



PARA PICAR Y COMPARTIR

CEVICHE PATALIEBRE / \$16.500.-

CEVICHE DE SALMÓN ESTILO PATALIEBRE + LECHE DE TIGRE,
ACOMPAÑADO DE TRIÁNGULOS DE TORTILLAS FRITAS



CEVICHE MIXTO / \$16.900

CEVICHE DE SALMÓN Y CAMARONES CON CUADROS DE PALTA
+ LECHE DE TIGRE, ACOMPAÑADO DE TRIÁNGULOS DE
TORTILLAS FRITAS

TÁRTARO FILETE / \$14.000.-

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

PAPAS VEGGIE / \$13.500.-

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

PAPAS AL LOMO / \$15.900.-

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

PICANTE RELLENO / \$11.500.-

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



ALITAS PICANTE - BBQ / \$9.800.-

ALITAS DE POLLO PICANTE CON BBQ + SALSA RANCH.

CHUPE DE CHAMPIÑÓN / \$8.300.-

MARAVILLOSOS CHAMPIÑONES CON CREMA + PARMESANO Y CEBOLLA, GRATINADOS CON QUESO
ACOMPAÑADO DE UNA ENSALADILLA DE ALCACHOFA.

LAS MUNDIALES / \$9.300.-

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



CAMARONES Y CALAMARES APANADOS / \$9.800-

CAMARONES Y ANILLOS DE CALAMARES APANADOS CON MARAVILLOSAS SALSA TÁRTARA Y SALSA PICANTE

... DELICIOSO PARA COMPARTIR!!

PIZZAS

PIZZA CAMARÓN AJILLO / \$11.500.-

MASA DE PIZZA FERMENTADA CON SALSA POMODORO CASERA, QUESO MANTECOSO, CAMARONES SALTEADOS AL AJILLO Y UNOS TOQUES DE CEBOLLA MORADA

PIZZA NAPOLITANA / \$10.500.-

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



PIZZA MECHADA (Nueva Receta) / \$12.500.-

MASA DE PIZZA FERMENTADA CON BASE DE SALSA POMODORO CASERA, QUESO MOZZARELLA, MARAVILLOSA MECHADA DE RES, CEBOLLA CARAMELIZADA, SALSA VERDE DE PALTA Y AJÍ VERDE PICANTE MÁS UNOS TOQUES DE CILANTRO.



PIZZA VEGETARIANA (Nueva Receta) / \$10.500.-

MASA DE PIZZA FERMENTADA, BASE DE SALSA POMODORO CASERA, QUESO MOZZARELLA, TOMATES, ZAPALLO ITALIANO, BERENJENA, CHAMPIÑÓN Y SUS TOQUES DE CIBOULETTE.

PIZZA PEPPERONI / \$11.500.-

MASA DE PIZZA FERMENTADA CON SALSA POMODORO CASERA, PEPPERONI ESTILO NEW YORK, QUESO MOZZARELLA DE LA ZONA Y TOQUE DE ORÉGANO.

PIZZA MARGARITA / \$10.500.-

MASA DE PIZZA FERMENTADA, SALSA POMODORO CASERA, QUESO MOZZARELLA DE LA ZONA ALBAHACA FRESCA, ORÉGANO Y PARMESANO.

PIZZA BIANCA / \$11.500.-

MASA PIZZA FERMENTADA, BASE DE QUESO MOZZARELLA, QUESO AZUL, PERAS CONFITADAS, NUECES TOSTADAS, UN TOQUE DE MIEL Y ALBAHACA, ORÉGANO Y PARMESANO



PIZZA JAMÓN SERRANO / \$13.500.-

MASA PIZZA FERMENTADA, BASE DE QUESO MOZZARELLA, SALSA POMODORO CASERA, RÚCULA, QUESO AZUL, QUESO PARMESANO, Y EL IMPORTANTE JAMÓN SERRANO!



PIZZA PORK / \$12.500.-

MASA PIZZA FERMENTADA, SALSA POMODORO CASERA, BASE DE QUESO MOZZARELLA, CERDO DESHILACHADO, TOCINO, QUESO CHEDDAR, CEBOLLA MORADA Y TODO TERMINADO CON CIBOULETTE FRESCO Y SALSA BBQ

BURGERS CON PAPITAS Y NUESTRA SALSA SECRETA

HAMBURGUESAS DE 150 GRS. PUNTO DE COCCIÓN ¾. 100% CARNE DE LIBRE PASTOREO. TODAS SERVIDAS EN



PAN ARTESANAL PARA TODAS LAS BURGERS.



¡¡TODAS LAS HAMBURGUESAS DE CARNE PUEDEN SER REEMPLAZADAS POR NOT BURGER X \$1.800!!



