
THE SINGULAR®
SANTIAGO
Lastarria Hotel
Salon Bellas Artes
Celebrate in a Singular Way
THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®


Salones



~ Rooftop Bar ~

El escenario perfecto para un momento inolvidable. Una vista privilegiada del Cerro San Cristóbal, atardeceres inigualables para admirar desde el piso 9, en el centro de Santiago y una ambientación lounge, crean la atmósfera para un evento más descontracturado. Ideal para cócteles y/o brunchs.

Total de 244 m²

- Área sector piscina: 57 m²

-Terraza oriente: 96 m²

- Área interior: 91 m²

	Área piscina	Área en L	Rooftop Full
Cóctel:	35	70	105
Buffet	12	50	74
Cena / Almuerzo	12	62	74


LONDON
NEW YORK









~ Salón Mulato Gil ~

Con una terraza privada con luz natural y una fuente de agua, el Mulato Gil se distingue por su elegancia y diseño neoclásico. Ubicado en el primer piso del hotel, cuenta con fácil acceso desde nuestro lobby. Y es el escenario perfecto para celebraciones más pequeñas con una puesta una dinámica gastronómica más tradicional que puede funcionar para almuerzos y/o cenas.

Interior: 65 m²

Terraza: 35 m²

Total de 100 m²

Adaptable a distintos montajes.

MESAS AUDITORIO
Cap. 50 personas

CÓCTEL
Cap. 50 personas

MESAS CENA | ALMUERZO SIN EXPOSITOR
Cap. 48 personas

MESAS CENA | ALMUERZO CON EXPOSITOR
Cap. 42 personas

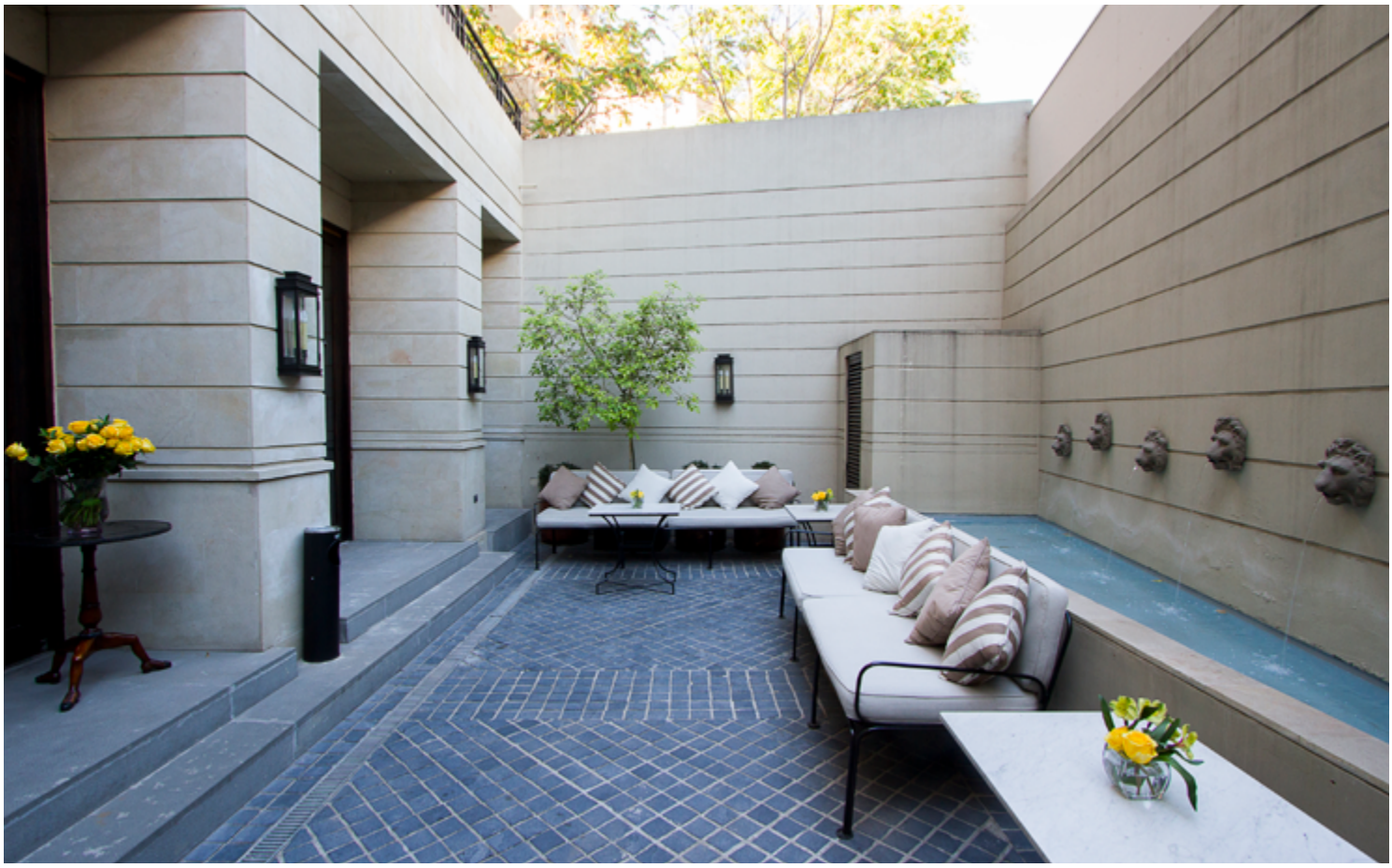
MESAS ESCUELA SIN/CON EXPOSITOR
Cap. 34 personas

