



PARA EMPEZAR

SWEET POTATOES \$4.900

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

PEPINO PICKLE FRITO \$4.900

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

NUGGETS DE POLLO \$5.900

Pollo apando y frito con salsa especial.

PAPAS FRITAS 160 grs \$4.000

Porción de papas naturales y fritas.

TOPINAMBUR PICKLE FRITO \$5.300

Encurtido papa topinambur, apanados y fritos, con salsa ranch.

TÁRTARO AUSTRAL \$9.600

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

QUESO PA' DERRETIRSE \$11.900

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

PUELCHE PARA 2 \$12.000

Tabla con bolitas de carne (4 und.), croquetas de quinoa zanahoria (4 und.), crostinis de pepino encurtido de la casa (2 und.), crostinis de pesto casero y tomate (2 und.), acompañados de salsa de queso Cheddar y salsa Ranch.

LOS TACOS

TRANSFORMA TUS TACOS EN VEGGIE

FISH TACO \$9.900

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

POLLO TIKKA \$9.500

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



INGREDIENTES LOCALES / ENCURTIDOS Y KETCHUP CASEROS



Picante



Para valientes



Vegetariano



Vegano

BURGERS

* TODAS VIENEN CON PAPAS FRITAS Y KETCHUP ARTESANAL *

TRANSFORMA TUS BURGERS EN VEGGIE

IMPERIAL \$10.200

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

MR. PUELCHE \$9.700

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

CHEESEVEGGIE \$8.400

Hamburguesa vegetariana de betarraga, zanahoria y quinoa, queso cheddar, pepino pickle frito, salsa especial y cebolla encurtida.

LA CHACARERA \$9.200

Hamburguesa de vacuno, lactonesa de cilantro y sriracha, poroto verde, tomate y ají verde.

ROCKEFELLER \$9.400

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

FRIED CHICKEN \$9.500

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

CAROTA BURGER \$8.900

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

YENNIFER \$13.900

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

VALIENTE \$12.500

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

CHEESEBURGER (LA REINA) \$9.900

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

BIG PIG \$9.600

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

BIG FISH \$11.200

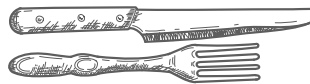
Salmón en trozo, pesto de albahaca, tomate cherry asado y papa hilo.

SABORES BIG

EXTRAS

Tocino o queso \$1.500 Palta \$2.500 Carne \$3.800 Vegetales \$1000 Coleslaw \$2.500
Pide salsas x \$1000

ENSALADAS, SOPA Y PASTA



HUERTERO \$8.500

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

JULIO CÉSAR \$9.100

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

FRESQUITA DE QUINOA \$9.400

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.

PASTA CASERA DEL DÍA \$10.900

Pasta casera hecha con huevo y suaves toques de oliva.

SOPA DEL DÍA \$4.900



PARA TOMAR

BEBIDA 350 CC \$2.700

JUGO NATURAL \$4.000

REDBULL \$3.600

AGUA MINERAL C/S GAS \$2.500

LIMONADA \$3.500

LIMONADA MENTA/JENGIBRE \$4.000

ICE TEA \$2.500

CAFETERÍA

ESPRESSO / ESPRESSO DOBLE \$2.500 / \$3.500

AMERICANO \$3.000

CORTADO \$3.000

LATTE \$3.500

TÉ \$2.000

INFUSIÓN \$1.500

POSTRES

CREME BRULEE DE FRAMBUESA \$6.000

Suave crema de leche, toques de vainilla y crocante de caramelo con salsa de frambuesa.

PERITA BORRACHA \$6.000

Pera cocida en reducción de Cabernet con helado Pudú.

PAILA DE CHOCOLATE \$6.000

Brownie casero con helado de vainilla.

MANZANA AL FIERRO \$6.000

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

HELADO PUDÚ \$4.400

MENÚ NIÑOS

MINI BURGER \$5.900

Hamburguesa con queso cheddar y papas fritas.

NUGGETS CON PAPAS FRITAS \$5.900

Filetitos de pollo apanado y papas fritas.



