



## PARA PICAR Y COMPARTIR

### CEVICHE PATALIEBRE / \$13.900.-

CEVICHE DE SALMÓN + LECHE DE TIGRE, CORONADO CON NUESTROS CHIPS ARTESANALES DE PAPAS NATIVAS + UN TOQUE DE MANÍ + TRIÁNGULOS DE TORTILLAS FRITAS.

### LA CALETA PUNK / \$16.700.-

TATAKI DE ATÚN SELLADO EN COSTRA DE SÉSAMO TOSTADO + FINAS HIERBAS + CHICHARRÓN DE CALAMAR + CAMARONES APANADOS EN PANKO + ENSALADILLA CHILENA MARINADA CON LECHE DE TIGRE VEGETAL + SALSA TÁRTARA.

### TÁRTARO FILETE / \$11.500.-

TÁRTARO DE FILETE DE VACUNO PICADO CON SALSAS MORADA + PEPINILLOS + AJÍ VERDE + TOQUE DE MOSTAZA DIJON + SALSA DE LA CASA Y TOSTADAS.

### TÁRTARO VEGETARIANO / \$7.900.-

CUBITOS DE BETARRAGA + CHAMPIÑÓN + PEPINO CRUDO + ADEREZADOS CON LIMÓN + PEPINILLO + CEBOLLA + AJÍ. TODO SERVIDO SOBRE UN TIMBAL DE HUMMUS DE POROTOS + VERDURAS EN TEMPURA + SALSA SOUR.

### TÁRTARO PULPO / \$10.800.-

LÁMINAS DE PULPO ACOMPAÑADAS DE PEPINILLO Y CUADRITOS DE CEBOLLA ADEREZADOS EN LA CASA....SOBRE UN PAN DE CAMPO CON UN TOQUE DE QUESO CREMA.

### PAPAS AL LOMO / \$12.500.-

SALTEADO DE VACUNO + CEBOLLA MORADA + TOMATES CHERRY + SALSA PERUANA SOBRE PAPAS FRITAS + SALSA TOMATE PICANTE.

### PICANTE RELLENO / \$9.700.-

AJÍES VERDES FRITOS, RELLENOS EN QUESO CREMA, MANTECOSO + TOCINO, REBOZADOS EN PANKO + ENSALADILLA CHILENA MARINADA CON LECHE DE TIGRE VEGETAL.

### BOMBITAS / \$7.100.-

CHAMPIÑONES RELLENOS CON QUESO AZUL Y APANADOS EN PANKO + TRILOGÍA DE SALSAS.

### CRISPY DE POLLO PICANTE / \$5.500.-

PECHUGUITAS DE POLLO CRISPY + SALSA DE TOMATE PICANTE + SALSA SOUR.

### ALITAS MANGO / \$5.500.-

ALITAS DE POLLO PICANTE + CHUTNEY DE MANGO + SALSA SOUR.

### CHUPE DE CHAMPIÑÓN / \$6.800.-

CHAMPIÑONES SALTEADOS EN PAN DE CAMPO + QUESO DE CAMPO GRATINADO, ACOMPAÑADO DE ENSALADILLA DE ALCAHOFA Y CUBOS DE POLENIA DE CAMPO... UNA REAL PERDICIÓN.

### LAS MUNDIALES / \$7.900.-

3 RICAS EMPANADAS DE MASA FILO CASERA CON CAMARONES SALTEADOS ENVUELTOS EN QUESO + 2 SALSAS DE LA CASA.

### PIZZA JAMÓN SERRANO 3 QUESOS / \$8.900.-

MASA DE PIZZA A LA PIEDRA, CON SALSA BBQ DE LA CASA, QUESO MANTECOSO, PARMESANO Y AZUL DE LA ZONA ACOMPAÑADO CON JAMÓN SERRANO Y RÚCULA.

### PIZZA CAMARÓN AJILLO / \$8.900.-

MASA DE PIZZA A LA PIEDRA CON SALSA BBQ CASERA, QUESO MANTECOSO DE LA ZONA Y CAMARONES SALTEADOS AL AJILLO ACOMPAÑADO DE QUESO CREMA FRÍO.

