



PARA PICAR Y COMPARTIR

CEVICHE PATALIEBRE / \$14.900.-

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 / \$19.900.-

TATAKI DE ATÚN SELLADO EN COSTRA DE SESAMO TOSTADO, NEGRO Y NATURAL + FINAS HIERBAS + CHICHARRÓN DE CALAMAR + CAMARONES APANADOS EN PAN PANKO + ENSALADILLA CHILENA MARINADA CON LECHE DE TIGRE VEGETAL + SALSA TÁRTARA.

TÁRTARO FILETE / \$12.500.-

TÁRTARO DE FILETE DE VACUNO PICADO CON CEBOLLA MORADA + PEPINILLOS + TOQUE DE MOSTAZA DUJON + SALSA DE LA CASA Y TOSTADAS.

TÁRTARO VEGETARIANO / \$8.500.-

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

PAPAS VEGGIE / \$12.500.-

MARAVILLOSO SALTEADO DE VERDURAS + SALSA PERUANA CASERA, TODO SERVIDO SOBRE UNA CAMA DE PAPAS FRITAS.

PAPAS AL LOMO / \$14.500.-

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

PICANTE RELLENO / \$10.500.-

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

BOMBITAS / \$7.900.-

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

CRISPY DE POLLO PICANTE / \$6.500.-

PECHUGUITAS DE POLLO CRISPY + SALSA PICANTE + SALSA SOUR.

ALITAS MANGO / \$6.500.-

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

CHUPE DE CHAMPINÓN / \$7.500.-

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

LAS MUNDIALES / \$8.500.-

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

PIZZAS

PIZZA JAMÓN SERRANO 3 QUESOS / \$9.900.-

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

PIZZA CAMARÓN AJILLO / \$9.900.-

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

PIZZA NAPOLITANA / \$8.900.-

MASA DE PIZZA A LA PIEDRA CON SALSA POMODORO CASERA, QUESO MANTECOSO DE LA ZONA, TOMATES CHERRY MARINADOS Y JAMÓN ACARAMELADO ARTESANAL.

PIZZA MECHADA / \$9.900.-

MASA DE PIZZA A LA PIEDRA CON BASE DE SALSA POMODORO CASERA, QUESO MANTECOSO, MARAVILLOSA MECHADA DE RES, SALSA VERDE DE PALTA Y AJÍ VERDE PICANTE MÁS UNOS TOQUES DE CILANTRO.

PIZZA VEGETARIANA / \$8.900.-

MASA DE PIZZA A LA PIEDRA CON SUS BORDES CON UN MIX DE SESAMO, BASE DE SALSA POMODORO CASERA, QUESO MANTECOSO, ESPÁRRAGOS AL AJILLO, AROS DE CEBOLLA MORADA, UN NATURAL PESTO DE ALBAHACA Y UNA SALSA DE MORRONES ASADOS.

BURGERS CON PAPITAS Y NUESTRA SALSA SECRETA

HAMBURGUESAS DE 150 GRS. PUNTO DE COCCIÓN XL. 100% CARNE DE LIBRE PASTOREO. TODAS SERVIDAS EN PAN DE PAPA ARTESANAL PARA TODAS LAS BURGERS.

¡¡TODAS LAS HAMBURGUESAS DE CARNE PUEDEN SER REEMPLAZADAS POR CROQUETAS DE QUÍNOA AHUMADA CON CHAMPINONES OSTRÁ GRILLADOS!!

LA GANADORA / \$9.900.-

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

F. GEORGE / \$10.900.-

HAMBURGUESA CASERA DE 150 GRS + AROS DE CEBOLLA APANADOS EN PANKO + MERMELADA DE TOCINO Y CEBOLLA + SALSA DE QUESO CHEDDAR + BBQ CASERA + LACTONESA CASERA.

LA CLÁSICA AMERICANA / \$9.900.-

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

THE PEBRE / \$9.900.-

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

LA HERBÍVORA 2.0 / \$9.300.-

DELICIOSAS CROQUETAS DE QUÍNOA AHUMADA CON CHAMPINONES OSTRÁ GRILLADOS + TIRITAS DE CEBOLLA CRISPY + PALTA LAMINADA + QUESO MANTECOSO + SALSA BBQ + LECHUGA + SALSA DE MORRONES ASADOS...¡INVOLVIDABLE.

