

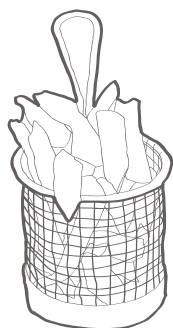
PARA COMER

POSTRES

PARA TOMAR

CAFETERÍA

BRUNCH



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

180 grs. de pollo apanado 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

\$11.900

Dados de salmón fresco con mostaza, alcaparra, apio, pepinillo, cebolla y algunos ingredientes de nuestra despensa.

.....

QUESO PA' DERRETIRSE

\$11.900

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

.....

PUELCHÉ 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.

PARA COMER

POSTRES

PARA TOMAR

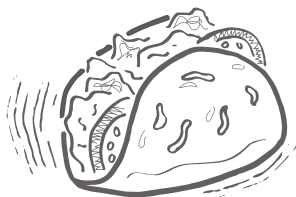
CAFETERÍA

BRUNCH

LOS TACOS



☮ **TRANSFORMA TUS TACOS EN VEGGIE**



FISH TACO 🌶️

\$10.500

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

POLLO TIKKA

\$9.500

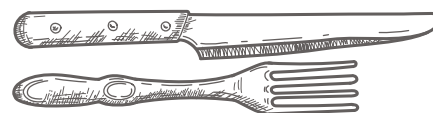
2 tortillas con pollo crispy, cachumber de zanahoria y repollo, maní tostado, salsa yogur cilantro, salsa curry y pickle de apio.

TACO MESTIZO

\$9.900

2 tortillas con mechada de cerdo, cebolla, palta, repollo y tomate, acompañado con salsa de mostaza.

ENSALADAS, SOPA Y PASTA



HUERTERO ☮ ☮

\$8.500

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

JULIO CÉSAR

\$9.100

160 gr. de pollo frito, mix de hojas verdes con maní, palta en sésamo y salsa tártara.

FRESQUITA DE QUINOA

\$9.400

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

PASTA CASERA DEL DÍA

\$10.900

Pasta casera hecha con huevo y suaves toques de oliva.

SOPA DEL DÍA

\$5.500

PARA COMER

POSTRES

PARA TOMAR

CAFETERÍA

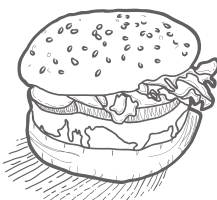
BRUNCH

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

\$10.900

Hamburguesa de vacuno (160 grs.), queso mozzarella, tocino, tomate, lechuga, cebolla y mayo.

MR. PUELCHÉ

\$10.900

Hamburguesa de vacuno (160 grs.), cheddar, pepinillos, cebolla, salsa BBQ y lechuga.

CHEESEVEGGIE

\$8.400

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

LA CHACARERA

\$9.200

Hamburguesa de vacuno (160 grs.), lactonesa de cilantro y sriracha, poroto verde, tomate y ají verde.

ROCKEFELLER

\$10.900

Hamburguesa de vacuno (160 grs.), salsa de queso azul, tocino, espinaca.

FRIED CHICKEN

\$9.900

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

CHEESE AND CHICKEN

\$9.900

Pollo a la plancha con queso cheddar, encurtidos de cebolla y pepino y salsa especial.

PARA COMER

POSTRES

PARA TOMAR

CAFETERÍA

BRUNCH

INGREDIENTES LOCALES / ENCURTIDOS Y KETCHUP CASEROS

 Picante
  Para valientes
  Vegetariano
   Vegano



CAROTA BURGER

\$8.900

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

YENNIFER

\$13.900

Doble hamburguesa (120 grs. c/u), queso cheddar, cebolla caramelizada, pepinillo, lechuga y salsa BBQ.

VALIENTE

\$13.500

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

CHEESEBURGER *(LA REINA)*

\$10.900

Hamburguesa de vacuno (160 grs.), tocino, queso cheddar, salsa especial, pickles de cebolla y pepino.


SABORES BIG

BIG PIG

\$9.600

Mechada 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.

EXTRAS

Tocino **\$1.600** Queso **\$1.500** Palta **\$2.500** Carne (120grs.) **\$3.900**
 Vegetales **\$1000** Coleslaw **\$2.800** Pide salsas x **\$1.500**

PARA COMER

POSTRES

PARA TOMAR

CAFETERÍA

BRUNCH

MENÚ NIÑOS



MINI BURGER

\$6.200

Hamburguesa con queso cheddar y papas fritas.

