviche de Camarón	$13.900
Ceviche Mixto Camarón y Salmón	$13.900
Ceviche de Reineta y Camarón	$13.900
Ceviche de Salmón	$13.900
Salpicón de Ave	$8.900
Vitello Tonne (porción normal)	$8.900
Vitello Tonne (5 Láminas)	$11.900



CARTA 2026

CARNES

Salmón a la mantequilla	$14.900
Reineta a la mantequilla	$13.900
Pollo a la plancha	$11.900
Pechuga de pollo	
Lomo Vetado	$15.900
Milanesa de Pechuga Pollo	$14.900
Milanesa Pollo Napolitana	$16.900
Milanesa Res	$14.900
Milanesa Res Napolitana	$16.900
Hamburguesa al Plato	$14.900

ACOMPAÑAMIENTOS

Arroz	$3.900
Puré a la chilena	$5.900
Puré de papas con cebolla caramelizada, ajo y tocino	
Puré de papas	$4.900
Papas fritas	$4.900
Salteado de verduras	$4.900
Zanahoria, pimentones frescos, zuchinni, cebollas, champiñones frescos,brócoli, ajo y soya	

CARTA 2026

PASTAS CASERAS

Tagliatelle	$9.900
Gnocchis	$9.900
Ravioles de Espinaca, Ricota y Nueces	$14.900
Ravioles Osobuco	$14.900
Ravioles Salmón	$14.900

SALSAS

Alfredo Jamón ahumado, crema y orégano	$4.900
Pesto albahaca Albahaca, perejil, ajo, piñones y crema	$5.900
Bolognesa Carne de res, cebolla, zanahorias, pimentón, ajos, perejil, vino tinto, pulpa de tomate y orégano	$5.900
Pomodoro Cebolla, zanahorias, pimentón, ajos, perejil y pulpa de tomates	$4.900
Passata Pulpa de tomates, orégano y albahaca	$4.900
Champiñones Champiñones, mantequilla y crema	$4.900
Frutti di mare camarón Pulpa de tomates, aceite, ajos, camarones, crema y orégano	$5.900
Carbonara Tocino, huevo, crema y perejil	$5.900
De La Campiña Pollo, champiñones, pimentón rojo, choclo y crema de leche	$5.900
3 Quesos Mozzarella, Mantecoso y Parmesano	$4.900
Fileto	$4.900



CARTA 2026

EMPAREDADOS

Todos acompañados de papas fritas

Jamón queso ____ $9.900
Lomo queso ____ $14.900
Hamburguesa ____ $14.900
Lechuga, tomate, queso
Hamburguesa Nativa Malalcahuello ____ $16.900
Lechuga, tomate, queso cheddar, tocino crispy, cebolla caramelizada, pepinillos en slice, salsa BBQ, acompañada de aritos de cebolla y papas rústicas
Pollo queso ____ $12.900
Salmón queso ____ $14.900
Chacarero ____ $14.900
Churrasco, mayonesa, porotos verdes, tomate y ají verde
Churrasco Italiano ____ $14.900
Churrasco, mayonesa, tomate y palta

ENSALADAS

Capaccio de Zuchinni ____ $6.900
Finas láminas de zuchinni aderezados con limón, aceite de oliva, alcaparras y queso parmesano.

De la Huerta ____ $9.600
Lechuga, rúcula, tomate, palmitos, pimentones, albahaca y queso parmesano.

De la Granja (pollo o res) ____ $10.900
Lechuga, tomate, champiñones, pimentones. y queso parmesano.

Del Mar (salmón o camarones) ____ $10.900
Lechuga, alcaparras, tomate, champiñones, pimentones y queso parmesano

César Salmón ____ $13.900
César Camarón ____ $13.900
César Pollo ____ $12.900

Chilena ____ $5.900
Tomate, cebolla y cilantro

Lechuga ____ $3.900
Lechuga Tomate ____ $4.900
Tomates ____ $3.900



CART
2026 A

NUESTROS PRODUCTOS PARA AGREGAR

Tomates (tomatoes)	$1.500
Puerros (leeks)	$1.500
Pimentones (paprika)	$1.500
Ciboulett	$1.500
Champiñones (mushrooms)	$2.500
Queso (cheese)	$2.500
Jamón ahumado (smoked ham)	$2.500
Rúcula (arugula)	$3.200
Palmitos (palm hearts)	$2.500
Chorizos (sausages)	$2.500
Alcaparras (capers)	$2.500
Piñas (pineapples)	$2.500
Jamón serrano (serrano ham)	$2.500
Carne de res (ground beef)	$2.500
Choclo (corn)	$2.500
Aceitunas (olives)	$2.500
Peperonni (pepperoni)	$2.500
Pollo (chicken)	$2.500
Piñones (araucaria pine nut)	$3.900
Láminas de salmón (sliced salmon)	$3.900
Camarones (prawns)	$3.900
Mariscos (Seafood)	$3.500
Changles (solo estacionales)	$5.500
Digüeñes (solo estacionales)	$5.500
Morchella (solo estacionales)	$6.900
Cebolla (Onion)	$1.500
Albahaca (Basil)	$3.500
Palta	$4.900
Alcachofas	$4.900

