



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

TÁRTARO AUSTRAL \$8.000

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

QUESO PA' DERRETIRSE \$9.000

Paña con mix de quesos al orégano en reducción de espumante, con plateada y vegetales salteados acompañados de tostadas al olivo.

ENSALADAS Y SOPA



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.

FRESQUITA DE QUINOA \$7.900

Quinoa, tomate Cherry, menta y vegetales en cubitos aderezados con salsa de yogurt cilantro y gotitas de limón sutil, acompañada de camarones salteados en Ghee.

SOPA DEL DÍA \$4.900

INGREDIENTES LOCALES / ENCURTIDOS Y KETCHUP CASEROS



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.

BIGPIG \$9.500

Plateada de cerdo cocinada en cerveza local a fuego lento, encurtido de repollo morado, papa hilo, salsa Ranch, Rúcula en pan frica de maqui

EXTRAS

Tocino, palta o queso \$1.500 Carne \$3.000 Vegetales \$900 Coleslaw \$2.000 Pide salsas x \$900

LOS TACOS

TRANSFORMA TUS TACOS EN VEGGIE

FISH TACO

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

LATTE \$3.000

TÉ \$2.000

INFUSIÓN \$1.500

POSTRES

PERITA BORRACHA \$6.000

Pera cocida en reducción de Cabernet con helado Pudú.

DELICIA DE CHOCOLATE \$6.500

Suave Ganache de chocolate derretido en paila de fierro con fruta fresca, marshmallow y galletas crocantes.

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.

HELADO PUDÚ \$4.000

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

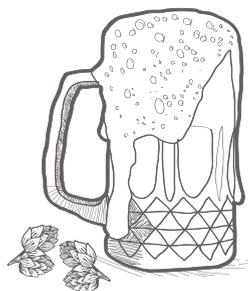


LA MAYORÍA DE NUESTRAS CERVEZAS SON INDEPENDIENTES, ARTESANALES Y LOCALES.



@PUELCHERESTaurant

CERVEZAS



SCHOP

DE LA PROVINCIA Y ALREDEDORES

FLUGEL	\$3.900
PERRO LOKO	\$4.200
TROPERA (Coyhaique)	\$4.200
860º (Chuca)º	\$4.200

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

POR BOTELLA

MILLER	\$3.500
KROSS GOLDEN (Curacavi)	\$3.600
STANGE	\$4.000
PERRO LOKO	\$4.000
ERDINGERS/SIN ALCOHOL	\$3.800
MICHELADA	\$ 900

DESTILADOS



PISCO	
MISTRAL 35°	\$4.300
MISTRAL 40°	\$4.900
ALTO DEL CARMEN 35°	\$4.300
ALTO DEL CARMEN TRANSPARENTE 40°	\$5.900
SAGRADO CORAZÓN 35°	\$4.500
GOBERNADOR 35°	\$6.300
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	\$5.500
Ramazotti, espumante, soda y rodajas de limón.	
APEROL SPRITZ	\$5.500
Aperol, espumante, soda y rodaja de naranja.	

CAIPIRIÑA	\$4.700
Cachaza, azúcar y limón.	

MOJITO	\$4.900
Ron blanco, limón, menta, soda y azúcar.	

MOJITO SIN ALCOHOL	\$4.000
Limón, menta, soda y azúcar.	



SOURS

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

ESPUMANTES

CONO SUR BRUT	\$15.000
ESPUMANTE 375 ML.	\$5.500



VINOS

KOYLE	\$20.000
Cabernet Sauvignon	
CASAS DEL BOSQUE RESERVA	\$16.000
Carmenere	
CORRALILLO	\$16.000
Sauvignon Blanc	
TORO DE PIEDRA	\$22.000
Carmenere	

VINO POR COPA \$3.800