NUGGETS CON PAPAS FRITAS

\$5.900

160 grs de pollo frito y papas fritas.

POSTRES

CRÈME BRÛLÉE

\$6.000

Suave crema de leche con toques de vainilla y crocante de caramelo, acompañado de mermelada de frambuesa (*opcional*).

PERITA BORRACHA

\$6.000

Pera cocida en reducción de Cabernet con helado de vainilla.

PAILA DE CHOCOLATE

\$6.900

Brownie casero con helado de vainilla.

TENTACIÓN DEL PUELCHÉ

\$6.000

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

SOPAIPILLAS PASADAS

\$5.900

Clásicas sopaipillas caseras servidas en chancaca caliente con toques de canela y naranja.

HELADO PUDÚ

\$5.500

2 bolitas de helado.

PARA COMER

POSTRES

PARA TOMAR

CAFETERÍA

BRUNCH



SIN ALCOHOL



BEBIDA (330ml)	\$2.700
JUGO NATURAL	\$4.000
REDBULL (250ml)	\$4.500
FEVER TREE TONIC (200ml)	\$5.300
AGUA MINERAL PUYEHUE C/S GAS (330ml)	\$2.500
AGUA TONICA SCHWEPES (310ml)	\$2.700
GINGER ALE SCHWEPES (310ml)	\$2.700
LIMONADA	\$3.500
LIMONADA MENTA/JENGIBRE	\$4.000
ICE TEA	\$2.500

.....

MOJITO SIN ALCOHOL

\$4.800

Limón, menta, agua mineral con gas y azúcar.

.....

CERVEZAS

LA MAYORIA DE NUESTRAS
CERVEZAS SON INDEPENDIENTES.
ARTESANALES Y LOCALES.



KROSS GOLDEN (botella 330ml)	\$4.700
LOCO PATRÓN MAQUI (botella 330ml)	\$5.700
MAHOU CERO TOSTADA (botella 330ml)	\$5.500
MILLER GENUINE DRAFT (botella 330ml)	\$4.100
PUELO ÁMBAR (botella 330ml)	\$5.500
STANGE BOCK BIER (botella 330ml)	\$6.200
BOLT (botella 330ml Golden, Ámbar, Stout)	\$5.500
BOLT (botella 330ml American IPA)	\$6.500
BOSQUES (Lata Amber Ale, Session IPA, Neipa, Pale Ale)	\$4.400

SCHOP

DE LA PROVINCIA Y ALREDEDORES

BOSQUES CREAM ALE	\$5.400
PERRO LOKO (Golden, IPA, Red Ale)	\$5.400



DESTILADOS

* TODOS VIENEN CON BEBIDA DE 220 ML *



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
GIN AZUCENA CITRIC O FLORAL (Frutillar)	\$5.500
VODKA STOLICHNAYA 40°	\$5.500
VODKA ABSOLUT ORIGINAL 40°	\$5.800

* AGUA TÓNICA FEVER TREE \$5.300 *

PARA COMER

POSTRES

PARA TOMAR

CAFETERÍA

BRUNCH



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
SHOT TEQUILA OLMECA	\$4.500

PARA COMER

POSTRES

PARA TOMAR

CAFETERÍA

BRUNCH

PREPARACIONES DE LA CASA



RAMAZZOTTI SPRITZ

Ramazotti, espumante, agua mineral con gas y rodajas de limón.

\$5.900

RAMAZZOTTI SPRITZ VIOLETTO

Ramazotti, espumante, agua mineral con gas y rodajas de limón.

\$6.000

APEROL SPRITZ

Aperol, espumante, agua mineral con gas y rodaja de naranja.

\$5.500

CAIPIRIÑA

Cachaza, azúcar y limón.

\$4.900

MARGARITA

Tequila, triple sec y limón.

\$5.500

MOSCOW MULE

Vodka, ginger beer, jugo de limón y hojas de menta.

\$5.800

NEGRONI

campari, vermut rojo, ginebra y esencia de naranja.

\$5.300

TROPICAL GIN AZUCENA

Gin, pulpa de maracuyá, limón y lata de red bull tropical.

