



ENTRE

PISCO

&

PEBRE

COMIDA A LA CHILENA



SIGUENOS EN  
NUESTRAS REDES SOCIALES

**#EntrePiscoyPebre**

AV. CAMINO AL VOLCÁN #31011, SAN JOSÉ DE MAIPO



# PALPELAMBRE

PA 'LA TARDECITA  
(Desde las 18:00 horas)

## Tabla Ombligo Parao:

Festín de sabor con todo de lo nuestro! Papas fritas bañadas en salsa cheddar, mix de empanaditas, aros de cebolla frito, vacuno y pollo al ajillo, champiñones fritos y terminamos con las clásicas sopaipillas con pebre.

**\$19.900**

## Chorrillana:

La clásica de siempre con longaniza de campo y nuestro toque P&P, acompañada de pebre y salsa al ajo.

**\$11.900**

## Papas Criollas:

Crujientes papas fritas bañadas en salsa cheddar, hilachas de plateada en su caldo más champiñones y cebollín fresco, acompañada de pebre y salsa al ajo.

**\$11.900**

## Pizza Pisco & Pebre:

Salsa de pizza, mozzarella, hilachas de plateada, longaniza de campo, hojas de rúcula y ajo en escalopas.

**\$10.900**

## Pizza Mañosa:

Salsa de pizza, mozzarella, salame ahumado, jamón cocido, choclo, champiñón y palmitos.

**\$10.900**

## Pizza Mi Pituca:

Salsa de pizza, mozzarella, tomate, choclo, champiñón, aros de cebolla, palmitos y hojas de rúcula.

**\$10.900**

## Pizza a lo Pobre :

Salsa de pizza, mozzarella, vacuno salteado, cebolla acaramelada, huevos y papas fritas.

**\$10.900**





# SANGUCHES

## Como Tonto:

Doble ración de hamburguesa, lechuga, tomate, cheddar, tocino, cebolla acaramelada y huevo frito.

**\$8.900**

## Condorito:

Mechada italiana.

**\$6.900**

## Doña Treme:

Mechada luco.

**\$6.900**

## Yayita:

Mechada chacarera.

**\$6.900**

## Yuyito:

Hamburguesa de soya, tomate, mozzarella, palta, poroto verde y mayonesa.

**\$7.900**

# EMPANADAS de la casa

**de  
horno \$2.600**

PINO

PINO/MERQUÉN AHUMADO

MECHADA/QUESO

**fritas \$2.800**

CAMARÓN/QUESO/CIBOULLETTE

**fritas \$2.500**

QUESO MANTECOSO

PINO

AFIRMATE CABRITO!

Queso Cabra/oliva/tomate/champiñón

CAPRICHOSA

Queso/tomate/albahaca

COQUETONA

Queso/choclo/champiñón

**SURTIDO DE EMPANADITAS CASERAS: \$9.900**

Cerdo ahumado con toques de queso / Camarón queso / Champiñón queso / Espinaca a la crema / Lomo saltado

**(Todas fritas)**





# SABORES tradicionales

<b>Pastel de Choclo</b> (sólo en temporada)	<b>\$8.900</b>
<b>Humitas con Chilena</b> (sólo en temporada)	<b>\$8.100</b>
<b>Prietas Artesanales</b> (3 unidades con papas salteadas y chilena)	<b>\$7.900</b>
<b>Longanizas de Campo</b> (3 unidades con papas salteadas y chilena)	<b>\$7.900</b>
<b>Medallón de Arrollado Parrillero</b> (con papas salteadas y chilena)	<b>\$7.900</b>
<b>Cazuela de Vacuno o Ave</b>	<b>\$7.900</b>
<b>Lomo &amp; Camarón al Pil Pil o al Ajillo</b>	<b>\$8.900</b>
<b>Ceviche de Reineta y Camarón</b>	<b>\$9.400</b>
<b>Pastel del Puerto</b> (reineta y camarón salteados en oliva y ajo más vino blanco para ser gratinado con queso mozzarella).	<b>\$9.400</b>

## ENSALADAS

<b>El Trauco:</b> Lechugas, tomate, queso de cabra, aceitunas, mix de pimientos, quínoa y orégano.	<b>\$7.600</b>
<b>La Pincoya:</b> Lechugas, tomate, palta, champiñones, pollo salteado, nueces y salsa alioli.	<b>\$7.600</b>
<b>Campestre:</b> Lechugas, tomate, palta, poroto verde, champiñones, palmito, huevo, hilachas de plateada y nueces.	<b>\$7.600</b>
<b>El Caleuche:</b> Lechugas, rúcula, tomate, palta, quínoa, palmitos, aros de cebolla fritos, papas chaucha y lluvia de sésamo.	<b>\$7.600</b>





# FONDOS de puta madre

## Chanchito Criollo

Arrollado, prieta y longaniza artesanal, más costillar de cerdo y trozo de pollo grillé, acompañados de papas salteadas y pebre.