### PIZZA NAPOLITANA / \$7.900.-

MASA DE PIZZA A LA PIEDRA CON SALSA BBQ CASERA, QUESO MANTECOSO DE LA ZONA Y JAMÓN ACARAMELADO ARTESANAL.

## BURGERS CON PAPITAS Y NUESTRA SALSA SECRETA

HAMBURGUESAS DE 150 GRs. PUNTO DE COCCIÓN 100% CARNE DE LIBRE PASTOREO. TODAS SERVIDAS EN PAN FRICA ARTESANAL DE MASA MADRE QUE LLEGA DIARIAMENTE DESDE LA FÁBRICA DE UN PROVEEDOR LOCAL.

¡¡ TODAS LAS HAMBURGUESAS DE CARNE PUEDEN SER REEMPLAZADAS POR CHAMPIÑÓN OSTRAS APANADO!!

### LA GANADORA / \$8.700.-

HAMBURGUESA CASERA DE 150 GRs + CHAMPIÑONES SALTEADOS AL PUNTO + MIX VERDE DE HUERTO ORGÁNICO + LACTONESA CASERA + CEBOLLA CARAMELIZADA EN REDUCCIÓN DE VINO TINTO + SALSA DE QUESO AZUL.

### F. GEORGE / \$9.900.-

HAMBURGUESA CASERA DE 150 GRs + TOMATE + QUESO CHEDDAR EN PANKO + MERMELADA DE TOCINO Y CEBOLLA + SALSA DE QUESO CHEDDAR + BBQ CASERA + LACTONESA CASERA.

### LA CLÁSICA AMERICANA / \$9.400.-

HAMBURGUESA CASERA DE 150 GRs + AROS DE CEBOLLA MORADA FRESCOS + SALSA DE QUESO CHEDDAR + HOJAS DE LECHUGA ORGÁNICA + TOMATE EN RODAJAS + PEPINILLO + TOCINO + LACTONESA CASERA.

### THE PEBRE / \$9.600.-

BURGER DE 150 GRs + PALTA + TOCINO + QUESO MANTECOSO + CHAMPIÑONES SALTEADOS AL PUNTO + LACTONESA CASERA + PEBRE CHILENO.

### LA HERBÍVORA / \$8.600.-

JUGOSOS CHAMPIÑONES OSTRAS APANADOS EN PANKO + SALSA DE QUESO CHEDDAR + CUBITOS DE AJÍ VERDE + LECHUGA ORGÁNICA + CEBOLLA CARAMELIZADA + LACTONESA, CIBOULETTE. TODO EN PAN PITA BLANCO.

### LA CHORRIBURGER / \$8.800.-

HAMBURGUESA DE 150 GRs + EXQUISITA CEBOLLA CARAMELIZADA + HUEVITO FRITO DE CAMPO + PAPAS HILO PARA EL CRUNCHY + LACTONESA CASERA DE CIBOULETTE.

### LA DUPLA / \$12.500.-

ELIGE DOS DE NUESTRAS BURGERS Y TE LAS PREPARAMOS EN FORMATO MINI!! (EXCLUYE BURGER LA GRINGA PICÁ).

### LA GRINGA PICÁ / \$12.000.-

DOBLE HAMBURGUESA (120 GR CADA UNA...) UNA CON SU PREPARACIÓN PICANTE + JALAPEÑO Y LA OTRA AHUMADA CON RECETA CASERA + CHAMPIÑONES AL PIL PIL + TOMATES CONFITADOS + GUIZO DE TOCINO Y BBQ + TIMBRE DE PEPINILLOS APANADOS FRITOS + SALSA DE QUESO CHEDDAR + ESPECIAL SALSA TEXAS + LACTONESA... ¡¡ NO TE ARREPENTIRÁS!

## SANGUCHES

### LA APRIETADA / \$9.200.-

PASTA DE PRIETA CONDIMENTADA CON CEBOLLITA, AJÓ + UN CHORRO DE COGNAC PARA EL DULZOR + QUESO MANTECOSO FUNDIDO + CEBOLLITAS EN ESCABECHE SALTEADAS + MIX VERDE + LACTONESA CASERA.

### LA PORK / \$10.200.-

PORK ADOBADO EN SALSA BBQ CASERA Y ESPECIALS + QUESO CHEDDAR DERRETIDO + NUESTRO COLESLAW + LACTONESA BETARRAGA + MIX VERDE.