MESA IMPERIAL
Cap. 28 personas

MESA DIRECTORIO
Cap. 28 personas

MESAS MEDIA LUNA
Cap. 25 personas







~ Salón Bellas Artes ~

Los elegantes detalles de este espacio expresan el distintivo estilo de una época, convirtiéndolo en el ambiente ideal para realizar reuniones corporativas, con una atmósfera de tranquilidad y privacidad en el corazón cultural de la ciudad. Puede funcionar con distintos montajes, adaptables a medida de cada cliente, y con una dinámica gastronómica versátil que puede ir desde desayunos y coffee breaks a almuerzos de tres tiempos.

Total de 55 m²

Adaptable a distintos montajes.

MESAS AUDITORIO
Cap. 60 personas

CÓCTEL
Cap. 40 personas

MESAS CENA | ALMUERZO SIN EXPOSITOR
Cap. 36 personas

MESAS CENA | ALMUERZO CON EXPOSITOR
Cap. 30 personas

MESAS MEDIA LUNA
Cap. 30 personas

MESAS ESCUELA SIN/CON EXPOSITOR
Cap. 30 personas

MESA EN U
Cap. 25 personas

MESA IMPERIAL
Cap. 22 personas

MESA DIRECTORIO
Cap. 22 personas







~ Salón Tajamares ~

Ideal para realizar directorios, reuniones empresariales y eventos culturales, el salón Tajamares está conectado a un acogedor living privado que aporta dinamismo y un adicional ambiente de sofisticación.

Total de 67 m² entre el espacio de directorio y el living.

Adaptable a distintos montajes.



CÓCTEL
Cap. 25 personas



MESA IMPERIAL
Cap. 12 personas



MESA DIRECTORIO
Cap. 12 personas

Salón equipado con herramientas tecnológicas indispensables para realizar eventos remotos en que los participantes puedan acceder de forma online.

- Conexión de WIFI de alta calidad
- Cámaras
- Micrófonos
- Pantallas all in one
- Telón

Consulte sobre elementos adicionales disponibles que requiera para superar las limitaciones físicas y/o geográficas a la hora de realizar un evento.







~ Salón Forestal ~

Es un espacio para realizar directorios y reuniones de negocios en un ambiente de tranquilidad, privacidad y comodidad en el centro de la ciudad.

Total de 34 m².

Adaptable a distintos montajes.