**\$11.900**

## Costillar de Cerdo

A la leña en nuestros hornos de barro.

**\$8.400**

## Lomo Lacho

Lomo vetado bordado en tocino.

**\$8.400**

## ¡Está Filete!

Medallón sabrosón de filete sobre salsa de merlot, coronado con queso fundido y camarones al ajillo.

**\$13.900**

## Plateada al Jugo

**\$7.900**

## Pollo Enchuchado'

Pechuga de pollo grillé

**\$6.900**

## Reineta en Salsa de Mariscos

**\$8.400**

## Reineta Frita

**\$7.900**

## Fetuccini de Espinacas

**\$8.900**

## Raviol Relleno de Carne Mechada

**\$8.900**

## Raviol Relleno de Espinacas

**\$8.900**

## SALSAS A ELECCIÓN PARA NUESTRAS PASTAS:

*Pomodoro con champiñones y jamón -- Boloñesa -- Camarones a la crema  
(Todas nuestras pastas son artesanales y al huevo)*

## calientes AGREGADOS fríos

A lo Paaaaaaabre	<b>\$3.500</b>	Chilena	<b>\$3.200</b>
Papas fritas	<b>\$3.300</b>	Chilena/Palta	<b>\$3.900</b>
Arroz	<b>\$2.200</b>	Tomate/Chodo/Palta	<b>\$3.900</b>
Puré Blanco o al Merquén	<b>\$3.300</b>	Chacarera	<b>\$3.400</b>
Papas Duquesas	<b>\$3.300</b>	Papas Mayo	<b>\$3.100</b>
Verduras Salteadas	<b>\$3.200</b>	Palmito/Palta	<b>\$4.900</b>
Quinoa al Pil Pil o Ajillo	<b>\$3.200</b>	Surtida	<b>\$5.400</b>





# PAL REGALÓN/A

## Peppa Pig:

Vienesas artesanales con arroz y papas fritas más copa de helado.

**\$6.600**

## 31 Minutos:

Pollo apanado con arroz y papas fritas más copa de helado.

**\$6.600**

**ESTOS MENÚS SON SOLO  
PARA NIÑ@S HASTA 14 AÑOS.**

**“ASUMA SU EDAD”**

# POSTRES

**Mote con Huesillo** “sólo temporada”

**\$3.100**

**5 Leches**

**\$3.600**

**Churros con Helado**

**\$3.600**

**Pie de Limón**

**\$3.600**

**Kuchen de Nuez con Bola de Helado**

**\$3.600**

**Torta de Chocolate**

**\$3.600**

**Café Helado**

**\$3.600**

**Copa de Helado**

**\$3.600**

# no olvidari

**Los frutos de nuestros  
árboles no están incluidos  
en la cuenta**



**¡ POR FAVOR  
NO LOS SAQUE !**





# PA'' COCTELERÍA INTERNACIONAL Y DE AUTOR

## EMPINAR EL CODO

### Manutara

Mágico cóctel inspirado en la Isla de Pascua, a base de té verde y sabores tropicales (maracuyá, piña, mango, Coco, licor de almendras, ron, naranja, curacao blue y gotas de angostura).

**\$4.900**

### Hasta Verte Cristo Mío

Chambord (Licor de Frambuesa), licor de chocolate, carga de café expresso, syrup simple y crema líquida.

**\$4.900**

### Hacerlo de Día

Ron de mango, maracuyá, crema líquida y licor de chocolate blanco.

**\$4.900**

### Cable a Tierra

A base de Mate, jägermeister, maracuyá, syrup simple y jugo naranjas.

**\$4.900**

### Algún Día Volverás

Pisco artesanal, licor de almendras, syrup simple y jugo naranjas.

**\$4.500**

### Serenata Cruel

Jack Daniel's, ginger ale a base de limón, syrup simple y jengibre.

**\$4.900**

### El Gil de tu Ex

Vodka de frambuesa, crema y base de licor de chocolate y almendras.

**\$4.900**

### Amor Sin Fronteras

Espumante, menta, limón de pica, syrup simple y frutos rojos macerados.

**\$4.500**

### Brazuca Merlot

Limonos de pica macerados en syrup simple y vino merlot dulce.

**\$4.500**

### Passion del Maipo

Coctel de maracuyá, Jack Daniel's y licor de flor de sauco.

**\$4.900**

### Caipi Honey

Jack Daniel's Honey sobre base de limones de pica, syrup simple y soda.

