

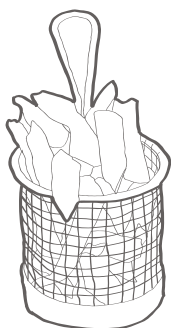
PARA COMER

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

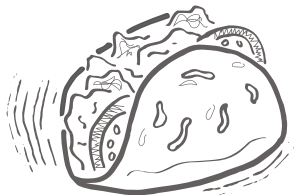
\$12.000

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.

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.

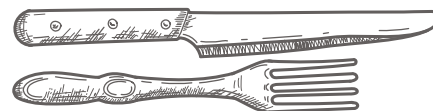
.....

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

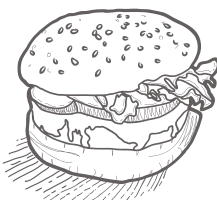
BRUNCH

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. PUELICHE

\$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 

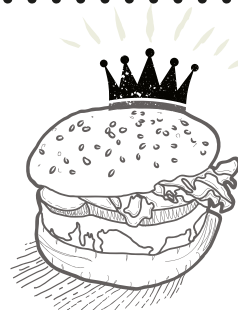
\$13.500

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**

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.



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
KOMBUCHA RAÍCES DE LEÓN	\$4.900

Murta, menta y frambuesa.

MOJITO SIN ALCOHOL

Limón, menta, agua mineral con gas y azúcar.

\$4.800

CERVEZAS

LA MAYORÍA 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

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

\$5.900

RAMAZZOTTI SPRITZ VIOLETTO

Ramazzotti, 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

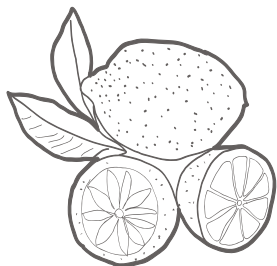
Ron sabores, limón, menta y agua mineral con gas.

\$6.000

MOJITO SIN ALCOHOL

Limón, menta, agua mineral con gas y azúcar.

\$4.800



SOURS



TRADICIONAL / CHARDONNAY **\$4.200**

MENTA JENGIBRE **\$4.500**

ESPUMANTES

VIÑA MAR BRUT **\$15.000**

FRIDA KAHLO BRUT **\$13.500**

FRIDA KAHLO BRUT (lata 250cc) **\$4.800**



VINOS



KOYLE RESERVA **\$22.500**
Cabernet Sauvignon

CASAS DEL BOSQUE **\$18.000**
Carmenere

CORRALILLO **\$23.500**
Sauvignon Blanc

TORO DE PIEDRA **\$15.000**
Reserva Carmenere

CARMEN GRAN RESERVA **\$13.500**
Cabernet Sauvignon, Carmenere,
Sauvignon Blanc y Chardonnay.

Copa **\$4.000**

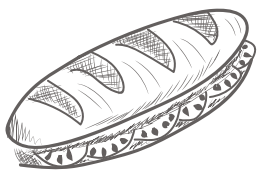
Carmen Gran Reserva
Cabernet Sauvignon, Carmenere,
Sauvignon Blanc y Chardonnay.

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.	

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