CERVEZAS INDEPENDIENTES



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

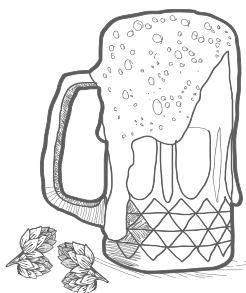


@PUELCHERESTaurant

CERVEZAS

SCHOP

DE LA PROVINCIA Y ALREDEDORES



PERRO LOKO	\$5.400
EL REGRESO	\$5.400
FLÜGEL	\$5.400
KM 860º	\$5.400
BOSQUES	\$5.400
VALLE DEL PUELO	\$5.400
STANGE	\$5.400

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

POR BOTELLA

MILLER	\$3.800
KROSS (Curacavi)	\$4.200
860º MAQUI	\$5.200
STANGE	\$5.800
VALLE DEL PUELO	\$5.500
PREGUNTA POR CERVEZA SIN ALCOHOL	\$5.500

DESTILADOS

* TODOS VIENEN CON BEBIDA *



PISCO

MISTRAL 35°	\$4.900
MISTRAL 40°	\$5.200
ALTO DEL CARMEN 35°	\$4.800
ALTO DEL CARMEN TRANSPARENTE 40°	\$5.900
GOBERNADOR 40°	\$6.500

RON

BACARDÍ	\$5.200
BACARDÍ SABORES	\$5.800

GIN Y VODKA

GIN FRANKLIN #1 43°	\$7.200
GIN PARCHE TRIPLE (Puerto Montt)	\$6.200
GIN BOMBAY	\$5.900
VODKA STOLICHNAYA 40°	\$5.500
VODKA ABSOLUT ORIGINAL 40°	\$5.800

* AGUA TÓNICA FEVER TREE \$4.500 *

WHISKY

JOHNNIE WALKER RED LABEL 40°	\$5.800
JACK DANIELS 40°	\$6.700
CHIVAS REGAL 40°	\$7.800

LICORES

SHOT ARAUCANO	\$3.900
CAMPARI	\$5.500
JÄGERMEISTER SHOT / COLA	\$4.900 / \$5.200
SHOT TEQUILA JOSÉ CUERVO ESPECIAL	\$4.000

PREPARACIONES DE LA CASA

RAMAZZOTTI SPRITZ \$5.900
Ramazzotti, espumante, soda y rodajas de limón.

RAMAZZOTTI SPRITZ VIOLETT \$6.000
Ramazzotti, espumante, soda y rodajas de limón.

APEROL SPRITZ \$5.500
Aperol, espumante, soda y rodaja de naranja.

CAIPIRIÑA \$4.900
Cachaza, azúcar y limón.

MARGARITA \$5.500
Tequila, triple sec y limón.

MOSCOW MULE \$5.800
Vodka, ginger beer, jugo de limón y hojas de menta.

NEGRONI \$5.300
campari, vermut rojo, ginebra y esencia de naranja.

MOJITO \$5.300
Ron blanco, limón, menta, soda y azúcar.

MOJITO GINGER \$5.800
Ron blanco, limón, menta y Ginger Ale.

MOJITO SABORES \$6.000
Ron sabores, limón, menta y soda.

MOJITO SIN ALCOHOL \$4.800
Limón, menta, soda y azúcar.



SOURS

TRADICIONAL	\$4.200
CHARDONNAY	\$4.200
MENTA JENGIBRE	\$4.500

ESPUMANTES

CONO SUR BRUT	\$24.000
Botella	
VIÑAMAR	\$19.000
Botella	
LA DOLCE VITA	\$15.500
Botella	
LA DOLCE VITA	\$5.500
Copa	



VINOS

KOYLE RESERVA	\$25.900
Cabernet Sauvignon	
CASAS DEL BOSQUE	\$21.900
Carmenere	
CORRALILLO	\$26.900
Sauvignon Blanc	
TORO DE PIEDRA RESERVA	\$24.900
Carmenere	

VINO DE LA CASA

VEGANO Y ORGÁNICO

VERAMONTE	
Chardonnay, Carmenere y Sauvignon Blanc	
Botella	\$17.900
Copa	\$ 4.400