**\$4.900**

### Ramazotti Spritz

Ramazotti, espumante y toques de limón, menta y naranja.

**\$4.900**

### Aperol Spritz

Aperol, espumante, rodajas de naranja y soda.

**\$4.900**

### Sour Pó

Pisco artesanal Chileno, limón y syrup simple.

**\$3.900**

### Sour Pé

Pisco Peruano, limón de pica, syrup simple y amargo angostura.

**\$4.200**

### Sour Chileno a tu Pinta

Sour Chileno con sabor a Maracuyá, Mango o Frambuesa.

**\$4.200**





# PA'' COCTELERÍA INTERNACIONAL Y DE AUTOR EMPINAR EL CODO

<b>Santiago Sour</b> Pisco Sour Chileno, cortado en un buen Carmenere.	<b>\$4.200</b>
<b>Peruano Maracuyá</b> Tabernero, pica, syrup simple y maracuyá.	<b>\$4.500</b>
<b>Chilcano Andino</b> Pisco artesanal Chileno, Ginger Ale, Maracuyá, limón y syrup simple.	<b>\$4.500</b>
<b>Negroni Florencia</b> Gin, Aperol y Vermouth Rosso.	<b>\$4.500</b>
<b>Negroni del Maipo</b> Pisco artesanal chileno, Aperol y Vermouth Rosso.	<b>\$4.500</b>
<b>Nativo Negroni</b> Chambord (licor de frambuesa), Gin y Vermouth Rosso.	<b>\$4.500</b>
<b>Mojito</b> Refrescante coctel de menta, limones macerados, syrup simple, ron blanco y soda.	<b>\$4.400</b>
<b>Mojito a tu Pinta</b> Mojitos con sabores a tu elección. (Manzana, coco, maracuyá, mango, frutilla o frambuesa).	<b>\$4.600</b>
<b>Mojito Sparkling</b> Menta, limones macerados, syrup simple y espumante.	<b>\$4.600</b>
<b>Caipiriña</b> Cachaza en base de pica macerado, syrup simple y jugo de limón.	<b>\$4.400</b>
<b>Las Coladas</b> Ron, crema de coco, syrup simple y pulpa de fruta a tu elección (Piña, mango o frambuesa).	<b>\$4.900</b>
<b>Ruso del Embalse del Yeso</b> Licor de café, licor de chocolate, crema dulce y vodka.	<b>\$4.900</b>
<b>Orgasmo en las Montañas</b> Baileys con licor de chocolate y café.	<b>\$4.900</b>
<b>Gin Tonic</b> Gin, Tónica 1724, y slice de limón o pepino.	<b>\$4.900</b>
<b>Piscolita</b> Pisco artesanal Chileno, bebida cola y slice de limón.	<b>\$4.200</b>
<b>Trikahue</b> Pisco Chileno, jägermeister, jugo fresco de limón y ginger ale, menta, jengibre y media luna de naranja.	<b>\$4.900</b>







# SANGRE *nuestra*



	<b>copa</b>	<b>jarra</b>
<b>Terremoto</b> Clásico Terremoto con pipeño, helado de piña y granadina.	<b>\$5.900</b>	<b>\$12.900</b>
<b>Borgoña</b> Vino tinto dulce con notas de frambuesa, naranja y frutillas frescas	<b>\$5.900</b>	<b>\$12.900</b>
<b>Sangría</b> Vino tinto dulce con notas de manzana verde y naranja fresca	<b>\$5.900</b>	<b>\$12.900</b>
<b>Melvin</b> Vino blanco dulce con melón tuna y notas de manzana verde y limón	<b>\$5.900</b>	<b>\$12.900</b>
<b>Sangría o Borgoña Mamona</b> Tus clásicos sin alcohol!!	<b>\$5.900</b>	

## CHELAS

<b>Cardelius</b> Cerveza del Cajón del Maipo en 5 versiones (Golden - Apa - Stout - Brown - Ají Verde)	<b>\$3.400</b>
<b>+56</b> Cerveza Artesanal Chilena de la wena en 4 versiones (Pale Ale - Stout con avena - Ámbar Ale - IPA)	<b>\$3.400</b>
<b>Tribal</b> Cerveza Chilena Artesanal en 5 estilos (Blond Ale - IPA - Ambar Ale - Stout - Hoppy Lager)	<b>\$3.400</b>
<b>Huaso de la Mancha</b> Cerveza Chilena Artesanal en 4 estilos (Pale Ale - Indian Pale Ale - American Ple Ale - Stout)	<b>\$3.400</b>
<b>Kross</b> (Golden - Stout - Ipa - 5 - Lúpulus)	<b>\$3.400</b>
<b>Kunstmann</b> (Torobayo - Miel - Arándano - Lager)	<b>\$3.400</b>
<b>Austral</b> (Calafate - Patagona - Yagán - Lager)	<b>\$3.400</b>
<b>Heineken</b>	<b>\$2.900</b>
<b>Heineken Cero Alcohol</b>	<b>\$2.900</b>
<b>Chelado o Michelado</b>	<b>\$ 800</b>