LA CHORRIBURGER / \$9.900.-

HAMBURGUESA DE 150 GRS + EXQUISITA CEBOLLA CARAMELIZADA + 2 HUEVOS FRITOS DE CAMPO + PAPAS HILO PARA EL CRUNCHY + LACTONESA CASERA DE CIBOULETTE.

LA DUPLA / \$14.000.-

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

LA GRINGA PICÁ / \$12.900.-

DOBLE HAMBURGUESA (120 GR CADA UNA...) UNIA CON SU PREPARACIÓN PICANTE + JALAPEÑO Y LA OTRA AHUMADA CON RECETA CASERA + CHAMPINONES AL PIL PIL + TOMATES CONFITADOS + GUISO DE TOCINO Y BBQ + TIMBRE DE PEPINILLOS APANADOS FRITOS

+ SALSA DE QUESO CHEDDAR + ESPECIAL SALSA TEXAS + LACTONESA... ¡NO TE ARREPENTIRÁS!

SANGUCHES

LA APRIETADA / \$9.900.-

PASTA DE PRIETA CONDIMENTADA CON CEBOLLITA, AJÍ + QUESO MANTECOSO FUNDIDO + CEBOLLITAS EN ESCABECHE SALTEADAS + MIX VERDE + LACTONESA CASERA.

LA PORK / \$10.900.-

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

LA DESMECHADA / \$9.900.-

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

LA CABRITA / \$9.900.-

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

LA VEGGIE / \$9.200.-

CROQUETAS DE QUÍNOA + MIX VERDE + CEVICHE CHAMPINÓN MANZANA VERDE TODO EN PAN PITA BLANCO + LACTONESA CASERA.

LA MAR / \$11.500.-

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

SWEET MILANESA / \$9.900.-

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

ITACHIK / \$10.500.-

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

SALMON CREAM / \$11.900.-

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

RAMÓN CHEESE / \$9.900.-

¡¡UN CLÁSICO!! DELICIOSAS LÁMINAS DE CHURRASCO DE LOMO LISO + QUESO MANTECOSO + UNA RICA MAYONESA VERDE CASERA AL ESTILO PATALIEBRE, SERVIDO EN PAN FRICA

YELLOW PIG / \$9.900.-

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 CONFINADAS / \$9.500.-

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

LA RALLADA / \$8.800.-

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

EL POLLO CÉSAR / \$9.200.-

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

AQUÍ NO AHÍ! / \$8.900.-

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

RÍO ARRIBA / \$9.900.-

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

CONSUMÉ DE POLLO / \$5.500.-

PARA LOS NIÑOS

PINCHADITO / \$6.500.-

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

EL NIDO / \$3.900.-

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

MINI BURGER / \$5.900.-

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

FRITOS DE PAPA Y POLLO / \$6.500.-

FILETITOS DE POLLO APANADOS EN PANKO + PAPAS FRITAS.

COLADO DE VERDURAS / \$2.800.-

SOPA DE VERDURAS DEL DÍA LICUADA.

POSTRES

FONDUE CHOCOLATE / \$15.900.-

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

LA LIEBRE Y EL PUDÚ / \$7.900.-

GALLETÓN CASERO DE MANTEQUILLA DE MANÍ COBIERTO DE HELADO PUDÚ VAINILLA Y CORONADO EN SALSA DE DULCE DE LECHE + CRISPY DE MANÍ.

SUSPIRO LIMEÑO / \$4.500.-

MOUSSE CHOCOLATE, MANJAR, BROWNIE / \$4.500.-

MANJARATE / \$4.500.-

HELADO ARTESANAL PUDÚ SIMPLE / \$3.500.-

BROWNIE CON HELADO PUDÚ / \$6.000.-

EL TRIANGULAR / \$4.900.-

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

CAFETERÍA / PASTERERÍA

Horario 16:00 a 20:00 hrs.

