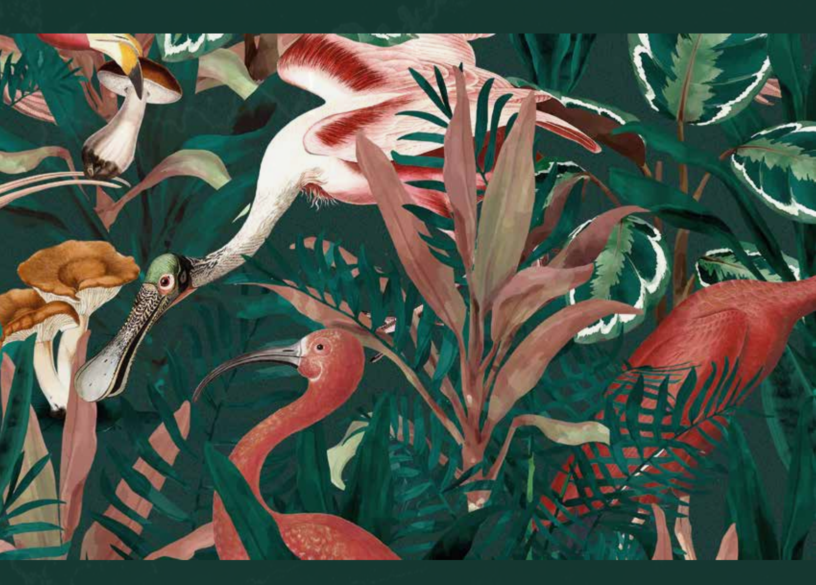
DE BARRIO
BISTRÓ Y PASTELERÍA

B I E N V E N I D O S

Baquedano #206 | Puerto Varas Chile



PARA EMPEZAR Y COMPARTIR

ALGO PA´ PICAR

COSTILLITAS DE CERDO AHUMADAS
Fritas en panko con Salsa Bbq
$10.900

PULPO A LA PLANCHA
con Chimichurri sobre Papa nativa, Alioli y Emulsión de pimientos
$14.900

KUBBE CRUDO
con Salsa Tzatziki
$11.900

CAMARONES O NAVAJUELAS
al Pil- Pil
$10.900

V MIX DE CHAMPIÑONES A LA CREMA
con Queso Parmesano y Azúl
$8.900

EMPANADAS (6 UN)
De Queso y de Osobuco con Chancho en Piedra
$9.900

POPCORN CHICKEN
con salsa Sweet Chili
$8.900

V TÁRTARO DE ALCACHOFA
con Chips de Papa camote
$11.900

V SAMOSAS (5UN)
Empanaditas rellenas de Vegetales con Especias Indias acompañadas de salsa Tzatziki
$9.900

TABLA CHARCUTERA
Charcutería, Quesos y Frutos secos con Chutney de Pimentón y Pesto
$20.900

TABLA DE MAR
Tártaro de salmón, Calamares apanados y Brochetas de camarones con Tomates cherry y Champiñones con salsa Sweet Chili
$20.900

CEVICHES Y TIRADITOS

CEVICHE DE MARISCOS
Camarón, Pulpo, Calamar y Navajuelas marinados con Leche de tigre acompañado de Papa camote y Maíz cancha
$14.900

CEVICHE MIXTO
Salmón, Calamar, Camarón y Pulpo marinado con Leche de tigre acompañado de Papa camote y Maíz cancha
$13.900

CEVICHE DE SALMÓN
Cubos de Salmón marinado con Leche de tigre acompañado de Papa camote y Maíz cancha
$11.900

TIRADITO DE SALMÓN
Finas láminas de salmón con Salsa cítrica de Ají amarillo
$12.900

TIRADITO DE LOCOS
Láminas de locos con salsa Acevichada de Cilantro y Pebre de Palta
$14.900

PARA COMER Y DISFRUTAR

PLATOS PRINCIPALES

- Garrón de Cordero -
Cocinado por 10 horas con reducción de vino Tinto y Romero acompañado de puré de Papa camote
$19.900

- Bbq Ribs -
Ahumadas en leña de Parra con nuestro Rub y salsa Barbecue acompañado de Papas fritas y Coleslaw.
$13.900

V - Curry de Verduras -
Vegetales y Garbanzos salteados con curry y leche de Coco sobre Fetuccini de Arroz, Mani tostado y Cilantro
$12.900

- Milanesa de Vacuno -
Carne de Vacuno apanada con Fettucini al Pesto y tomate Cherry confitado
$13.900

- Salmón -
Salmon a la plancha con Tapenade de aceituna negra acompañado de Risotto de Betarraga
$13.900

- Fettuccini De Mar -
Fettuccini de Sepia con Camarones, Calamares, Choritos y Locos en Caldo Marino
$13.900

