



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.	
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, alcapparras, 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 maní, 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*

IMPERIAL	\$8.500	ROCKEFELLER	\$9.200
Hamburguesa de vacuno, queso mozzarella, tocino, tomate, lechuga, cebolla y mayo.		Hamburguesa de vacuno, salsa de queso azul, tocino, espinaca.	
MR. PUELCHÉ	\$9.200	FRIED CHICKEN	\$8.900
Hamburguesa de vacuno, cheddar, pepinillos, cebolla, salsa BBQ y lechuga.		Pollo frito, coleslaw, mayo sriracha y pickles de pepino.	
CHEESEVEGGIE	\$8.000	CAROTA BURGER	\$8.400
Hamburguesa vegetariana de betarraga, zanahoria y quinoa, queso cheddar, aros de cebolla, salsa especial y pickles de cebolla y pepino.		Hamburguesa de zanahoria y quinoa, queso cheddar, topinambur pickle frito, palta, espinaca y salsa ranch.	

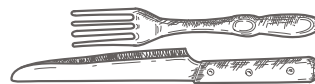
TRANSFORMA TUS BURGERS EN VEGGIE



CHEESEBURGER (LA REINA)

\$8.500
Hamburguesa de vacuno, tocino, queso cheddar, salsa especial, pickles de cebolla y pepino.

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	\$3.500
ICE TEA	\$2.500

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 maní crocante.	
HELADO PUDÚ	\$1.900

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
PERRO LOKO	\$3.900
860º (Chuca)º	\$3.900

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

POR BOTELLA

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

DESTILADOS



PISCO

MISTRAL 35°	\$4.200
ALTO DEL CARMEN 35°	\$4.200
ALTO DEL CARMEN TRANSPARENTE 40°	\$5.800
SAGRADO CORAZÓN	\$4.500
GOBERNADOR 35°	\$6.200

GIN Y VODKA

GIN FRANKLIN #1 43°	\$5.500
GIN BOMBAY SAPHIRE 47°	\$5.900
VODKA STOLICHNAYA	\$5.500
VODKA ABSOLUT ORIGINAL 40°	\$6.000

* AGUA TÓNICA THOMAS HENRY \$3.500 *

RON

BARCELÓ	\$5.200
---------	---------

TEQUILA

JOSÉ CUERVO ESPECIAL SILVER 38°	\$5.200
---------------------------------	---------

WHISKY

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

LICORES

ARAUCANO	\$4.000
JÄGERMEISTER	\$4.900

PREPARACIONES DE LA CASA

RAMAZZOTTI SPRITZ

Ramazotti, espumante, soda y rodajas de limón.

\$5.500

APEROL SPRITZ

Aperol, espumante, soda y rodaja de naranja.

\$5.500

CAIPIRIÑA

Cachaza, azúcar y limón.

\$4.700

MOJITO

Ron blanco, limón, menta, soda y azúcar.

\$4.900

MOJITO SIN ALCOHOL

Limón, menta, soda y azúcar.

\$4.000



SOURS

TRADICIONAL	\$4.000
CHARDONNAY	\$4.000
MENTA JENGIBRE	\$4.200

ESPUMANTES

CONO SUR BRUT \$11.000

AMARANTA BRUT \$4.800
375 ML.



VINOS



KOYLE

Cabernet Sauvignon

\$20.000

CASAS DEL BOSQUE RESERVA

Carmenere

\$16.000

CORRALILLO

Sauvignon Blanc

\$16.000

TORO DE PIEDRA

Carmenere

\$22.000

VINO POR COPA \$3.800