TOSTADAS PALTA Y SEMILLAS DE MARAVILLA \$4.300.-

TOSTADAS MIEL MERMELADA CASERA Y QUESO CREMA UNTABLE \$4.200.-

PAILA HUEVOS DE CAMPO CON TOSTADAS \$4.200.-

PAILA HUEVO DE CAMPO, TOCINO Y TOMATE- TOSTADAS \$4.300.-

CROSSANT JAMÓN QUESO \$5.600.-

TOSTADA PALTA, HUEVO POCHADO, SALSA DE QUESO Y SEMILLAS DE MARAVILLA \$5.700.-

TORTA DE LA CASA \$3.900.-

CHEESECAKE MARACUYÁ \$4.500.-

CUCHFULI DE CHOCOLATE RELLENO DE MANJAR \$1.800.-

PIE DE LIMÓN \$4.500.-

BROWNIE \$3.400.-

KUCHEN DE NUEZ \$4.300.-

RICÓ CAFÉ FRÍO + HELADO DE VAINILLA + CREMA CHANTILLY Y SALSA DE CHOCOLATE \$4.500.-

ESPRESSO \$1.700.-

CORTADO \$2.300.-

CAPUCCINO \$2.300.-

LATTE \$2.300.-

AMERICANO \$1.800.-

CHOCOLATE CALIENTE \$2.700.-

TETERA TÉ \$2.700.-

MOKACCINO \$2.500.-

PARA TOMAR

JUGOS NATURALES

JUGOS DE PULPA DE FRUTA NATURAL / \$3.400.-

LIMONADA / LIMONADA SABORES / \$3.700.-

BEBIDAS

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

BEBIDAS LATA 350CC / \$2.400.-
AGUA MINERAL PORVENIR / \$2.400.-

CERVEZAS

CERVEZA ARTESANAL EN BOTELLA

GUAYACÁN / \$4.500.-

860 / \$4.700.-

PERRO LOKO / \$4.600.-

SCHOP 500CC

ROYAL GUARD / \$4.600.-

KUNSTMANN TOROBAYO / \$5.300.-

AUSTRAL CALAFATE / \$5.300

DOLBEK ALE / \$4.600.-

CHESTER / \$5.300.-

860 / \$5.300

BOTELLA

ROYAL GUARD VARIEDADES / \$3.500.-

HEINEKEN / \$3.500.-

ROYAL GUARD 0.0° / \$3.500.-

SOL / \$3.400.-

AUSTRAL VARIEDADES / \$4.400

KUNSTMANN VARIEDADES / \$4.500

DOLBEK VARIEDADES / \$4.600

TÓMATE ALGO

[TODOS LOS DESTILADOS VIENEN CON BEBIDA 350CC]

PISCO

PISCO 35° / \$4.900.-

MISTRAL 35° NOBEL / \$5.700.-

MISTRAL BARRICA TOSTADA / \$5.700.-

PISCO ESPÍRITU DE LOS ANDES 40° / \$5.500

MISTRAL ICE 7° / \$3.800.-

RON

HAVANA CLUB AÑEJO ESPECIAL / \$5.100.-

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

RON BARCELÓ AÑEJO / \$4.900.-

WHISKY

BALLANTINE'S FINEST / \$5.500.-

CHIVAS REGAL 12 / \$8.500.-

BALLANTINE'S 7 AÑOS / \$5.900.-

JAMESON / \$7.500.-

JACK DANIEL'S TENNESSEE / \$8.500.-

JACK DANIEL'S HONEY / \$8.500.-

JACK DANIEL'S APPLE / \$8.500.-

JACK DANIEL'S FIRE SHOT / \$5.900.-

GENTLEMAN JACK DANIEL'S / \$11.900.-

JACK DANIEL'S SINGLE BARREL / \$13.900.-

VODKA

ABSOLUT ORIGINAL / \$5.500.-

ABSOLUT SABORES / \$5.700.-

STOLICHNAYA / \$5.100.-

GIN

BEEFEATER / \$5.900.-

KANTAL / \$7.100.-

HENDRICKS / \$7.900.-

SICARIO / \$7.300.-

PUEBLO / \$7.100.-

MÍSTICO / \$7.300.-

PROA / \$7.500.-

HELLOW / \$6.900.-

TEQUILA