



BASE SANGUCHE

● INCLUYEN PAPAS RUSTICAS Y ALIOLI ●

Merluza frita	\$ 8.800
Reineta frita o a la mantequilla	\$ 10.300
Pesca del día	\$ 10.500
Pollo frito o a la plancha	\$ 9.400
Cerdo mechado	\$ 9.400
Arrollado artesanal	\$ 9.400
Carne mechada	\$ 10.500
Hamburguesa vacuno casera	\$ 10.000
Hamburguesa de longaniza	\$ 10.000
Churrasco	\$ 10.000
✓ Hamburguesa vegan porotos	\$ 10.000
✓ Hamburguesa vegan garbanzo	\$ 10.000



TIPO DE PAN

● ARTESANAL ●

AMASADO

INTEGRAL

SOPAIPILLA

AREPA

SIN GLUTEN



TIPOS DE SANGUCHE

Italiano - Tomate, palta y alioli

Completo - Chucrut, tomate y alioli

Chacarero - Tomate, poroto verde, ají verde y alioli

Chilena - Tomate, cebolla, cilantro y alioli

Del Huerto - Lechuga, tomate, cebolla morada y alioli

Verde - Lechuga, palta y pesto de cilantro y perejil al maní

Tártaro - Salsa tártara, lechuga, palta y cebolla morada

Tinto - Queso gauda y cebolla caramelizada al vino tinto

Bacon - Queso gauda, tocino, pepinillos agridulces y salsa BBQ

EXTRAS

Queso gauda - tocino - palta - huevo frito	\$1.500
Cebolla tinto - cebolla caramelizada - chucrut - poroto verde	\$1.300
Lechuga - tomate - cebolla morada - ají verde - pepinillos	\$1.100
Pesto verde - salsa tártara - sour cream - BBQ - alioli	\$1.000
Pan amasado - pan integral - arepa - sopaipillas	\$1.500

PLATOS

Merluza frita	\$ 9.300
Reineta frita o la mantequilla	\$ 11.000
Pesca del día (preguntar por opciones)	\$ 11.500
Pollo frito o a la plancha	\$ 9.900
Cerdo mechado	\$ 9.900
Arrollado artesanal	\$ 9.900
Carne mechada	\$ 11.000
Hamburguesa de vacuno casera	\$ 10.200
Hamburguesa de longaniza artesanal	\$ 10.200
Churrasco	\$ 10.200
✓ Hamburguesa vegan porotos, lentejas y beterraga	\$ 10.200
✓ Hamburguesa vegan garbanzos, champiñones y almendras	\$ 10.200
A lo pobre	+ \$ 2.000

ACOMPAÑAMIENTOS

• PUEDES ELEGIR 2 POR PLATO •

- Papas Rústicas
- Arroz
- Ensalada Chilena
- Ensalada Surtida

ENSALADAS

Acevichada	\$ 11.500
Lechuga, cebolla morada, mix de pimentones, palta, tostadas y ceviche de reineta.	
Aderezo: Leche de tigre	
De la casa	\$ 9.900
Lechuga, tomate, palta, zanahoria, lentejas y crutones.	
Aderezo: Aceto a la mostaza y miel	
Cahuil	\$ 9.900
Lechuga, quínoa, miz de pimentones, palta, naranja y tostadas. Aderezo: Vinagreta a la naranja	
Crema de Zapallo al Jengibre	\$ 8.000



MENU NIÑOS

\$ 7.000

● Exclusivo para menores de 12 años ●

Carne mechada, Merluza frita o Pollo frito o a la plancha
con arroz o papas rústicas y/o ensalada surtida

PICOTEOS

Papas Rústicas + salsa alioli	\$ 7.500
Puedes agregar orégano y/o merkén	
Media Papa Rústica	\$ 6.500
Papas Mornay	\$ 11.000
Salsa bechamel con queso, tocino y perejil	
Media Papa Mornay	\$ 9.000
Chorrillana mechada o vegetariana o pollo	\$ 13.000
Crudo + agregados	\$ 12.000
Aderezos para condimentar a gusto + tostadas	
Quesadilla Mechada + sour cream	\$ 11.000
Carne mechada, pimentón, cebollín y queso	
Quesadilla Cerdo + sour cream	\$ 10.500
Cerdo mechado, manzana verde caramelizada y queso	
Quesadilla Vegetariana + sour cream	\$ 10.500
Zapallo italiano, zanahoria, pimentón, cebolla, tomate, orégano y queso	



LIQUIDOS

Jugo de fruta natural	\$ 3.800
Fruta de la estación, preguntar por opciones	
Limonada	\$ 3.500
Tradicional, menta y/o jengibre	
Leche con fruta natural	\$ 3.900
Bebidas	\$ 2.700



CALIENTE

Té	\$ 2.700
Café instantáneo	\$ 2.700
Infusión de hierbas	\$ 2.500
Té con leche	\$ 3.200
Café con leche	\$ 3.200
Expresso	\$ 2.800
Expresso doble	\$ 3.800
Cortado	\$ 3.800
Postre	\$ 5.800
Preguntar por opciones disponibles	