CÓCTEL	MESA IMPERIAL	MESA DIRECTORIO
Cap. 20 personas	Cap. 12 personas	Cap. 12 personas

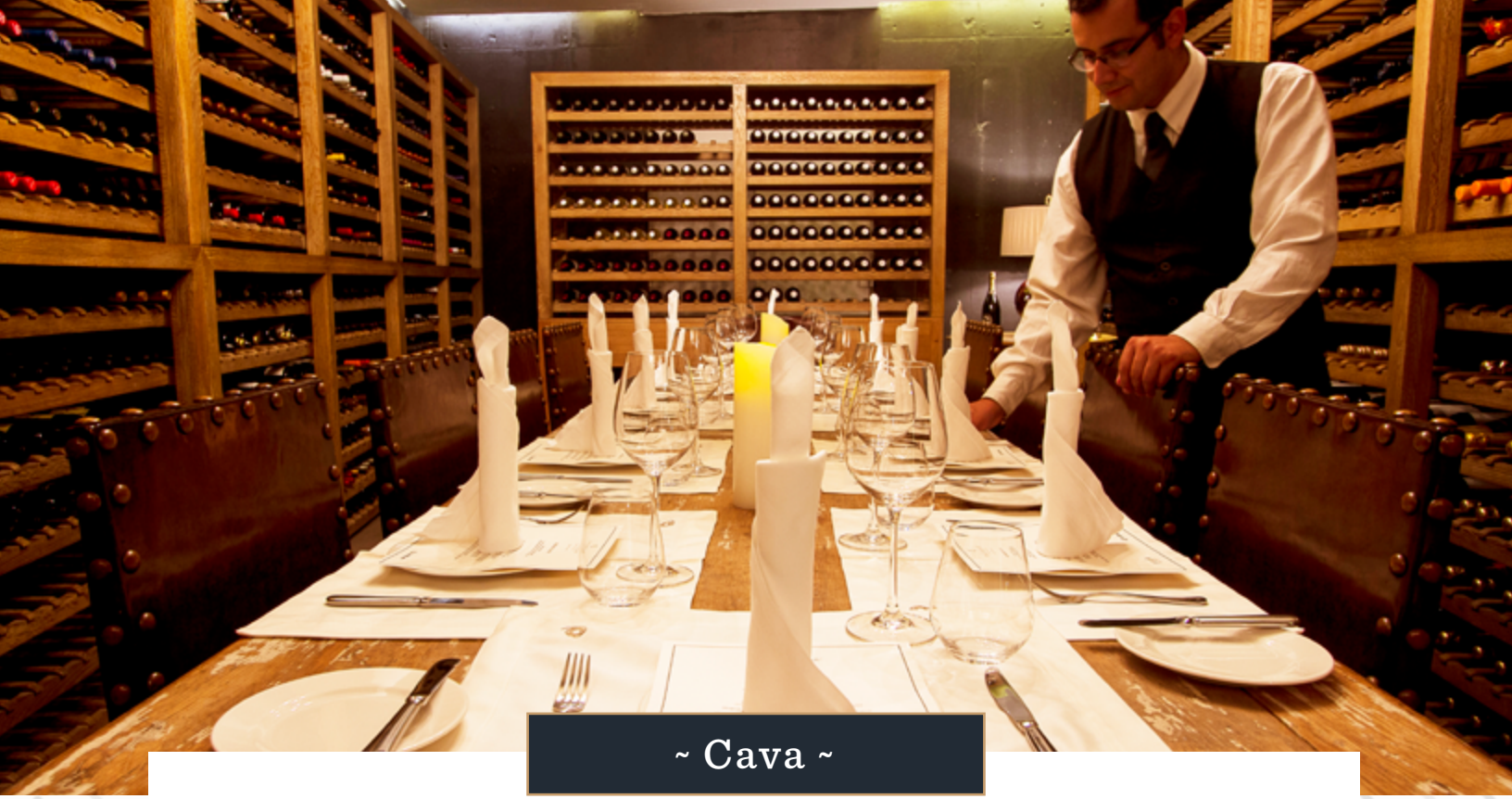
Salón equipado con herramientas tecnológicas indispensables para realizar eventos remotos en que los participantes puedan acceder de forma online.

- Conexión de WIFI de alta calidad
- Cámaras
- Micrófonos
- Pantallas all in one
- Telón

Consulte sobre elementos adicionales disponibles que requiera para superar las limitaciones físicas y/o geográficas a la hora de realizar un evento.







