

## APETIZERS

Un buen comienzo

### TÁRTARO. \$ 5.900

Tradicional preparación de carne magra de vacuno aderezada con cebolla morada, aceite de sésamo, perejil, acompañado de salsa tártara y crostinis.

### CHILI CHEESE. \$ 5.700

#### NACHOS.

Cubiertos de queso monterrey jack, chile con carne, cheddar madurado, cebollin, jalapeños, tomates picados y sour cream. (Agrega una porción de guacamole + \$1.200)

#### PAPAS. (disponible desde las 19 hrs)

Cubiertos de queso monterrey jack, chile con carne, cheddar madurado, cebollin, jalapeños, tomates picados y sour cream. (Agrega una porción de guacamole + \$1.200)

### CAMARONES. \$ 6.600

Camarones ecuatorianos arrebozados y cubiertos de una corteza de panko, papas fritas y especias, acompañadas de salsa agrídice o tu mayo a elección.

### SLIDERS \$ 6.600 (disponible desde las 19 hrs)

3 Mini hamburguesas mezcla de carne y tocino, cubiertas con una costra de queso azul, base de mayo champiñón, acompañadas de papas fritas y dip de ketchup de pimentón ahumado.

## BURGUESAS

Americanas

Nuestra imitable burguesa de 160 grs. Hecha en casa con la mejor carne de vacuno, sabrosos ingredientes dispuestos delicadamente en pan frito o molde. Todos acompañados de papas fritas o ensalada del día.

### CLÁSICA. \$ 6.100

Base de lechuga hidropónica y tomate, queso cheddar, cebolla morada, pepinillos y mayonesa. ¡Un clásico!

### JUICY LUCY. \$ 6.600

Rellena de queso cheddar, cubierta de salsa bbq ahumada, tocino crocante, aros de cebolla crispy y mayo tártara. ¡Su nombre le hace justicia!

### AJÍ VERDE. \$ 6.600

Base de lechuga y tomate, queso cheddar, cubierta de ajíes verdes rellenos de mozzarella y tocino crocante. Con un toque de mayo spicy. ¡Más rica que picante!

### GRILLIADA. \$ 6.900

Servida entre dos sándwiches de queso cheddar grillado en molde. Tocino, cebolla caramelizada, queso azul y salsa bbq a la cerveza y mayonesa. ¡La favorita!

### HAWAIANA. \$ 6.300

Queso mozzarella, jamón a la plancha, piñas asadas y mayonesa. ¡Vacaciones al paladar!

### DOBLE PEPPERONI. \$ 6.000

Queso cheddar, doble pepperoni, base de ketchup, bbq, pepinillo y cebolla picados. ¡Pizza o Burger?

### CUARTO BURGÜÉS. \$ 6.000

Queso cheddar, cebolla morada, mix de pepinillos de la huerta del señor, mayonesa y ketchup bbq. ¡Nuestro cuarto de libra!

### MEXICANA. \$ 7.000

Pasta de frejoles refritos en la base y cubierta de cebolla, pimientos grillados, queso parmesano semiderretido, chimichurri de jalapeños, sour cream y tortilla de maíz crocante. (Guarnición de guacamole). ¡Cuando un taco conoce a una hamburguesa!

### CHILI CHEESE BURGER. \$ 6.600

Mostaza americana en la base, cubierta de chile con carne, queso cheddar maduro, jalapeños, sour cream y un mix de cebolla y pepinillos.

\* Las hamburguesas vienen cocidas 3/4, especifique al mozo si es que la desea término medio (roja en el centro) o bien cocida

## BURGUESAS

Gourmet

### CAMARONA. \$ 6.600

Queso crema, tomates confitados, camarón grillado y mayonesa al ciboulette... ¡Que más se puede decir!

### BLUE/PERA. \$ 6.600

Salsa de queso azul, peras caramelizadas y tocino crocante. ¡Algo nuevo!

### AVOCADO. \$ 6.500

Sobre una base de rúcula y cubierta de tocino, queso mozzarella, palta en láminas y mayonesa de ciboulette. Avocada a darle placer.

### CAPRESE. \$ 6.100

Sobre una base de pesto rúcula, tomates asados, queso mozzarella y nueces.

### FUNGI BURGER. \$ 6.700

Mayonesa de finas hierbas en la base, cubierta de queso mantecoso, crema de champiñones parís y crocantes papas hilo.

### VEGGICANA. \$ 6.000

Hamburguesa a base de porotos negros, champiñones parís y portobellos, cebolla grillada, chimichurri de jalapeños sour cream, tortilla de maíz crocante, guacamole a un costado, cubierta de alioli de pimientos ahumados.

### FALAFEL. \$ 6.000

Hamburguesa de falafel cubierta de berenjenas grilladas, tomates confit y dip de yogurt y sésamo. ¡Los carnívoros caen!

(La hamburguesa de falafel puede transformarse en todas las anteriores de la categoría gourmet).