- Plateada de Vacuno -
Cocinada Lentamente servida sobre pastelera de Choclo, su salsa y Cebolla Caramelizada
$14.900

- Raviolis de Salmón y queso crema -
con Camarones salteados en Salsa de Tomate y pesto
$13.900

SÁNDWICHES

(todos nuestros sándwiches vienen en pan brioche y acompañados de papas fritas)

BURGER
Hamburguesa de Vacuno de 180 grs. con Queso cheddar, Tocino, Lechuga, Pepinillos y Lactonesa
$10.900

SPICY BURGER
Hamburguesa de vacuno de 180 grs. con Queso Cheddar, Cebolla caramelizada, Jalapeño, Chips de papa Camote y lactonesa
$10.900

V LA MILA VEGGIE
Crujiente Milanesa de Berenjena apanada en panko, ralladura de Queso de Cabra, tomates Asados , mix de hojas Orgánicas y Pesto
$10.900

LA MILANESA
Milanesa de Vacuno con queso Mozzarella, Tomate asado, mix de Hojas orgánicas y Lactonesa
$11.900

POLLO CLÁSICO
Trutro de Pollo frito en panko con queso Cheddar, tomate Lechuga y Mayonesa
$10.900

PULLED PORK
Sándwich de paleta de Cerdo Ahumada y desmenuzada con Coleslaw, Pepinillos, Queso cheddar y Bbq
$10.900

ENSALADAS

LA DE QUÍNOA
Timbal de quínoa y Pepino con láminas de Salmón Ahumado en frío aderezada con Dressing de Aceto Balsámico y Miel
$11.900

SALMÓN
Salmón con costra de Sesamo, Berenjenas y Zapallitos grillados, Tomates confitados y Lechuga, con dressing de Aceto Balsámico y Miel
$11.900

POLLO O CAMARÓN
Pollo a la plancha o Camarones salteados, queso de Cabra, gajos de Tomates y Palta sobre mix de Hojas verdes con Aderezo Alimonado
$11.900

PERAS Y QUESO AZÚL
Mix de hojas verdes acompañadas de Peras caramelizadas, Pastrami, Queso Azul y Nueces con aderezo de Frambuesas
$13.900

V CREMA DEL DÍA $5.900

MENÚ NIÑOS

Albóndigas Atomatadas
$7.900

Pollo a la Plancha o Apanado
$7.900

Salchichas
$5.900

(Con arroz blanco o papas fritas)

CAFETERÍA

Espresso	$2.300
Ristretto	$2.300
Espresso Doble	$2.800
Macchiato	$2.600
Americano	$2.600
Mokaccino	$3.500
Cortado	$2.800
Latte	$3.000
Capuccino	$2.800
Chocolate caliente	$3.500
Té o infusión	$2.000

JUGOS Y BEBIDAS

Agua con o sin gas	$2.700
Bebidas	$2.700
Jugos de fruta	$3.500
Limonada	$3.500
Limonada Menta y Jengibre	$3.800
Redbull / Yellow	$3.900
Vitamina Naranja	$4.500

POSTRES

Crumble de Manzana y Nueces con Helado de Vanilla
$4.900

Brownie con Helado de Vainilla
$4.900

Créme Brûlée
$4.900

Cheesecake de Frambuesa o Maracuyá
$4.900

Tres Leches con Manjar y Almendras Caramelizadas
$4.900

Tiramisú
$4.900

PARA TOMAR Y BRINDAR

COCTELERÍA DE BARRIO

Apple Ramazzotti
(jack daniels apple, ramazzotti y jugo de limón)
$7.200

Aperol Martini
(vodka, aperol, goma y limón)
$5.200

Ginpo
(pomelo, gin, goma y agua tónica)
$7.200

Maracuyá Mule
(absolut vodka, maracuyá, limón, ginger beer, goma)
$7.200

Honey Mango
(jack honey, absolut mango, sirope manzanilla, limón)
$7.500

Gin Albahaca
(gin hendricks, albahaca, limón, goma)
$7.500

Tropical Gin
(gin, maracuyá y red bull yellow)
$6.800

COCTELERÍA SIN ALCOHOL

Ginger Pomelo
(pomelo, limón, goma, ginger beer y soda)
$6.800

Piña Colada
(Un Clásico caribeño)
$5.200

Mojito Rojo
(Sirope de frutos rojos, limón, menta y soda)
$5.200

COCTELERÍA CLÁSICA

Aperol Spritz	$5.300
Ramazotti Spritz	$5.300
Chambord Spritz	$6.500
St Germain Spritz	$6.200
Chardonnay Sour	$4.500
Clavo Oxidado	$5.900
Martini Seco	$4.500
Mojito	$4.300
Negroni	$5.500
Pisco Sour	$3.900
Pisco Sour Peruano	$4.500
Catedral	$6.200
Catedral Peruano	$8.200
Sangría	$4.500
Tequila Margarita	$5.800
Moscow Mule	$5.900
Bloody Mary	$6.200
Espresso Martini	$5.200
London Mule	$6.800
Jeréz Sour	$5.200
Carajillo	$5.800
Caipirinha	$4.900
Piña Colada	$5.900
Tom Collins	$5.800
El Padrino	$5.500