CARTA 2026

- MASA DELGADA CUBIERTA CON PULPA DE TOMATE, QUESO MOZZARELLA Y QUESO MANTECOSO

PIZZAS VEGETARIANAS

Fugazza — $16.900
Cebolla blanqueada salteada en aceite de oliva y sal o cebolla blanqueada salteada en miel de ulmo

Margarita — $16.900
Tomate y albahaca

Del Huerto — $17.900
Tomates, palmitos, champiñón y choclo

4 Quesos — $16.900
Queso chanco-cremoso, queso azul, queso mozzarella y queso parmesano

5 Quesos — $17.900
Queso chanco-cremoso, queso azul, queso de cabra, queso mozzarella y queso Parmesano

PIZZAS DEL MAR

Del Cautín — $18.900
Láminas de salmón, queso de cabra y huevos

Nativa Camarón — $18.900
Camarones salteados en vino blanco, Puerro y pimentón rojo

PIZZAS CON POLLO O RES NATIVA

Nativa Chilena — $17.900
Carne de res, cebolla, aceitunas y huevo duro

Hispania — $18.900
Carne de res, chorizo artesanal, aceitunas negras y pimentón rojo

Volcánica — $17.900
Carne de res, cebolla, pimentón rojo, merquén, puerros

Bolognesa — $17.900

De la Campiña — $18.900
Pollo, champiñones frescos, pimentones rojos, choclo, crema de leche y rúcula

Portuguesa — $18.900
Pollo, huevo duro, peperoni, cebolla y choclo

A lo Pobre — $18.900
Carne de res, cebolla y huevo frito

CARTA 2026

PIZZAS CON JAMÓN

Napolitana — $18.900
Jamón, tomate y extra queso

Hawaiana — $17.900
Jamón y piñas

Golf — $17.900
Jamón ahumado, palmitos y rúcula

Americana — $17.900
Pepperoni

Colonial — $17.900
Jamón serrano, pimentones rojos y amarillos

Carbonara — $18.900
Tocino, crema de leche, huevo y yema de huevo y perejil

4 Estaciones — $18.900
Jamón, aceitunas, champiñones y pepperoni

PIZZAS DE LA CASA

Nativa — $19.900
Jamón Serrano, piñones salteados en miel,queso de cabra y rúcula.

Del Zorro — $19.900
Jamón Serrano, queso de cabra y champiñones

Nativa BBQ Chicken — $18.900
Tocino, Cebolla Morada Caramelizada, salsa BBQ, trocitos de Pollo

BBQ Mechada — $19.900

PIZZAS DEL MUNDO

San Pellegrino — $23.900
Sabores del mundo, las cuatro estaciones del año
Queso, salsa de tomate y fondo de alcachofa
Queso, salsa de tomate, tomate y albahaca (Margarita)
Queso, salsa de tomate y jamón serrano
Queso, salsa de tomate, tomate, jamón y pimientos rojos (cocidos)

Pehuenia — $22.900
Anchoas y alcaparras

PIZZAS DULCES

Dulce Antojo — $23.900
Chocolate fundido, leche condensada, frutilla y leche



CARTA 2026

POSTRES

Panqueque Celestino
Relleno con manjar más azúcar flor ____ $7.900

Panqueque Malaska
Celestino más helado ____ $8.900

Torta Tres Leches Nativa ____ $9.900

Brownie con helado ____ $6.900

Strudel de manzana con helado ____ $6.900

Selva Oscura Nativa ____ $7.900

Fuego de Gaby Alma
Con manjar bailys crema chantilly y nueces ____ $10.900

Mokafé Nativa $9.900
Biscochuelo de Vainilla, Whisky, Café de grano,
Merengue, Crema duché y crema de Lúcuma

HELADOS

Helado con piñones salteados en miel ____ $5.900

Helados Artesanales
Simple ____ $2.900
Doble ____ $4.900



CARTA
2026

SOURS

Pisco Sour	$6.900
Pisco Sour Catedral	$8.900
Pisco Sour Peruano	$6.900
Pisco Sour Peruano Catedral	$9.900
Mango Sour	$6.900
Maracuyá Sour	$6.900
Chirimoya Alegre Sour	$6.900
Whisky Sour	$7.900
Amaretto Sour	$6.900

SOURS ANCESTRALES

Piñón Sour	$7.900
Piñón Sour Catedral	$10.900
Maqui Sour	$7.900
Jengibre Sour	$7.900
Rosa Mosqueta Sour	$7.900
Canela Sour	$7.900
Paico Sour	$7.900



