

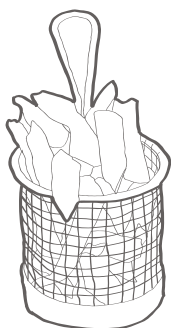
PARA COMER

POSTRES

PARA TOMAR

CAFETERÍA

BRUNCH



## PARA EMPEZAR



### SWEET POTATOES

\$5.900

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

### PEPINO PICKLE FRITO

\$6.500

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

### NUGGETS DE POLLO

\$6.500

180 grs. de pollo apanado y frito con salsa especial.

### PAPAS FRITAS 160 grs

\$4.500

Porción de papas naturales y fritas.

### TOPINAMBUR PICKLE FRITO

\$6.900

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

### TÁRTARO AUSTRAL

\$12.900

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

### QUESO PA' DERRETIRSE

\$12.900

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

### PUELICHE PARA 2

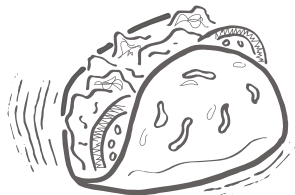
\$12.000

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 🌮

**\$12.900**

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

## POLLO TIKKA

**\$12.900**

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

## TACO MESTIZO

**\$12.900**

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

# ENSALADAS, SOPA Y PASTA



## LLANQUIHUE

**\$8.900**

Lechuga, palta, mix de semillas, tomate cherry, crutones, queso parmesano, tocino crocante y croquetas de zanahoria y quinoa.

## HUERTERO ☮ ☮

**\$9.900**

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

## JULIO CÉSAR

**\$9.900**

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

## FRESQUITA DE QUINOA

**\$9.900**

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

**\$12.900**

Pasta casera hecha con huevo y suaves toques de oliva.

## SOPA DEL DÍA

**\$6.000**

PARA COMER

POSTRES

PARA TOMAR

CAFETERÍA

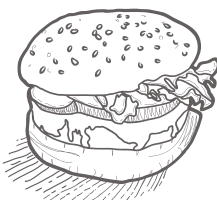
BRUNCH

**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**

**\$12.900**

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

**MR. PUELICHE**

**\$12.900**

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

**CHEESEVEGGIE **

**\$9.900**

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

**LA CHACARERA**

**\$10.900**

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

**ROCKEFELLER**

**\$11.900**

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

**FRIED CHICKEN**

**\$10.900**

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

**CHEESE AND CHICKEN**

**\$10.900**

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** 

**\$9.900**

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

**YENNIFER** 

**\$14.900**

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

**VALIENTE** 

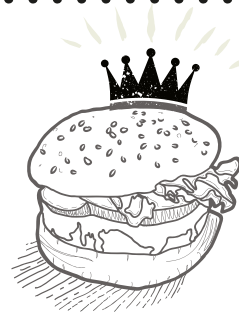
**\$13.900**

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

**CHEESEBURGER (LA REINA)**

**\$12.900**

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



**SABORES BIG**

**BIG PIG**

**\$10.900**

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**

**\$12.000**

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

**EXTRAS**

Tocino **\$1.900** Queso **\$1.500** Palta **\$2.500** Carne (120grs.) **\$4.500**

Vegetales **\$1000** Coleslaw **\$2.800** Pide salsas x **\$1.500**

## MENÚ NIÑOS



### MINI BURGER \$7.500

Hamburguesa con queso cheddar y papas fritas.

### NUGGETS CON PAPAS FRITAS \$7.500

160 grs de pollo frito y papas fritas.

## POSTRES

### CRÈME BRÛLÉE \$6.500

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

### PERITA BORRACHA \$6.500

Pera cocida en reducción de Cabernet con helado de vainilla.

### PAILA DE CHOCOLATE \$6.500

Brownie casero con helado de vainilla.

### TENTACIÓN DEL PUELICHE \$6.500

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

### SOPAIPILLAS PASADAS \$5.500

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

### HELADO PUDÚ \$5.900

2 bolitas de helado.



## SIN ALCOHOL



<b>BEBIDA (330ml)</b> .....	<b>\$2.700</b>
<b>JUGO NATURAL</b> .....	<b>\$4.000</b>
<b>REDBULL (250ml)</b> .....	<b>\$4.500</b>
<b>FEVER TREE TONIC (200ml)</b> .....	<b>\$5.300</b>
<b>AGUA MINERAL PUYEHUE C/S GAS (330ml)</b> .....	<b>\$2.500</b>
<b>AGUA TONICA SCHWEPES (310ml)</b> .....	<b>\$2.700</b>
<b>GINGER ALE SCHWEPES (310ml)</b> .....	<b>\$2.700</b>
<b>LIMONADA</b> .....	<b>\$3.500</b>
<b>LIMONADA MENTA/JENGIBRE</b> .....	<b>\$4.000</b>
<b>ICE TEA</b> .....	<b>\$2.500</b>
<b>KOMBUCHA RAÍCES DE LEÓN</b> .....	<b>\$4.900</b>

Murta, menta y frambuesa.