LA GANADORA / \$11.500.-

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 / \$12.500.-

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 / \$11.500.-

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 / \$11.500.-

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



LA HERBÍVORA 2.0 (Nueva Receta) / \$11.900.-

CHAMPIÑONES SMASH ASADOS + TIRITAS DE CEBOLLA CRISPY + PALTA LAMINADA + QUESO MANTECOSO + SALSA BBQ + MIX VERDE+ EMULSIÓN DE ZANAHORIA + SALSA DE MORRONES ASADOS.

¡INOLVIDABLE!

LA CHORRIBURGER / \$11.500.-

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

LA GRINGA PICÁ / \$14.500.-

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 + GUISO DE TOCINO Y BBQ + TIMBRE DE PEPINILLOS APANADOS FRITOS

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

OKLAHOMA PATASTYLE / \$14.500.-

DOBLE HAMBURGUESA SMASHEADA CON CEBOLLA CRUDA FINAMENTE CORTADA, PEPINILLOS DILL, TOCINO CRUJIENTE, BBQ CASERA, QUESO CHEDDAR FUNDIDO Y SALSA PATALIEBRE

CUARTO DE LIEBRE / \$8.900.-

HAMBURGUESA CASERA DE 90 GRS + DOBLE LÁMINA QUESO CHEDDAR + CEBOLLA MORADA + PEPINILLO+ LA MARAVILLOSA SALSA SECRETA SERVIDO EN **"PAN DE PAPA"**.

GRAN LEBRATO / \$10.500.-

TRIPLE HAMBURGUESA CASERA SMASH + TRIPLE LÁMINA QUESO CHEDDAR + TOCINO + PEPINILLO+ LA MARAVILLOSA SALSA SECRETA SERVIDO EN **"PAN DE PAPA"**.

SANGUCHES

LA APRIETADA / \$11.500.-

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

LA PORK / \$12.500.-

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



LA DESMECHADA / \$12.500.-

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

ITACHIK / \$11.900.-

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

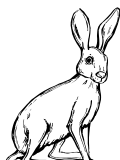
RAMÓN CHEESE / \$11.500.-

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



MILANESA NAPOLITANA / \$12.500.-

¡¡UN CLÁSICO CON TOQUE PATALIEBRISTICO!! DELICIOSA MILANESA DE POLLO APANADA ACOMPAÑADA DE TOMATES ASADOS, PESTO, QUESO MANTECOSO FUNDIDO + JAMÓN SERRANO + RÚCULA FRESCA Y TODO SERVIDO EN PAN CIABATTA



AGREGADOS



EXTRA SALSAS / \$800.-

EXTRA HAMBURGUESA CARNE 150 GRS. / \$2.500.-

CHAMPIÑONES, PEPINILLOS O JALAPEÑOS / \$1.700.-

QUESO CHEDDAR, LECHUGA, TOMATE, HUEVO FRITO, QUESO PARMESANO, QUESO MOZZARELA, HUEVO CODORNIZ O TOSTADAS / \$1.500.-

AROS DE CEBOLLA, TOCINO, QUESO AZUL, CEBOLLA CARAMELIZADA, CEBOLLA AL VINO TINTO, PALTA, TOMATE CHERRY, PEPPERONI, CARNE MECHADA, CAMARONES, JAMÓN SERRANO, PEBRE O CAMARÓN APANADO / \$2.000

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.

EL POLLO CÉSAR / \$11.700.-

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



PATASTYLE/ \$11.700.-

MARAVILLOSA CAMA DE LECHUGA + TIRITAS DE CARNE + CRUJIENTE CEBOLLA MORADA + MORRÓN + NUEZ + PALTA + PARMESANO + CRUTONES, ACOMPAÑADO DEL SOÑADO DRESSING DE YOGURT PEPINO CILANTRO. IMPERDIBLE!!



CUBITOS/ \$12.800.-

BASE DE MIX VERDE + CUBOS DE QUESO CABRA APANADOS + MORRONES ASADOS + CEBOLLA MORADA + PALTA + ALMENDRAS TOSTADAS + CAMOTE FRITO Y DRESSING DE YOGURT PEPINO CILANTRO....GUAUUUU

CONSUMÉ DE POLLO / \$6.900.-

PARA LOS NIÑOS

EL NIDO / \$5.200.-

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



MINI BURGER / \$7.300.-

HAMBURGUESA DE 90GRS + TOMATE + QUESO CHEDDAR + LECHUGA + PAPAS FRITAS.
SERVIDO EN "PAN DE PAPA".

FRITOS DE PAPA Y POLLO / \$7.900.-

FILETITOS DE POLLO APANADOS EN PANKO + PAPAS FRITAS.