### LA DESMECHADA / \$9.800.-

CARNE DE VACUNO COINADA EN UNA REDUCCIÓN DE VINO TINTO Y VERDURAS + QUESO MERKÉN DE LA ZONA + MIX VERDE + PEPINILLOS + LACTONESA CASERA.

### LA CABRITA / \$8.700.-

UNA SABROSA ESCALIVADA DE VERDURAS AL CURRI + TAPENADE DE ACEITUNAS + QUESO DE CABRA. TODO EN PAN CIABATTA DE MASA MADRE + LACTONESA CASERA.

### LA VEGGIE / \$8.200.-

CROQUETAS DE QUÍNOA + MIX VERDE + CÉVICHE CHAMPIÑÓN MANZANA VERDE TODO EN PAN PITA BLANCO + LACTONESA CASERA.

### LA MAR / \$10.800.-

SÁNDWICH FRESCO DE CHICHARRÓN DE MERLUZA ESTILO PERUANO + ENSALADILLA TOMATE CHERRY, CEBOLLA MORADA CON LECHE TIGRE DE LA CASA + MAYONESA DE CAMARÓN AL AJILLO... TODO SERVIDO EN PAN CIABATTA

### SWEET MILANESA / \$9.300.-

PECHUGA DE POLLO APANADA EN PANKO + QUESO MOZZARELLA + SALSA DE YOGURT NATURAL + CHUTNEY DE MANGO FRESCO + MIX VERDE EN PAN CIABATTA ARTESANAL.

### ITACHIKI / \$9.800.-

TIRITAS DE LOMO LISO + PASTA FRESCA DE TOMATES AL ESTILO CATALÁN + PALTA FILETEADA + LACTONESA CASERA. TODO EN PAN FRICA.

### SALMON CREAM / \$10.500.-

DENTRO DE UN DELICIOSO CROISSANT NUESTRO SALMÓN AHUMADO + SALSA TÁRTARA + QUESO CREMA + CIBOULETTE + UN FRESCO MIX VERDE.

### RAMÓN CHEESE / \$9.500.-

¡¡ UN CLÁSICO!! DELICIOSAS LÁMINAS DE CHURRASCO + QUESO MANTECOSO + UNA RICA MAYONESA CON AJÓ AL ESTILO PATALIEBRE.

### YELLOW PIG / \$8.900.-

LOMO KASSLER CASERO CON SALSA DE MOSTAZA - SALSA TEXAS CON PEPINILLOS + QUESO FUNDIDO, SERVIDO EN UNA DELICIOSA FRICA

### ENSALADAS Y SOPAS

HORTALIZAS Y HOJAS DE HUERTOS ORGÁNICOS, REGADOS SÓLO POR AGUA DE LLUVIA, LIBRE DE QUÍMICOS Y FERTILIZANTES. CULTIVADOS CON AMOR Y CUIDADO POR NUESTRA TIERRA.

### JAMÓN SERRANO Y PERAS CONFITADAS / \$8.600.-

MIX VERDE + JAMÓN SERRANO + PERAS CONFITADAS + TOMATES CHERRY POCHADOS EN ACETO ADEREZADOS CON VINAGRETA DE RABANO.

### LA RALLADA / \$8.200.-

CAMARONES + ZAPALLO ITALIANO + BERENJENA SALTEADA + ZANAHORIA + BETARRAGA RALLADA, PIMIENTOS VERDES Y ROJOS EN JULIANA + GAJOS DE NARANJA + DRESSING MANGO-OLIVA.

### LA (NI TAN) TÍPICA / \$7.500.-

MIX VERDE DE HUERTA ORGÁNICA + TOMATE CHERRY + ALMENDRAS TOSTADAS + CUBOS DE QUESO DE CABRA + DRESSING DE PESTO ALBAHACA.

### EL POLLO CÉSAR / \$7.200.-

FILETITOS DE POLLO + QUESO DE CABRA + MIX DE LECHUGAS ORGÁNICAS + CRUTONES RÚSTICOS + SALSA CÉSAR AL ESTILO PATALIEBRE.

