



## PARA EMPEZAR

### SWEET POTATOES \$4.900

Trozos de camote con piel frito, acompañados de salsa cheddar y ciboulette.

### PEPINO PICKLE FRITO \$4.800

Nuestros pickles de pepino encurtido, apanados y fritos, únicos en su especie con salsa ranch.

### NUGGETS DE POLLO \$5.900

Pollo apanado y frito con salsa especial.

### AROS DE CEBOLLA \$4.800

Nuestros aros de cebolla hechos en casa con salsa BBQ.

### PAPAS FRITAS 160 grs \$4.000

Porción de papas naturales y fritas.

### PAPAS PAPAS FRITAS XL 250 grs \$5.000

## TÁRTAROS

### PUELCHÉ BÁVARO \$8.000

La mejor carne de Braunau aliñada con pepinillos, cebolla, cilantro, limón, mostaza y algunos ingredientes de nuestra despensa.

### AUSTRAL \$8.000

Salmón fresco en dados con mostaza, alcaparras, apio, pepinillos y algunos ingredientes de nuestra despensa.

## PLATOS Y ENSALADAS

### HUERTERO 🌱 \$8.500

Croquetas de zanahoria y quinoa sobre frescas lentejas a la naranja, espinacas y pickle de betarragas con lactonesa.

### JULIO CÉSAR \$8.500

Pollo frito, mix de hojas verdes con mani, palta en sésamo y salsa tártara.

### SOPA DEL DÍA \$4.900

#### EXTRAS

Tocino, palta o queso \$1.000 Carne \$1.500 Vegetales \$800 Coleslaw \$3.500 🌶️ Pide Sriracha x \$500

## INGREDIENTES LOCALES / ENCURTIDOS Y KETCHUP CASEROS

🌶️ Picante 🥄 Para valientes 🌱 Vegetarianos

## BURGERS

\* TODAS VIENEN CON PAPAS FRITAS Y KETCHUP ARTESANAL\*

🌱 TRANSFORMA TUS BURGERS EN VEGGIE

### IMPERIAL \$8.500

Hamburguesa de vacuno, queso mozzarella, tocino, tomate, lechuga, cebolla y mayo.

### MR. PUELCHÉ \$9.200

Hamburguesa de vacuno, cheddar, pepinillos, cebolla, salsa BBQ y lechuga.

### CHEESEVEGGIE 🌱 \$8.000

Hamburguesa vegetariana de betarraga, zanahoria y quinoa, queso cheddar, aros de cebolla, salsa especial y pickles de cebolla y pepino.

### CHEESEBURGER (LA REINA) \$8.500

Hamburguesa de vacuno, tocino, queso cheddar, salsa especial, pickles de cebolla y pepino.



### ROCKEFELLER \$9.200

Hamburguesa de vacuno, salsa de queso azul, tocino, espinaca.

### FRIED CHICKEN \$8.900

Pollo frito, coleslaw, mayo sriracha y pickles de pepino.

### CAROTA BURGER 🌱 \$8.400

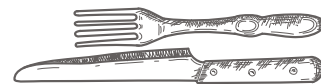
Hamburguesa de zanahoria y quinoa, queso cheddar, topinambur pickle frito, palta, espinaca y salsa ranch.

### YENNIFER 🥄 \$9.500

Doble hamburguesa de 120 grs, queso cheddar, cebolla caramelizada, pepinillo, lechuga y salsa BBQ.

### VALIENTE 🥄 \$9.500

Hamburguesa de 180 grs. con mozzarella, tocino, cebolla fresca, huevo frito, palta, lechuga y mayo.



## LOS TACOS

🌱 TRANSFORMA TUS TACOS EN VEGGIE

### FISH TACO 🌶️ \$7.500

Tortilla con salmón ahumado, cebolla pluma, palta, lechuga, tomate y mayo sriracha.

### POLLO TIKKA \$7.500

Tortilla con pollo crispy, cachumber de zanahoria y repollo, mani tostado, salsa yogur cilantro, salsa curry y pickle de apio.