COLADO DE VERDURAS / \$4.100.-

SOPA DE VERDURAS DEL DÍA LICUADA.



HORA DULCE Y CAFÉ-TÉ

SUSPIRO LIMEÑO
\$5.200.-

MOUSSE CHOCOLATE, MANJAR, BROWNIE
\$5.200.-

MANJARATE
\$5.200.-

HELADO ARTESANAL PUDÚ SIMPLE
\$4.200.-

BROWNIE CON HELADO PUDÚ
\$7.300.-

DOMO MANTEQUILA DE MANÍ, PRALINÉ Y
CAMELO SALADO
\$7.300.-

DOMO CHOCOLATE BELGA 80% CACAO FRAMBUESA
Y MANJAR
\$7.300.-

TORTA DE LA CASA
\$4.400.-

CHEESECAKE MARACUYÁ
\$5.200.-

CHEESECAKE FRAMBUESA
BASE CHOCOLATE
\$5.200.-

PIE DE LIMÓN
\$5.200.-

BROWNIE
\$4.000.-

 KUCHEN DE
NUEZ CON HELADO
DE VAINILLA
\$7.500.-

BOMBA DE CHOCOLATE
CALIENTE
\$3.700.-

GALLETÓN ESTILO NEW
YORK CHOCOLATE BELGA
\$2.200.-

GALLETÓN ESTILO NEW
YORK CHOCOLATE BLANCO Y
FRAMBUESA
\$2.200.-

ESPRESSO
\$1.900.-

ESPRESSO DOBLE
\$2.600.-

CORTADO
\$2.500.-

CAPUCCINO
\$2.500.-

LATTE
\$2.500.-

AMERICANO
\$1.900.-

TETERA TÉ
\$2.900.-

MOKACCINO
\$2.800.-

PARA TOMAR

· JUGOS NATURALES ·

JUGOS DE PULPA DE FRUTA NATURAL / \$3.800.-

LIMONADA / LIMONADA SABORES / \$4.200.-

· BEBIDAS ·



RED BULL \$3.500.-
Regular, SugarFree, Yellow Edition

BEBIDAS LATA 350CC / \$2.700.-

AGUA MINERAL PORVENIR / \$2.700.-

· CERVEZAS ·

CERVEZA ARTESANAL EN BOTELLA

PERRO LOKO / \$5.000.-

SCHOP 500CC

ROYAL GUARD / \$5.000.-

KUNSTMANN TOROBAYO / \$6.000.-

AUSTRAL CALAFATE / \$6.000.-

DOLBEK MAQUI ALE / \$5.500.-

CHESTER / \$6.000.-

BOTELLA

ROYAL GUARD VARIEDADES / \$4.000.-

ROYAL GUARD 0,0° / \$4.000.-

HEINEKEN / \$4.000.-

HEINEKEN 0,0° / \$4.000.-

AUSTRAL VARIEDADES / \$4.900

KUNSTMANN VARIEDADES / \$5.000

KUNSTMANN 0,0° / \$5.000

COORS / \$4.000

TÓMATE ALGO

[TODOS LOS DESTILADOS VIENEN CON BEBIDA 350CC]

· PISCO ·

PISCO 35° / \$5.000.-

MISTRAL NOBEL / \$5.900.-

PISCO ESPÍRITU DE LOS ANDES 40° / \$5.700

MISTRAL 35°
+1 RED BULL
\$6.500



2 CORTOS DE
MISTRAL 35°
+1 BEBIDA
+1 RED BULL
\$10.900



· RON ·

HAVANA CLUB AÑEJO ESPECIAL / \$5.300.-

RON HAVANA CLUB AÑEJO 7 AÑOS / \$7.500.-

· WHISKY ·

BALLANTINE'S FINEST / \$5.700.-

CHIVAS REGAL 12 / \$8.800.-

BALLANTINE'S 7 AÑOS / \$6.100.-

JAMESON / \$7.800.-

· WHISKEY ·

JACK DANIEL'S TENNESSEE / \$8.800.-

JACK DANIEL'S HONEY / \$8.800.-

JACK DANIEL'S APPLE / \$8.800.-

JACK DANIEL'S FIRE SHOT / \$6.100.-

· VODKA ·

ABSOLUT ORIGINAL / \$6.100.-

STOLICHNAYA / \$5.600.-

· GIN ·

BEEFEATER / \$6.500.-

KANTAL / \$7.700.-

HENDRICKS / \$8.500.-

PUEBLO / \$7.700.-

TROPICAL GIN

Gin Beefeater + Red Bull Yellow

\$7.800

Gin Kantal + Red Bull Yellow

\$8.900



DRAGON GIN

Gin Beefeater + Red Bull Fruta

\$7.800 del dragón

Gin Kantal + Red Bull Fruta

\$8.900 del dragón



· TEQUILA ·

OLMECA / \$6.100.-

COCTELERÍA PATALIEBRE

POMELO JULEP 2.0/ \$7.000.-

WHISKY, HOJAS DE MENTA, CORDIAL POMELO, JUGO DE LIMÓN.