### AQUÍ NO AHÍ / \$8.200.-

TIMBAL DE QUÍNOA CON PIMIENTOS ASADOS + MIX VERDE DE HUERTA ORGÁNICA + CEBOLLA FRESCA + ARÁNDANOS + NUECES + DRESSING DE MANGO.

### RÍO ARRIBA / \$9.200.-

VERDE Y FRESCA LECHUGA CON ALCACHOFAS SALTEADAS EN MANTEQUILLA + SALMÓN GRAVLAX DE REMOLACHA + PALTAS EN SÉSAMO, ACOMPAÑADA DE UN SOUR DE ARÁNDANO.

### CONSOMÉ DE POLLO / \$5.200.-

### SOPA DE CEBOLLA / \$5.200.-

### PARA LOS NIÑOS

### PINCHADITO / \$6.100.-

QUESADILLAS DE MOZARELLA + CHOCHILITO EN MANO + BASTONES DE ZANAHORIAS Y PEPINO + HUEVITOS DE CODORNIZ + SERVIDO CON RICAS SALSAS PARA UNTAR.

### EL NIDO / \$3.400.-

ALBONDIGAS DE CARNE EN UN NIDO DE SPAGHETTIS + SUAVE SALSA DE QUESO Y HUEVO.

### MINI BURGER / \$5.500.-

HAMBURGUESA DE 90GRs + TOMATE + QUESO CHEDDAR + LECHUGA + PAPAS FRITAS.

### FRITOS DE PAPA Y POLLO / \$6.100.-

FILETITOS DE POLLO APANADOS EN PANKO + PAPAS FRITAS.

### COLADO DE VERDURAS / \$2.400.-

SOPA DE VERDURAS DEL DÍA LICUADA.

## POSTRES

### FONDUE CHOCOLATE / \$15.200.-

FRESCAS Y SANAS FRUTAS DE LA ESTACIÓN, ACOMPAÑADAS CON MARSHMALLOWS + GRISINIS + GALLETON DE MANÍ + UN RICO CHOCOLATE DERRETIDO PARA PODER UNTAR Y DISFRUTAR DE LO QUE QUIERAS!!

### LA LIEBRE Y EL PUDÚ / \$7.200.-

GALLETON CASERO DE MANTEQUILLA DE MANÍ CUBIERTO DE HELADO PUDÚ Y CORONADO EN SALSA DE DULCE DE LECHE + CRISPY DE MANÍ.

### SUSPIRO LIMEÑO / \$4.200.-

### MOUSSE CHOCOLATE, MANJAR, BROWNIE / \$4.200.-

### MANJARATE / \$4.200.-

### HELADO ARTESANAL PUDÚ SIMPLE / \$3.200.-

### HELADO ARTESANAL PUDÚ DOBLE / \$3.600.-

### BROWNIE CON HELADO PUDÚ / \$5.500.-

### EL TRIANGULAR / \$4.800.-

TRIÁNGULO CHOCOLATE CON MANJAR, NUECES Y UNA RICA SALSA DE FRAMBRUESA.