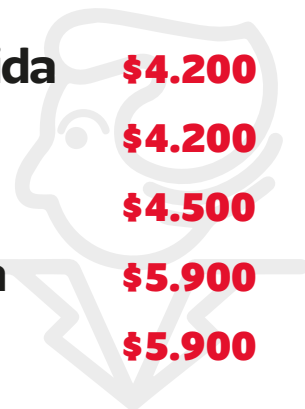




# JUERTES

**Todos incluyen una bebía, agua o tónica!**

Pisco Artesanal Sierra del Medio de Tatul + Bebida	<b>\$4.200</b>
Pisco Artesanal Sagrado Corazón + Bebida	<b>\$4.200</b>
Pisco Mistral Nobel + Bebida	<b>\$4.500</b>
Jack Daniel's Tradicional, Miel o Canela + Bebida	<b>\$5.900</b>
Gin Bombay + Bebida	<b>\$5.900</b>



## LA WENA CEPA

TODOS NUESTROS VINOS SON RESERVAS

**bot 750 cc**

### Casas Patronales

Cabernet Sauvignon  
Carmenere

Merlot

Ensamblaje Cabernet Sauvignon / Carmenere 2015

**\$12.900**

### J. Bouchon

Cabernet Sauvignon  
Carmenere

Ensamblaje Carmenere / Syrah  
Merlot

**\$12.900**

### Toro de Piedra

Cabernet Sauvignon  
Carmenere  
Merlot

**\$16.900**

Late Harvest Casas Patronales Lujuria 500 cc

**\$13.900**

Copa de Vino

( Tinto - Blanco )

**\$3.900**





# PA' REFRESCARSE

## Nuestros jugos y bebestibles

<b>Barrio Yungay</b> (Maracuyá, Mango, Piña, Menta)	<b>\$3.500</b>
<b>Barrio Lastarria</b> (Frambuesa, Frutilla, Arándano, Naranja)	<b>\$3.500</b>
<b>Barrio Franklin</b> (Coco, Piña, Menta, Arándano)	<b>\$3.500</b>
<b>Barrio Bellavista</b> (Chirimoya, coco, naranja)	<b>\$3.500</b>
<b>Barrio Patronato</b> (Naranja, Plátano)	<b>\$3.500</b>
<b>Barrio Bellas Artes</b> (Leche, Plátano, vainilla)	<b>\$3.500</b>
<b>Limonada Menta Jengibre</b>	<b>\$3.500</b>
<b>Bebida lata 350 cc</b>	<b>\$1.900</b>
<b>Bebida Energética Red Bull variedades 250 cc</b>	<b>\$2.500</b>
<b>Agua Mineral con y sin gas</b>	<b>\$1.600</b>

## CAFETERIA

<b>Expresso</b> Carga de café en grano concentrada	<b>\$1.400</b>
<b>Dopio Doble</b> Doble carga de café en grano concentrada	<b>\$2.200</b>
<b>Americano</b> Carga de café en grano más agua caliente	<b>\$1.900</b>
<b>Tazón de Café</b> Nescafé	<b>\$1.900</b>
<b>Capuccino</b> Carga de café en grano más leche texturizada	<b>\$2.400</b>
<b>Chocolate Caliente</b> Con Mashmellow	<b>\$2.900</b>
<b>Tazón Mocka</b> Carga de café en grano, chocolate y leche texturizada	<b>\$3.200</b>
<b>Té en Hojas o Sabores</b>	<b>\$1.600</b>
<b>Infusión (Agüita Perra)</b> De menta, limón, naranja, jengibre	<b>\$1.800</b>
<b>Café a Medio Morir Saltando</b> Carga de café en grano, leche texturizada y Jack Daniel's tradicional o de canela	<b>\$3.900</b>
<b>Mocka con Too si no pa qué</b> Carga de café en grano, chocolate de la casa y Jack Daniel's de canela	<b>\$3.900</b>
<b>Café Chori Mocka</b> Carga de café en grano, chocolate de la casa y chambord (licor de frambuesa)	<b>\$3.900</b>





ENTRE  
**PISCO**  
& **PEBRE**  
COMIDA A LA CHILENA



SIGUENOS EN  
NUESTRAS REDES SOCIALES  
**#EntrePiscoyPebre**



**RESERVAS | EVENTOS**  
+56990306425 | +56973216847