\*No se pueden hacer reemplazos.

### AGREGADOS

Mayo, Mayo Sabores. \$ 400

Salsa bbq, Cebolla Morada, Tomate, Lechuga, Pepinillos. \$ 600

Palta, Tomate Confit, Tocino, Queso Cheddar, Queso Mozzarella. \$ 1.000

Cebolla Caramelizada, Jamón a la Plancha, Pepperoni, Queso Crema. \$ 1.500

Queso Azul, Guacamole, Salsa Queso Azul. \$ 1.500

# LA BURGUESÍA

HAMBURGUESERÍA & BAR



## POSTRES

### BANOFEE PIE. \$ 3.900

Delicioso postre inglés a base de plátano y manjar, simplemente una combinación perfecta.

### TIRAMISÚ DE NUTELLA. \$ 3.900

El clásico tiramisú con un toque de nutella y crema batida.

### CRÈME BRÛLÉE DE CHOCOLATE BLANCO. \$ 3.900

Suave crema con la cantidad justa de chocolate blanco y cubierta de una fina capa crujiente de caramelo.

## CERVEZAS

### IMPORTADAS

Corona Extra 4,5° 355 cc \$ 2.700  
Inconfundible color dorado brillante. Cuenta con placenteras notas a malta y lúpulo.

Corona Light 3,9° 355 cc \$ 2.700  
Una cerveza suave que te permite desconectarte del estrés cotidiano y te entrega una sensación ligera, sin remordimientos y sin pesadez.

Stella Artois 5,0° 330 cc \$ 2.600  
De destacado aroma a lúpulo y fino amargor, su sabor intenso y distintivo es disfrutado en todo el mundo.

Budweiser 5,0° 355 cc \$ 2.600  
Elaborada con la mejor malta de cebada y una mezcla de variedades de lúpulo de primera calidad.

Paceña 4,7° 350 cc \$ 2.500  
Elaborada a 3.600 metros sobre el nivel del mar, con agua pura de la cordillera de los Andes.

Beck's 5,0° 275 cc \$ 2.300  
La cerveza alemana más exportada del mundo. Se distingue por su pronunciado aroma con notas de lúpulo.

Negra Modelo 5,3° 355 cc \$ 2.700  
Es una cerveza tipo munich que ofrece un sabor equilibrado y un aroma a caramelo y lúpulo.

Modelo Especial 4,5° 355 cc \$ 2.700  
Intensa y llena de sabor, se siente ligeramente dulce y bien balanceada en el paladar.

Leffe 330 6,6° cc \$ 3.000  
Leffe Blond es seca, frutada y levemente condimentada, con buen cuerpo y cremosa espuma.

Hoegaarden 4,9° 330 cc \$ 3.000  
Contiene ingredientes especiales como cilantro y ralladura de naranja, dándole un particular perfil aromático y alta refrescancia.

Ballast Point Pale Ale \$ 3.600

Ballast Point Lager \$ 3.600

Ballast Point Ipa \$ 3.600

Ballast Point Sculpin \$ 3.600

### SIN ALCOHOL

Beck's Blue (Sin Alcohol) \$ 2.500  
Cerveza alemana con 0 grados de alcohol que se caracteriza por su alto estándar de calidad y único sabor proveniente de un tratamiento de fermentación baja.

Erdinger Alkoholfrei 330 cc \$ 2.900  
(Sin Alcohol de Trigo)

## SCHOP

Stella Artois 250 cc \$ 2.200

Stella Artois 500 cc \$ 3.000

Stornia Light 3.99 355 cc  
 \$ 2.700  
 onfundible otro grado blanco. Capiña con  
 a mela y hielito.  
 a s  
 pu  
 u  
 e  
 a  
 s  
 a

## TENNESSEE

Whiskey

Jack Daniel's Old N°7	\$ 4.500
Jack Daniel's Honey	\$ 4.500
Gentleman Jack	\$ 6.000
Jack Daniel's Single Barrel	\$ 8.000

## SCOTCH

Whisky

Grant's Ale Cask	\$ 4.000
Grant's Sherry Cask	\$ 4.000
Glenfiddich 12 Años Single Malt	\$ 6.000
Glenfiddich 15 Años Single Malt	\$ 8.000

## IRISH

Whiskey

Tullamore Dew	\$ 4.500
---------------	----------

## VODKA

(Incluye Bebida)

Finlandia Clásico	\$ 4.200
Finlandia Sabores	\$ 4.200
(Lime, Mango, Tangerine, Grapefruit y Cranberry)	
Stolichnaya	\$ 3.500
Stolichnaya Sabores	\$ 3.500
(Limón, Vainilla, Naranja, Arándano, Frutilla, Frambuesa, Chocolate Frambuesa y Chocolate Coco)	
elit by Stolichnaya	\$ 6.000
*Agrega Thomas Henry por \$ 1.900	

