



## Ficha Técnica Restaurantes

una selección de [www.mosto.cl](http://www.mosto.cl)

### Restaurante /

Anakena

### Chef /

Luis Felipe Moraga / Pharita Sandee

### Especialidad /

Comida Tailandesa

### Dirección /

Av. Kennedy 4601, Las Condes

### Teléfono /

56-2-950 3179

### Capacidad /

140 personas con la terraza incluida

### E-Mail /

santi-anakena@hyatt.com

### Sitio Web /

<http://santiago.grand.hyatt.com>

### Estacionamientos /

50 aprox

### Wi-Fi /

No

### Tarjetas de Crédito /

Todas

### Tarjetas de Descuento /

Open La Tercera 25% dcto.

### Aire Acondicionado /

No

### Acceso Discapacitados /

Sí

### Carta para Niños /

Sí

### Opciones para Vegetarianos (cuantas) /

Sí

### Opciones para Celíacos /

Sí

### Productos Orgánicos /

No

### Terraza /

Sí

### Fumadores /

Sí en terraza

### Sommelier /

Sí

### Carta de vinos /

Sí

### Vinos por Copa /

Sí

### Bar /

No Especificado

### Privado /

No

### Delivery /

No

### Menú Ejecutivo /

Sí \$14.900. Buffet / \$ 11.900 Buffet

### Show /

No

### Valor Promedio p/p /

\$20.000 por persona aprox.

### Horarios /

Almuerzo de 12:30 a 16:00 horas.

Cena de 19:00 a 00:00 horas.

### Resumen y platos destacados /

Phad Thai, típico plato de preparación al Wok, que consiste en fideos de arroz salteados con una exquisita combinación de salsas y vegetales. Variedad; Phad Thai Pollo, Phad Thai Camarón y Phad Tai Vegetariano.

Curry, preparación de tipo estofados y guisos servidos con vegetales y especies típicas de Tailandia en variedades como mariscos, carnes y pollo. Cuenta con diferentes tipos de curry, todos estos en su preparación con leche de coco.

Grill, variedad de carnes, pescados y mariscos, preparados en opción Continental con acompañamientos tales como arroz, puré, papas fritas o gratinadas y salsas a elección o preparación de origen Tailandés con salsa de ostras, soya, tamarindo, agridulce y una guarnición de vegetales.