~ Cava ~

Un espacio histórico y más íntimo que permite combinar reuniones de trabajo con una sofisticada experiencia eno-gastronómica que incluye una degustación de exclusivos vinos chilenos en el medio de la ciudad. Con un montaje elegante para cenas o almuerzos, y un servicio de excelencia dedicado a cuidar cada detalle de la ocasión, la CAVA es ideal para realizar un encuentro distinto donde se destaca una propuesta gastronómica basada en productos locales de la más alta calidad a medida de la degustación.

Total de 37 m².

Adaptable a distintos montajes.



CÓCTEL
Cap. 10 personas



MESA IMPERIAL
Cap. 10 personas



MESA DIRECTORIO
Cap. 10 personas









~ Restaurant The Singular ~

Elegante y acogedor, ideal para celebrar almuerzos, cenas
o reuniones sociales, en un ambiente privado y sin perder la conexión con la ciudad.
Una interesante propuesta gastronómica inspirada en elementos nobles de la Patagonia
que junto a un servicio de excelencia, lo harán vivir un momento inolvidable.

Total de 40 m².

Montaje original
44 personas.

CÓCTEL
Cap. 50 personas

MESAS CENA | ALMUERZO CON EXPOSITOR
Cap. 44 personas

Salón I

Montaje original 24 personas.
Adaptable adistintos
montajes.

CÓCTEL
Cap. 30 personas

MESAS CENA | ALMUERZO CON EXPOSITOR
Cap. 24 personas

MESA IMPERIAL
Cap. 16 personas

MESA DIRECTORIO
Cap. 16 personas

Salón II

Montaje original 20 personas.
Adaptable adistintos
montajes.

CÓCTEL
Cap. 30 personas

MESAS CENA | ALMUERZO CON EXPOSITOR
Cap. 20 personas

MESA IMPERIAL
Cap. 17 personas

MESA DIRECTORIO
Cap. 17 personas





Gastronomía



~ Menú Desayuno ~

Podrás seleccionar alguna de las propuestas sugeridas.

Singular Chileno

- Canasta de pan: mini croissants, selección de panes dulces y tostadas
- Jamón de pierna o de pavo
- Queso chanco
- Palta
- Huevos revueltos
- Mermelada, miel y mantequilla
- Frutas frescas
- Jugo natural
- Café, té, chocolate caliente y leche

$17.500 + IVA

Precio por persona.

Vitaminico Antioxidante

- Quínoa tibia con manzana y jugo de naranja
- Yogurt con granola y frutas
- 1 galleta casera de avena
- Jugo fresco de mango, piña, naranja, jengibre y espinaca
- Té blanco, té verde, infusión, café
- Agua mineral

CLP $12.000 + IVA

Precio por persona

Extras

- Magdalena de limón
- Porción de galletas (3 unidades): chocolate, avena, almendra y cookies
- Brownies de chocolate
- Muffins del día
- Brochetas de fruta fresca
- Macarrón (2 unidades)
- Mini sándwich de salmón ahumado, queso crema, alcaparra y hojas verdes
- Mini sándwich de pavo, palta, tomate y hojas verdes
- Mini croissant de jamón y queso
- Mini sándwich de roast beef, tomate asado y hojas verdes
- Mini sándwich de queso cabra, jamón serrano y hojas verdes
- Tostadas con mantequilla y mermelada casera (4 unidades)

CLP $3.000 + IVA

Precio por unidad extra.

Sin Gluten · Sin Lactosa · V Vegano · VG Vegetariano · Origen local, certificación sustentable

~ Menú Coffee break ~

Podrás seleccionar alguna de las propuestas sugeridas.

Express

- 3 unidades de galletas caseras: avena, chocolate y almendras
- Jugo natural V
- Café, té, infusión, chocolate caliente, leche
- Agua mineral

CLP $7.500 + IVA
Precio por persona.

Lastarria

- 2 unidades de galletas caseras: avena y chocolate
- 1 mini croissant de jamón y queso caliente
- 1 mini sándwich a elección
- 1 brownie de chocolate
- Jugo natural V
- Café, té, infusión, chocolate caliente, leche
- Agua mineral

CLP $12.000 + IVA
Precio por persona.