## MOJITO SIN ALCOHOL

**\$4.800**

Limón, menta, agua mineral con gas y azúcar.

## CERVEZAS

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



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

## SCHOP

DE LA PROVINCIA Y ALREDEDORES

<b>BOSQUES CREAM ALE</b>	<b>\$5.400</b>
<b>PERRO LOKO (Golden, IPA, Red Ale)</b>	<b>\$5.400</b>



## 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

### APEROL SIN ALCOHOL

Zv aperitivo italiano sin alcohol, agua tónica.

\$6.500

### 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

### DÍAS DE VERANO

Gin Azucena Floral, frutos rojos, red bull de sandia.

\$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

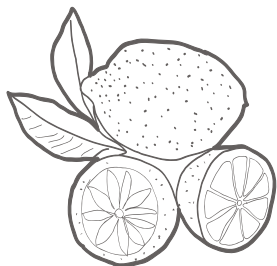
Ron sabores, limón, menta y agua mineral con gas.

\$6.000

### MOJITO SIN ALCOHOL

Limón, menta, agua mineral con gas y azúcar.

\$4.800



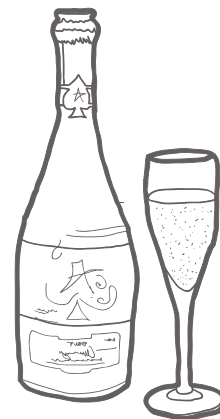
## SOURS



<b>TRADICIONAL / CHARDONNAY</b> .....	<b>\$4.200</b>
<b>MENTA JENGIBRE</b> .....	<b>\$4.500</b>
<b>GIN SOUR</b> .....	<b>\$4.500</b>

## ESPUMANTES

<b>VIÑA MAR BRUT</b> .....	<b>\$15.000</b>
<b>FRIDA KAHLO BRUT</b> .....	<b>\$13.500</b>
<b>FRIDA KAHLO BRUT (lata 250cc)</b> .....	<b>\$4.800</b>



## VINOS



<b>KOYLE RESERVA</b> <b>\$22.500</b> Cabernet Sauvignon
<b>CASAS DEL BOSQUE</b> <b>\$18.000</b> Carmenere
<b>CORRALILLO</b> <b>\$23.500</b> Sauvignon Blanc
<b>TORO DE PIEDRA</b> <b>\$15.000</b> Reserva Carmenere

<b>CARMEN GRAN RESERVA</b> <b>\$13.500</b> Cabernet Sauvignon, Carmenere, Sauvignon Blanc y Chardonnay.
---

<b>Copa</b> .....	<b>\$4.000</b>
<b>Carmen Gran Reserva</b> 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.	

PARA COMER

POSTRES

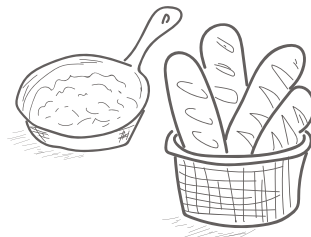
PARA TOMAR

CAFETERÍA

BRUNCH

# BRUNCH \$14.900

INCLUYE CAFÉ O TÉ, LECHE, JUGO, CESTA DE PANES, MERMELADAS Y MANTEQUILLA, 1 MIMOSA O 1 COPA DE ESPUMANTE



## OPCIÓN SALUDABLE

(escoger 1 opción)

Granola casera con yogurt natural

Frutas de la estación

## OPCIÓN DULCE

(escoger 1 opción)

Kuchen del día

Selección de mini bollería

## OPCIÓN SALADA

(escoger 1 opción)

Huevos revueltos con porción de palta

Selección de queso, jamón y salame

Omelette de tomate y queso

Shakshuka

## EXTRAS

Mantequilla .....	\$ 500
Jamón - Huevo Pochado – Queso – Tomate - Mermelada .....	\$1.500
Queso crema - Salmón ahumado - Panera .....	\$2.000
Omelette (2 ingredientes) .....	\$4.000
<i>Jamón, queso, tomate, champiñones</i>	