## CAFETERÍA / PASTERERÍA

Hasta las 13:00 hrs. / 17:00 a 20:00 hrs

TOSTADAS PALTA Y SEMILLAS DE MARAVILLA \$3.900.-

TOSTADAS MIEL/ MERMELADA CASERA Y QUESO CREMA UNTABLE \$3.800.-

PAILA HUEVOS DE CAMPO CON TOSTADAS \$3.800.-

PAILA HUEVO DE CAMPO, TOCINO Y TOMATE+ TOSTADAS \$3.900.-

CROISSANT JAMÓN QUESO \$5.200.-

TOSTADA PALTA, HUEVO POCHADO, SALSA DE QUESO Y SEMILLAS DE MARAVILLA \$5.300.-

TORTA DE LA CASA \$3.500.-

CHEESECAKE MARRACUYÁ \$4.200.-

CUCHUFU DE CHOCOLATE RELLENO DE MANJAR \$1.600.-

PIE DE LIMÓN \$4.200.-

BROWNIE \$3.100.-

KUCHEN DE NUEZ \$3.900.-

ESPRESSO \$1.500.-

CORTADO \$2.100.-

CAPUCCINO \$2.100.-

LATTE \$2.100.-

AMERICANO \$1.600.-

CHOCOLATE CALIENTE \$2.400.-

TERERA TÉ \$2.400.-

## PARA TOMAR

### JUGOS NATURALES

JUGOS DE PULPA DE FRUTA NATURAL / \$3.100.-

LIMONADA / LIMONADA SABORES / \$3.300.-

### BEBIDAS

RED BULL Regular, SugarFree, Yellow Edition \$3.200.-

BEBIDAS LATA 350CC / \$2.200.-

AGUA MINERAL PORVENIR / \$2.200.-

### CERVEZAS

### CERVEZA ARTESANAL EN BOTELLA

CHESTER / \$4.400.-

GUAYACÁN / \$4.200.-

860 / \$4.400.-

PERRO LOKO / \$4.300.-

### SCHOP 500CC

ROYAL GUARD / \$4.400.-

KUNSTMANN TOROBAYO / \$5.100.-

AUSTRAL CALAFATE / \$5.100

DOLBEK ALE / \$4.400.-

CHESTER / 5.100.-

860 / \$5.100

### BOTELLA

ROYAL GUARD VARIEDADES / \$3.300.-

HEINEKEN / \$3.300.-

ROYAL GUARD 0.0° / \$3.300.-

SOL / \$3.200.-

AUSTRAL VARIEDADES / \$4.200

KUNSTMANN VARIEDADES / \$4.300

DOLBEK VARIEDADES / \$4.400

## TOMATE ALGO

[ TODOS LOS DESTILADOS VIENEN CON BEBIDA 220CC ]

### · PISCO ·

PISCO 35° / \$4.200.-

MISTRAL NOBEL / \$5.200.-

PISCO ESPÍRITU DE LOS ANDES 40° / \$4.900

MISTRAL ICE 7° / \$3.300.-

MISTRAL BARRICA TOSTADA / \$5.200.-

### · RON ·

HAVANA CLUB AÑEJO ESPECIAL / \$5.100.-

RON HAVANA CLUB AÑEJO 7 AÑOS / \$7.200.-

RON BARCELÓ AÑEJO / \$4.900.-

MISTRAL 35° +1 RED BULL \$5.600

2 CORTOS DE MISTRAL 35° +1 BEBIDA +1 RED BULL \$8.900

TROPICAL GIN Gin BeeFeater + Red Bull Yellow \$6.600

Gin Kantal + Red Bull Yellow \$7.700

### · WHISKY ·

BALLANTINE'S FINEST / \$5.100.-

CHIVAS REGAL 12 / \$8.200.-

BALLANTINE'S 7 AÑOS / \$5.500.-

JAMESON / \$7.200.-

### · WHISKEY ·

JACK DANIEL'S TENNESSEE / \$7.800.-

JACK DANIEL'S HONEY / \$7.800.-

JACK DANIEL'S APPLE / \$7.800.-

JACK DANIEL'S FIRE SHOT / \$5.100.-

GENTLEMAN JACK DANIEL'S / \$11.000.-

JACK DANIEL'S SINGLE BARREL / \$13.200.-

### · VODKA ·

ABSOLUT ORIGINAL / \$4.900.-

ABSOLUT SABORES / \$5.100.-

STOLICHNAYA / \$4.400.-

### · GIN ·

GIN BEEFEATER / \$5.100.-

GIN KANTAL / \$6.500.-

GIN HENDRICKS / \$7.500.-

GIN SICARIO / \$6.900.-

GIN PUEBLO / \$7.100.-

GIN MÍSTICO / \$7.300.-

GIN PROA / \$7.500.-

GIN HELLOW / \$6.800.-

### · TEQUILA ·

TEQUILA OLMECA / \$5.200.-

## COCTELERÍA PATALIEBRE

### PISCODOLA / \$4.400

PISCO, LECHE DE COCO Y PULPA DE CHIRIMOYA.

### POMELO JULEP / \$5.500.-

WHISKY, HOJAS DE MENTA Y ALBAHACA FRESCA, CORDIAL POMELO, JUGO DE LIMÓN Y SODA.

### PATALIEBROSKI / \$5.200.-

VODKA, PULPA DE MARACUYÁ, JARABE DE ZANAHORIA Y JUGO DE LIMÓN.

### CACHAÑA / \$5.300.-