\$6.900

MOJITO

Ron blanco, limón, menta, agua mineral con gas y azúcar.

\$5.300

MOJITO BEER

Ron, limón, menta y cerveza.

\$6.900

MOJITO SABORES

Ron sabores, limón, menta y agua mineral con gas.

\$6.000

MOJITO SIN ALCOHOL

Limón, menta, agua mineral con gas y azúcar.

\$4.800

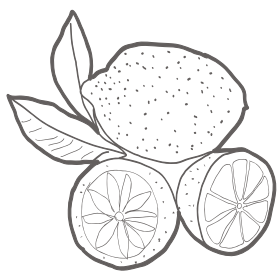
PARA COMER

POSTRES

PARA TOMAR

CAFETERÍA

BRUNCH



SOURS



TRADICIONAL / CHARDONNAY \$4.200

MENTA JENGIBRE \$4.500

ESPUMANTES

VIÑA MAR BRUT \$19.000

LA DOLCE VITA BRUT \$15.500

VALDIVIESO (botellín 187ml) \$5.900



VINOS



KOYLE RESERVA \$28.000

Cabernet Sauvignon

CASAS DEL BOSQUE \$23.000

Carmenere

CORRALILLO \$28.000

Sauvignon Blanc

TORO DE PIEDRA \$24.900

Reserva Carmenere

DE LA CASA

VEGANO Y ORGÁNICO

VERAMONTE

Cabernet Sauvignon, Carmenere,
Sauvignon Blanc y Chardonnay.

Copa \$4.400

Botella \$17.900

PARA COMER

POSTRES

PARA TOMAR

CAFETERÍA

BRUNCH

CAFETERÍA



PARA TOMAR

EXPRESSO	\$2.500	LATTE	\$3.500
EXPRESSO DOBLE	\$3.500	CAPUCCINO	\$3.000
AMERICANO	\$3.000	CAFÉ HELADO	\$6.900
CORTADO	\$3.000	CHOCOLATE CALIENTE	\$3.200
CORTADO DOBLE	\$3.900	TÉ	\$2.000
DESCAFEINADO	\$3.000	INFUSIÓN	\$1.500



PARA COMER

CIABATTA JAMÓN QUESO	\$4.900
CIABATTA QUESO TOMATE CHERRY Y ORÉGANO	\$4.600
PAN PITA QUESO CREMA, SALMÓN Y RÚCULA	\$6.200
PAILA DE HUEVOS + TOSTADAS	\$3.200
TROZO DE KUCHEN O PASTELERÍA DE LA CASA	\$3.800
CAFÉ + KUCHEN	\$6.200
CAFÉ + CIABATTA JAMÓN QUESO	\$6.500
SEÑOR CROCANTE	\$7.000
Sándwich de jamón y queso gratinado, delicioso y crujiente, inspirado en el clásico francés.	
SEÑORA CROCANTE	\$8.200
Sándwich de jamón y queso gratinado, con huevo frito por encima, inspirado en el clásico francés.	

PARA COMER

POSTRES

PARA TOMAR

CAFETERÍA

BRUNCH

BRUNCH

TODOS NUESTROS BRUNCH INCLUYEN VARIEDAD DE TÉ, AGUA DE HIERBAS, LECHE SIN LACTOSA, CAFÉ AMERICANO Y JUGOS DE FRUTAS



BRUNCH CLÁSICO

\$9.900

Paila de huevos revueltos o fritos (2uds.), tocino crocante y tomate asado acompañado de pan frica con semillas

Pastelería de la casa

BRUNCH CASERO

\$10.900

2 tostadas de pan integral con palta, espinaca y huevo pochado

Fruta de la estación y natilla

Pastelería de la casa

BRUNCH PUELICHE

\$12.900

Pan Ciabatta (2uds.), acompañado de tomate cherry, quesillo y albahaca

Champiñón salteado

Granola con yogurt

Pastelería de la casa

EXTRAS

Mantequilla, manjar, miel o mermelada (2uds. a elección)	\$1.500
Jamón - Huevo Pochado - Queso - Tomate - Mermelada	\$5.700
Queso crema - Salmón ahumado - Panera	\$5.500
Omelette (2 ingredientes)	\$4.100
Jamón, Queso, tomate, champiñones	\$5.500