CERVEZAS

Corona	$3.400
Austral Lager	$3.700
Austral Calafate	$3.700
Kunstmann Torobayo	$3.700
Bosques Lata 473 cc	$4.600
Schop Bosques 300	$3.900
Schop Bosques 480	$4.900
Cuello Negro Stout	$4.600
Heineken Sin Alcohol	$3.400
Erdinger Sin Alcohol	$4.300

PISCOS

Alto del Carmen 35	$4.200
Alto del Carmen 40 Reservado	$5.300
Alto del Carmen 40 Etiqueta Negra	$6.500
Alto del Carmen 40 Transparente	$4.600
Mistral 35	$4.200
Mistral Nobel	$5.500
El Gobernador 35	$4.800

RON

Havana club añejo Especial	$4.500
Pampero Especial	$5.600
Zacapa Ambar 12 años	$6.500
Abuelo Añejo	$4.500
Abuelo 7 Años	$5.400

GIN

Bulldog	$6.900
Hendricks	$7.500
Tanqueray	$5.800
Beefeater	$5.800
Gabrí	$6.400

VODKA

Absolut Original	$4.900
Absolut Raspberri	$4.900
Absolut Citron	$4.900
Absolut Watermelon	$4.900
Absolut Mango	$4.900
Stolichnaya	$4.500
Smirnoff	$4.900
Grey Goose	$8.200

TEQUILA

El Jimador	$5.200
Olmeca Silver	$4.200
Herradura Reposado	$6.500

WHISKY

Ballantines Finest	$5.500
Jack Daniels Old n°7	$6.400
Jack Daniels Apple	$6.400
Jack Daniels Fire	$6.400
Jack Daniels Honey	$6.400
Johnny Negro	$6.400
Johnny Rojo	$5.500
Chivas Regal 12 años	$8.000
Chivas Regal XV	$9.000
Glenfiddich 12 años	$8.000

BAJATIVOS

Amaretto Disaronno	$5.900
Baileys	$4.500
Campari	$5.500
Drambuie	$5.800
Jaggermeister	$5.500
Grand Marnier	$6.800
Kahlua	$4.000
Fernet Branca	$4.700
Ron Malibu	$4.500
Frangelico	$6.200
TraKal	$6.800

VINOS SERVIDOS EN COPA

Cabernet Sauvignon Errazuriz Max	$4.500
Carmenere Errazuriz Max	$4.500
Merlot Errazuriz Max	$4.500
Sauvignon Blanc Errazuriz Max	$4.500
Chardonnay Errazuriz Max	$4.500
Undurraga Brut	$3.500

ESPUMANTE

Undurraga Brut	$11.000
Undurraga Demi Sec	$11.000
Amaranta Brut	$13.000
Amaranta Demi Sec	$13.000

VINOS

CABERNET SAUVIGNON

Errazuriz Estate Reserva	$11.000
Errazuriz Max	$16.000
Las Mulas	$13.500
Lapostolle Grand Selection	$16.000
Tarapacá Gran Reserva Etiqueta Negra	$25.000
Castillo Molina Gran Reserva	$16.000
1865 Selected Vineyards	$25.000
Manso Velasco	$80.000
Lapostolle Cuvee Alexandre	$28.000

CARMENERE

Errazuriz Reserva	$11.000
Errazuriz Max	$16.000
Las Mulas	$13.500
Lapostolle Grand Selection	$16.000
Tarapacá Gran Reserva Etiqueta Negra	$25.000
Castillo Molina Gran Reserva	$16.000
1865 Selected Vineyards	$25.000
Lapostolle Cuvee Alexandre	$28.000

PINOT NOIR

Castillo de Molina Gran Reserva
$16.000

ENSAMBLAJE

Tarapacá Gran Reserva Etiqueta Roja
$19.000

Petit Clos Apalta Blend Lapostolle
$55.000

MERLOT

Errazuriz Estate Reserva	$11.000
Errazuriz Max	$16.000
Las Mulas	$13.500
Lapostolle Grand Selection	$16.000

SAUVIGNON BLANC

Errazuriz Estate Reserva	$11.000
Errazuriz Max	$16.000
Las Mulas	$13.500
Lapostolle Grand Selection	$16.000

CHARDONAY

Errazuriz Estate Reserva	$11.000
Errazuriz Max	$16.000
Boya	$18.000
Undurraga Aliwen	$12.000

Diseñado por: Palo De Río
Publicidad y Marketing al Sur de Chile