Forestal

- 2 unidades de galletas caseras: avena y chocolate
- 1 mini sándwich a elección
- 1 muffin
- Jugo natural V
- Café, té, infusión, chocolate caliente, leche
- Agua mineral

CLP $9.000 + IVA
Precio por persona.

Sin Gluten · Sin Lactosa · V Vegano · VG Vegetariano · Origen local, certificación sustentable

Extras

- Magdalena de limón
- Porción de galletas (3 unidades): chocolate, avena, almendra y cookies
- Brownies de chocolate
- Muffins del día
- Brochetas de fruta fresca V
- Macarrón (2 unidades)
- Mini sándwich de salmón ahumado, queso crema, alcaparra y hojas verdes
- Mini sándwich de pavo, palta, tomate y hojas verdes
- Mini croissant de jamón y queso
- Mini sándwich de roast beef, tomates asados y hojas verdes
- Mini sándwich de queso cabra, jamón serrano y hojas verdes
- Tostadas con mantequilla y mermelada casera (4 unidades)

CLP $3.000 + IVA

Precio por unidad extra.



~ Menú Buffet - Brunch ~

Una propuesta para servirse que incluye variedad de opciones saladas y dulces.
No incluye bebidas.

Salados

Tabla de quesos y fiambres
Brocheta de mozzarella de búfala, tomate y pesto de verdes
Ceviche mixto de ostión, camarón y pulpo
Croquetas de quinoa y salsa romesco
Salmón ahumado en casa y crema de paltas
Mini pastel de centolla y salsa bechamel
Mini club sándwich de vacuno con huevo duro y tocino crocante
Quiche de champiñonesen texturas

Dulces

Torta de maqui, mora y arándanos
Mini mil hojas manjar, merengue y vainilla
Cremoso de chocolate amargo y nuez
Frutillas con chocolate blanco

CLP $35.000 + IVA
Precio por persona.

~ Menú Buffet / Brunch - cócteles y bebidas ~

Bebidas Cóctel Slow

Cerveza Austral
Vino de la casa (blanco, tinto o espumante)
Pisco Sour
Bebidas
Jugos naturales
Limonada
Agua con o sin gas

CLP $5.500 + IVA
Precio por bebestible.

Sólo Bebidas sin alcohol

Bebidas
Jugos naturales
Limonada
Agua con o sin gas

CLP $4.000 + IVA
Precio por bebestible.

~ Cóctel ~

Podrá elegir los bocados que guste. Cantidad sugerida: 6 bocados

Bocados fríos

- Queso de cabra, betarraga y avellana
- Ostra de borde negro
- Cóctel de camarones con jugo de tomate, salsa inglesa y tabasco
- Pincho de mozzarella de búfala con pesto de albahaca y tomate
- Causa de centolla sobre crema de cilantro
- Pechuga de pato ahumada con chutney de naranja
- Slice de salmón con pan brioche y creme fraiche
- Lingote de pan brioche de locos con palta y mayonesa
- Gazpacho de tomate, frutilla y pepino V
- Mini ceviche mixto
- Bruschetta de camarón nailon, yogurt y limón
- Tártaro de lentejas V
- Ceviche de champiñones V
- Couscous de coliflor V

Bocados Calientes

- Esfera de quínoa y queso chanco con salsa romanesco
- Pulpo a la gallega
- Pincho de filete con salsa tártara
- Empanada de centolla
- Chorizo de ciervo con cebolla al vino tinto
- Mini quiche de ostiones gratinado
- Empanadas de cordero y hierba buena
- Esfera de queso y mermelada de ajíes
- Mini hamburguesa de vacuno, pepinos encurtidos en pan brioche
- Mini quiche de champiñón duxelle
- Ostra apanada con puré de apio y limón
- Champiñones rellenos V
- Mini brocheta de tomate confitado, crema de choclo y albahaca V
- Empanadas de ratatouille V
- Capelleti de pato con camote y mantequilla de avellana