CACHAÑA / \$6.700.-

GIN, PEPINO, CORDIAL LIMÓN, MENTA FRESCA Y JUGO DE PIÑA.

MURTILLA SOUR / \$5.500.-

(SOLO EN TEMPORADA)

SANGRÍA PATALIEBRE / \$6.700.-

MOJITO TROPICAL / \$7.900.-

BASE DE MOJITO CON GRANADINA, MARACUYA, JÄGGERMEISTER, RON Y AGUA CON GAS.

PASSION MULE / \$8.700.-

JÄGGERMEISTER, JARABE MARACUYÁ, JUGO LIMÓN Y GINGER BEER.

TROPICAL MULE / \$8.600.-

VODKA, APEROL, TROPICAL MIX Y GINGER BEER.

SWEET PINK / \$8.600.-

GIN HENDRICKS, GIN BEEFEATER PINK, CORDIAL DE LIMON, JARABE PIÑA GLASEADA, JARABE DE MARACUYA Y FENTIMANS LEMON ROSE.



PARCERO / \$8.200.-

GIN BEEFEATER ORANGE, JUGO LIMÓN, AMARETTO..... RODEADO DE DULCE SAL....-



PICAJÍ ALBAHACA / \$8.400.-

VHISKEY AJÍ VERDE, JUGO LIMÓN, ALBAHACA.-

COCTELERÍA

RAMAZZOTTI SPRITZ / \$6.100.-

RAMAZZOTTI ROSATO / \$6.100.-

APEROL SPRITZ / \$6.100.-

SOUR TRADICIONAL / \$4.700.-

SOUR PERUANO / \$6.600.-

 CATEDRAL TRADICIONAL / \$7.500

 CATEDRAL PERUANO / \$10.500

DAIQUIRI / \$6.100.-

TOM COLLINS / \$6.100.-

AMARETTO SOUR / \$5.900.-

MOSCOW MULE / \$6.100.-

CAMPARI / \$5.100.-

MARGARITA / \$6.500.-

MOJITO / \$6.700.-

MOJITO SABORES / \$7.600.-

CAIPIRINHA / \$5.900.-

CAIPIRINHA SABORES / \$6.100.-

RUSO NEGRO / \$5.900.-

RUSO BLANCO / \$6.000.-

NEGRONI / \$6.600.-

 CHARDONNAY SOUR / \$5.100.-

 WHISKEY SOUR / \$6.400.-

· COCTELERÍA SIN ALCOHOL ·

PUESTA DE SOL / \$4.500.-

TROPICAL MIX CON MARACUYA, GRANADINA Y EL TOQUE DE GINGER ALE

MOJITO / \$5.500.-

MOJITO SABORES / \$5.900.-

· BAJATIVOS ·

FERNET BRANCA C/ BEBIDA / \$5.700.-

AMARETTO DISARONNO / \$5.700.-

JÄGERMEISTER / \$4.700.-

FRANGELICO / \$6.100.-



VINOS / ESPUMANTES



• POR COPA •

CARMENERE ERRAZURIZ ESTATE RESERVA / \$5.100

CARMENERE TARAPACÁ GRAN RESERVA / \$5.100

CABERNET CASTILLO DE MOLINA / \$4.700

SAUVIGNON BLANC LEYDA / \$4.700

CABERNET SAUVIGNON

CASTILLO DE MOLINA / \$12.900

CARMENERE

TARAPACÁ GRAN RESERVA / \$17.000

MERLOT

CASTILLO DE MOLINA / \$14.000

SIBARIS / \$11.900

SAUVIGNON BLANC

LEYDA RESERVA / \$14.000

CHARDONNAY

LEYDA RESERVA / \$14.000

SYRAH

CASTILLO DE MOLINA / \$14.000

MALBEC

LA CELIA PIONEER / \$14.000

LATE HARVEST

CASTILLO DE MOLINA / \$6.800

SIDRA ARTESANAL

PEHUENIA SWEET CIDER / \$6.100

PEHUENIA CARDAMOM & CUCUMBER / \$6.100

ESPUMANTES

VIÑAMAR BRUT/EXTRA BRUT/\$14.000

MUMM EXTRA BRUT / \$19.200