## PARA TOMAR

BEBIDA 350 CC ..... \$2.500

SAN PELLEGRINO ..... \$3.000

Aguas saborizadas (pomelo, limonata y aranciata)

JUGO NATURAL ..... \$4.000

LIMONADA MENTA/JENGIBRE/MIEL ..... \$4.000

LIMONADA ..... \$3.000

ICE TEA ..... \$2.500

AGUA TÓNICA 1724 ..... \$3.500

## CAFETERÍA

ESPRESSO / ESPRESSO DOBLE ..... \$2.500 / \$3.500

AMERICANO ..... \$3.000

CAPUCCINO / CAPUCCINO DOBLE ..... \$3.000 / \$3.800

TÉ ..... \$2.000

INFUSIÓN ..... \$1.500

## POSTRES

CHURROS CON MANJAR 6 unidades ..... \$5.000

PAILA DE CHOCOLATE ..... \$6.000

Brownie casero con helado de vainilla y salsa de chocolate.

MANZANA AL FIERRO ..... \$6.000

Masa horneada rellena de manzana salteada acompañada de helado yogurt cherry y salsa toffee y mani crocante.

## MENÚ NIÑOS

MINI BURGER ..... \$5.500

Hamburguesa con queso cheddar y papas fritas.

NUGGETS CON PAPAS FRITAS ..... \$5.500

Filetitos de pollo apanado y papas fritas.



# CERVEZAS INDEPENDIENTES



LA MAYORÍA DE NUESTRAS CERVEZAS SON INDEPENDIENTES, ARTESANALES Y LOCALES.



@PUELCHERESTaurant

## CERVEZAS



### SCHOP DE LA PROVINCIA Y ALREDEDORES

TROPERA (Coyhaique)	\$3.900
FLUGEL	\$3.900
860° (Chucao)	\$3.900

★ PREGUNTA POR OTRAS VARIETADES DE BARRILES, A VECES TENEMOS NOVEDADES! ★

POR BOTELLA

KROSS GOLDEN (Curacavi)	\$3.500
MILLER	\$3.200
STANGE	\$3.500
ERDINGERS/SIN ALCOHOL	\$3.500
MICHELADA	\$ 900



## PREPARACIONES DE LA CASA



## DESTILADOS



<b>APEROL SPRITZ</b> Aperol, espumante, soda y rodaja de naranja.	\$5.000	<b>MOJITO</b> Ron blanco, limón, menta, soda y azúcar.	\$4.900
<b>RAMAZZOTTI SPRITZ</b> Ramazzotti, espumante, soda y rodajas de limón.	\$5.500	<b>MOJITO SIN ALCOHOL</b> Limón, menta, soda y azúcar.	\$4.000
<b>CAIPIRIÑA</b> Cachaza, azúcar y limón.	\$4.700		
<b>SOURS</b>			
Tradicional	\$4.000	Menta Jengibre	\$4.200
Chardonnay	\$4.000		

## VINOS



KOYLE / Cabernet Sauvignon	\$14.900
TORO DE PIEDRA / Carmenere	\$16.000
CORRALILLO / Sauvignon Blanc	\$15.000
CASAS DEL BOSQUE / Carmenere Reserva	\$14.900
VINO POR COPA / Sauvignon Blanc / Carmenere	\$3.200

## GIN Y VODKA

GIN LA REPUBLICA (amazónico)	\$5.300
GIN PROA	\$6.500
VODKA NEFT (austriaco)	\$5.500
VODKA STOLICHNAYA	\$4.900

## PISCO

MISTRAL 35°	\$4.500
SAGRADO CORAZON 35°	\$4.300

## TEQUILA

CAZADORES	\$4.700
-----------	---------

## WHISKY

JOHNNIE WALKER RED LABEL	\$5.500
JACK DANIELS	\$6.200
CHIVAS REGAL	\$6.500

## LICORES

ARAUCANO	\$4.000
----------	---------

## ESPUMANTES

ESPUMANTE POR COPA	\$3.200
--------------------	---------