Bocados Dulces

- Mousse de chocolate y avellana
- Creme brûlée de vainilla de Madagascar
- Mini Saint Honore
- Macarrón
- Tarta limón y fruta de temporada
- Cremoso de maracuyá y gelatina de mango V
- Crumble de ruibarbo
- Financiar de chocolate y naranja
- Mini tarta alcayota, merengue y nuez
- Marquis chocolate blanco y frambuesa
- Tarta de maracuyá
- Cremoso de chocolate blanco y frambuesa
- Mini esfera de moras
- Mousse de frambuesa V
- Mousse de frutilla y ruibarbo V

Valor unitario: CLP $2.900 + IVA

Buffet Bocados Dulces (5 unidades): CLP $12.000 + IVA

Sin Gluten · Sin Lactosa · V Vegano · VG Vegetariano · Origen local, certificación sustentable



~ Menú de 3 pasos ~

La propuesta gastronómica se adapta a almuerzos o cenas. Cada menú incluye dos bebestibles a elección entre copa de vino de la casa, jugo, bebida gaseosa o agua mineral. Más té, café o infusión.

Dependiendo de la cantidad de personas, se deben seleccionar las opciones de menú:

1 a 10	**11 a 20**	**21 a 30 o más**
2 opciones de entrada	1 opción de entrada	1 opción de entrada
2 opciones de principal	2 opciones de principal	1 opción de principal
2 opciones de postre	1 opción de postre	1 opción de postre

Santa Lucía

ENTRADAS

Causa de camarón nacional, crema de yogurt, palta y limón

Ensalada de zanahorias asadas, manzanas caramelizadas, queso de cabra y dressing de miel-limón

Sopa del día V

PRINCIPALES

Salmón sellado con hummus de porotos pallar, verduras y mantequilla de alcaparras y limón

Asado de tira a baja temperatura, puré de camote, verduras y salsa demi-glace

Curry de lentejas belugas, verduras y couscous V

POSTRES

Tarta de membrillo y helado de crema americana

Crème brûlée de vainilla

Carremont de chocolate y frutos rojos

Ensalada de frutas de estación V

CLP $37.000 + IVA

Precio por menú.

Sin Gluten · Sin Lactosa · V Vegano · VG Vegetariano · Origen local, certificación sustentable



Dependiendo de la cantidad de personas, se deben seleccionar las opciones de menú:

1 a 10	**11 a 20**	**21 a 30 o más**
2 opciones de entrada	1 opción de entrada	1 opción de entrada
2 opciones de principal	2 opciones de principal	1 opción de principal
2 opciones de postre	1 opción de postre	1 opción de postre

Bellas Artes

ENTRADAS

Ceviche mixto: salmón, ostión, pulpo y camarón

Nuestro Vitello Tonnato: láminas de ternera acompañadas de crema de aceitunas, salsa vitello, alcaparras y aceitunas

Croquetas de garbanzos con tahine y babaganoush V

PRINCIPALES

Congrio sellado sobre socarrat de camarón y salsa Bisqué

Filete de vacuno sellado con champiñones, tocino crocante y jugo trufado

Berenjena asada rellena de pisto de aceitunas y salsa de tomate anisada V

POSTRES

Torta de lúcuma y manjar

Cheesecake de maracuyá, mango y helado de coco

Tarta de chocolate y helado de moka

Ensalada de frutas de estación V

CLP $40.000 + IVA

Precio por menú.

Sin Gluten · Sin Lactosa · V Vegano · VG Vegetariano · Origen local, certificación sustentable



Dependiendo de la cantidad de personas, se deben seleccionar las opciones de menú:

1 a 10	**11 a 20**	**21 a 30 o más**
2 opciones de entrada	1 opción de entrada	1 opción de entrada
2 opciones de principal	2 opciones de principal	1 opción de principal
2 opciones de postre	1 opción de postre	1 opción de postre

San Cristóbal

ENTRADAS

Degustación del mar: ostras de Chiloé, ostión de Tongoy, salmón ahumado en casa y pulpo del Norte Grande

Láminas de guanaco marmoleado con frutos rojos y vinagreta de frambuesa VG

Champiñones rellenos de duxelle y salsa de espinaca

PRINCIPALES

Magret de pato a la plancha con puré de zanahoria caramelo, verduras y salsa de naranja

Chupe de centolla de Aisén

Canelones de zapallo, crema de coco y salvia V

POSTRES

Tarta tibia de manzana y helado de canela

Semi esfera de chocolate blanco, frutilla, ruibarbo y limón

Textura de chocolates de latinoamérica y nuez pecana

Ensalada de frutas de estación V

CLP $43.000 + IVA

Precio por menú.