## JÄGERMEISTER

Shot de Jägermeister	\$ 2.000
----------------------	----------

## RON

Flor de Caña 7 Años Gran Reserva (Incluye bebida)	\$ 3.800
Flor de Caña 12 Años Centenario	\$ 4.500
Flor de Caña 18 Años Centenario Gold	\$ 6.500
Appleton Reserve	\$ 3.500
Appleton Extra 12 Años	\$ 4.000

## PISCO

(Incluye Bebida)

Bauzá Especial 35°	\$ 3.200
Bauzá Reservado 40°	\$ 3.800
Bauzá Aniversario 40°	\$ 4.200

## TEQUILA

El Jimador Blanco	\$ 3.000
El Jimador Reposado	\$ 3.500
Herradura Añejo	\$ 4.500
Patrón XO Café	\$ 4.500
Patrón Silver	\$ 5.000

## GIN

(Incluye Bebida)

Hendrick's	\$ 6.000
*Agrega Thomas Henry por \$ 1.900	

## LICORES

Amaretto Disaronno	\$ 4.000
Drambuie	\$ 4.000
Frangelico	\$ 4.200
Carolans (Irish Whisky Cream)	\$ 3.500
Grand Marnier	\$ 4.200

## FERNET BRANCA

Fernet Branca + Bebida	\$ 3.500
Fernet Branca Menta + Bebida	\$ 3.500

## PROMOS

(Incluye Bebida)

Whisky Grant's Ale Cask	2 x \$ 6.000
Vodka Stolichnaya	2 x \$ 5.500
Ron Flor de Caña 7 Años Gran Reserva	2 x \$ 6.500
Piscola Bauzá 35°	2 x \$ 5.500

## TRAGOS

Pisco Sour	\$ 3.000
Pisco Sour Sabores	\$ 3.500
(Maracuyá, ají verde, albahaca, menta, jengibre)	
Sourmeisster	\$ 4.000
Sour Catedral	\$ 5.000
Sour Premium Peruano (Viñas de Oro)	\$ 3.600
Sour Premium Peruano Catedral (Viñas de Oro)	\$ 6.000
Chilcano (Viñas de Oro)	\$ 5.000
Chilcano (Viñas de Oro) Maracuyá	\$ 5.200
Caipirinha	\$ 3.800
Caipiroska	\$ 4.000
Caipiroska Sabores	\$ 4.000
(Frambuesa, Arándano, Manzana, Naranja, Vainilla, Frutilla)	
Caipiroska Finlandia	\$ 5.000
Caipiroska Finlandia Sabores	\$ 5.000
(Lime, Grapefruit, Mango, Tangerine, Cranberry)	
Mojito Clásico	\$ 4.000
Gran Mojito Cilantro	\$ 5.000
Vodjito Maracuyá	\$ 4.000
Aperol Spritz	\$ 4.400
Spicy Margarita	\$ 4.000
Jägermeister + Energética	\$ 4.200

## TRAGOS

Sin Alcohol

Mojito Virgilio	\$ 3.000
Mojito Maracuyá Virgilio	\$ 3.000

## VINOS

Veramonte, Reserva, Sauvignon Blanc	\$ 10.000
Morandé, Reserva One to One, Merlot	\$ 9.000
Undurraga, Aliwen Reserva, Carménère	\$ 8.000
Santa Cruz, Chamán Gran Reserva, Carménère	\$ 13.000
Oveja Negra, Reserva, (Cabernet Franc/Carménère)	\$ 8.000
Bodega Merino (Movi), Syrah	\$ 12.000
Errázuriz, Max Reserva, Cabernet Sauvignon	\$ 17.000
Caliterra, Reserva, Cabernet Sauvignon	\$ 8.500

## ESPUMANTES

### NACIONALES.

	375cc	750cc
Undurraga Brut	\$ 5.000	\$ 8.000
Undurraga Brut Royal	\$ 5.500	\$ 10.000

### IMPORTADAS.

	200cc	750cc
Riccadonna Asti (Italia).	\$ 5.000	\$ 15.000
Riccadonna Prosecco (Italia).	\$ 5.000	\$ 15.000
Riccadonna Moscato Rosé (Italia).		\$ 15.000

## THOMAS

Henry

Thomas Henry Ginger Ale 200cc.	\$ 2.200
Thomas Henry Tonic Water 200cc.	\$ 2.200
Thomas Henry Elderflower Tonic 200cc.	\$ 2.200
Thomas Henry Ginger Beer 200cc.	\$ 2.200

## BEBESTIBLES

Bebidas	\$ 1.400
Coca cola, Coca light, Coca Zero, Sprite, Sprite Zero, Fanta,	
Ginger Ale, Ginger Light, Tónica.	
Agua Mineral con y sin gas	\$ 1.400
Jugos Naturales	\$ 2.500
Limonada	\$ 1.900
Agrega Sabor (Maracuyá, menta, jengibre, albahaca)	+ \$ 400

## CAFÉ

Expreso	\$ 1.400
Cappuccino	\$ 1.600