CARTA 2026

BARRA DE AUTOR NATIVA

Trakal Alto Nativa	$11.900
Otoño del 26 Gin macerado en Albahaca fresca, Ramazzotti, Prosecco y Frambuesas orgánicas	$11.900
Limoncello Nativa Spritz Limoncello macerado en menta, Prosecco, Limón y menta, Mineral con gas	$10.900
Lambrusco Spritz Espumante Rosso italiano, Aperol, Tónica y rodajas de naranjas	$10.900

CERVEZAS

CERVEZAS ARTESANALES

Lonquimay (variedades)	$6.900
Tropera (variedades)	$5.900

CERVEZAS IMPORTADAS

Stella Artois 355 cc (Bélgica)	$4.900
Corona 355 cc (México)	$4.900

CERVEZAS SIN ALCOHOL

Corona Cero	$4.900

COCKTELERÍA

Ramazzotti	$9.990
Aperol Spritz	$9.990
Kir Royal	$8.500
Mojito	$9.900
Caipirinha	$9.900
Caipiroska	$9.990
Tequila Margarita	$9.990
Vaina	$8.500
Daikiri	$9.990
Cosmopolitan	$9.990
Fernet Branca	$9.990
Baileys	$7.900
Jägermeister	$7.500
Araucano	$6.990
Frangelico	$9.990
Limoncello	$9.990
Campari	$8.500
Tropical Gin	$10.990
Manhattan	$10.990
Tom Collins	$10.990
Piña Colada	$9.990
Moscow Mule	$12.900
Negroni	$10.900

CARTA
2026

BAR

PISCOS

Alto del Carmen 35º	$4.900
Alto del Carmen 40º Envejecido	$6.900
Mistral Nobel 40º	$6.900
Pisco Tololo Black Reposado 40°	$6.900
Pisco Amauta Elqui Envejecido 4 Años	$9.900

VODKA

Vodka Stolichnaya	$5.900
Vodka Absolut Blue	$6.900
Vodka Absolut Variedades	$6.900

RON

Zacapa Ámbar 12 años	$9.900
Havana club añejo especial	$5.900
Havana club añejo reserva	$6.900

GIN

Gin Tanqueray	$6.900
GIN Citadelle (Francia)	$7.900
Gin Beefeater	$6.900

WHISKY - WHISKEY - BOURBON

Johnnie Walker Red Label	$7.900
Johnnie Walker Blonde	$8.900
Johnnie Walker Black Label	$9.900
Bulleit Bourbon	$7.900
Jack Daniel's Honey	$7.900
Jack Daniel's Tennessee	$7.900
Chivas Regal 12 Años	$9.900
Buchanans	$9.900



CARTA 2026

AGUAS

Vital 330 cc	$3.500
Puyehue (Osorno) 500 cc	$3.900

JUGOS NATURALES

Naranja Plátano	$4.900
Atómico (naranja, frutilla, menta, jengibre)	$6.900
Espléndido (naranja, frutilla, limón, menta, jengibre y miel)	$7.900

Consulte por variedades

LIMONADAS

Limonada fresca	$4.900
Limonada Menta	$5.900
Limonada Menta Jengibre	$5.900

Consulte por variedades

BEBIDAS

Coca-Cola	$3.900
Coca-Cola sin Azúcar	$3.900
Fanta	$3.900
Sprite	$3.900
Schweppes Ginger	$3.900

AGUAS TÓNICAS

Schweppes Ginger	$3.900

BATIDOS CON LECHE

Leche con Plátano	$5.900
Puerto Viejo (mango, plátano, jengibre, miel y leche zero lacto)	$7.900

Consulte por variedades

HARINADOS

Harina tostada con agua	$3.500
Harina tostada con leche	$3.900
Harina tostada con vino	$4.500



CARTA 2026

CAFETERÍA

Espresso	$2.900
Ristretto	$3.500
Lungo	$3.500
Macchiato	$4.200
Cortado	$3.900
Latte	$4.200
Cappucino	$4.500
Capuccino Vainilla	$4.500
Chai Latte	$4.200
Macchiato Mocaccino	$4.900
Chocolate caliente	$4.500
Caramel latte	$3.900
Espresso doble	$3.900
Café Irlandés	$6.900
Descafeinado	$4.500
Americano	$3.500
Expreso de Autor (30ml)	$3.500
Expresso Doble (60ml)	$4.500
Nescafé	$3.200
After Eight	$4.900
(Mocaccino con syrup de menta)	

TÉ & INFUSIONES

Té variedades	$3.200
(Twinings, Dilmah, Celestian, Stosh, Akbar)	
Té helado: Té Negro	$3.900
(Agregue jengibre, limón, naranja, miel de abeja o menta)	
Té con leche	$3.500
Tetera Nativa (para dos)	$5.900
(Té negro, cardamomo, canela, jengibre, clavo de olor y menta)	

SOUVENIRS











Tazones 10.000



Vasos 1.500



Libros 20.000