Sin Gluten · Sin Lactosa · V Vegano · VG Vegetariano · Origen local, certificación sustentable



~ Postres / Mesa Dulce ~

Buffet de postres con 5 variedades a elección

ENTRADAS

Pavlova de frutos rojos

Mil hojas de chocolate y frambuesa

Cheesecake de arándanos

Ensalada de frutas

Crumble de ruibarbo

Torta de chocolate y naranja

Mouse de chocolate

Crème brûlée de vainilla de Madagascar

Mini Saint Honore

Macarrón

Tarta limón y fruta de temporada

Cremoso de mango y gelatina de maracuyá

Trasparencia de avellana y limón

Financiar de chocolate y naranja

Marquise de chocolate blanco y frambuesa

Tarta de maracuyá

CLP $12.000 + IVA

Con cinco alternativas de postres

CLP $2.500 + IVA

Por cada bocado adicional



~ Open Bar ~

Podrás seleccionar alguna de las opciones sugeridas.
La duración del Open Bar es de 3 horas.

Standard

Incluido en la propuesta
CLP $18.000 + IVA por persona

BEBIDAS SIN ALCOHOL
Coca- Cola, Sprite, Fanta,
limonada, jugos

CERVEZA
Austral Lager

VINOS
Lapostolle Grand Selection

PISCO
Gobernador

Premium

Incluido en la propuesta
CLP $20.000 + IVA por persona

BEBIDAS SIN ALCOHOL
Coca- Cola, Sprite, Fanta,
limonada, jugos

CERVEZA
Austral Lager

VINOS
Lapostolle Grand Selection

PISCO
Gobernador

ESPUMANTE
Conosur Brut

APEROL
Spritz

Full

Incluido en la propuesta
CLP $30.000 + IVA por persona

BEBIDAS SIN ALCOHOL
Coca- Cola, Sprite, Fanta,
limonada, jugos

CERVEZA
Austral Lager

VINOS
Lapostolle Grand Selection

PISCO
Gobernador

ESPUMANTE
Conosur Brut

GIN, VODKA, RON, WHISKY
Absolut Beefeater
Bacardi 8 años Chivas Regal 12 años

Los precios son en Pesos Chilenos (CLP). Los precios señalados corresponden a 3 horas. El horario de inicio es pactado previamente. Las horas adicionales tienen un recargo del 50% por persona sobre el valor inicial. En caso de no tener las marcas ofrecidas, estas serán reemplazadas por una similar. El uso de marcas o bebestibles distintos a los ofrecidos se considerarán como consumos adicionales.



~ Bebestibles Unitarios ~

Aperitivos

Pisco Sour	$5.800
Mojito	$5.800
Moscow Mule	$6.700
Kir Royale	$6.700
Daiquiri	$5.800
Caipirinha	$5.800
Piña Colada	$6.700
Aperol	$5.800
Ramazzotti	$5.800
Negroni	$6.700
Dry Martini	$7.500
Manhattan	$8.400
Margarita	$8.400
Cosmopolitan	$6.700
Vodka Absolut sabores	$7.100
Gin Beefeater	$5.800
Copa Grand Selection Lapostolle	$6.600
Copa espumante Titilium	$6.600
Bebidas y aguas	$2.500
Austral Lager	$4.200

Bajativos

Tequila Don Julio	$7.300
Cognac Hennessy V.S.O.P.	$8.200
Cointreau	$9.200
Menta Marie Brizard	$5.800
Amarula	$6.400
Amaretto Galliano	$6.400
Jägermeister	$5.700
Whisky Chivas Regal 12 años	$10.000
Whisky Jack Daniel's	$9.200
Frangelico	$6.500
Limoncello	$6.500
Kahlua	$5.500
Baileys	$5.600
Pisco Gobernador	$5.000
Ron Bacardi 8 años	$6.700

Valores en Pesos Chilenos (CLP), no incluyen IVA.