

BIERSTUBE

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Bebidas (Coca Cola, Coca Cola Zero, Coca Cola Light, Fanta, Sprite, Sprite Zero, Schweppes Ginger Ale, Schweppes Ginger Ale Sin Azúcar, Schweppes Agua Tónica)	\$ 1.990
Agua mineral	\$ 1.990
Limonada menta-jengibre	\$ 3.500
Jugos de fruta	\$ 3.400

COCTELERÍA

NUESTROS SOURS

Pisco sour clásico	\$ 2.900
Pisco sour catedral	\$ 4.900
Pisco sour catedral peruano	\$ 5.500
Pisco sour sin azúcar	\$ 3.100
Maracuyá sour	\$ 2.900

MOJITOS

Mojito (clásico, mango, maracuyá y frambuesa)	\$ 4.500
-----------------------------------------------	-----------------

SPRITZ

Aperol (aperol, espumante y agua con gas)	\$ 5.000
Ramazotti (ramazzotti, espumante y agua con gas)	\$ 5.000

CÓCTELES

Kir Royal (cassis y espumante)	\$ 3.500
Tom Collins (gin, jugo de limón y agua mineral con gas)	\$ 4.800
Tequila Margarita (tequila, jugo de limón y triple sec)	\$ 4.950
Clavo oxidado (whisky y drambuie)	\$ 5.300
Negroni (gin, vermouth rosso y campari)	\$ 4.500
Padrino (amaretto y whisky)	\$ 4.500
Bloody Mary (vodka y jugo de tomate aliñado)	\$ 4.500
Vaina (Oporto, licor de cacao y cognac)	\$ 3.200
Mint Julep (bulleit bourbon, menta, jugo de limón, goma y agua mineral con gas).	\$ 5.000
Highball Johnnie Ginger (black Label, jengibre, jugo de limón y Ginger ale)	\$ 5.000
Penicillin (black label, jugo de limón, jarabe de miel y jengibre)	\$ 5.500
Raspberry Collins (tanqueray, pulpa de frambuesa, jugo de limón, goma y agua mineral con gas).	\$ 5.900

DESTILADOS

Johnnie Walker Red Label (incluye bebida)	\$ 4.990
Johnnie Walker Black Label	\$ 6.500
Jack Daniel's	\$ 6.500
Bulleit bourbon	\$ 6.500
Gin Tanqueray (incluye bebida)	\$ 5.900
Pisco Alto del Carmen 35° (incluye bebida)	\$ 3.900
Vodka Smirnoff	\$ 4.750
Ron Pampero (incluye bebida)	\$ 4.500
Fernet (incluye bebida)	\$ 4.500
Drambuie	\$ 4.900
Frangelico	\$ 5.200
Jaggermeister	\$ 3.500
Amaretto Disaronno	\$ 4.500
Campari	\$ 4.000

BIERSTUBE

CERVEZAS DE BARRIL

Cristal (garza, schop y pitcher)	\$2.300 - \$2.990 - \$6.790
Heineken (garza, schop y pitcher)	\$2.900 - \$3.900 - \$8.900
Kunstmann Lager (garza, schop y pitcher)	\$3.300 - \$4.300 - \$11.500
Kunstmann Torobayo (garza, schop y pitcher)	\$3.300 - \$4.300 - \$11.500
Kunstmann Pale Lager (garza, schop y pitcher)	\$3.300 - \$4.300 - \$11.500
Austral Lager (garza, schop y pitcher)	\$3.300 - \$4.300 - \$11.500
Austral Calafate (garza, schop y pitcher)	\$3.300 - \$4.300 - \$11.500
Austral Torres del Paine (garza, schop y pitcher)	\$3.300 - \$4.300 - \$11.500
Kunstmann Bock (garza, schop y pitcher)	\$3.300 - \$4.300 - \$11.500
Chelada (limón y sal)	\$900
Michelada (limón, tabasco, salsa inglesa, pimienta y sal)	\$1.200

CERVEZAS EN BOTELLA

Austral Lager	\$3.800
Austral Calafate	\$3.800
Erdinger Weissbier	\$3.800
Erdinger Dunkel	\$3.800
Kloster Gold	\$4.500
Kloster Dunkel	\$4.500
Maisel's Weisse original	\$4.500
Maisel's Dunkel	\$4.500
Paulaner Münchner Hell	\$4.500
Paulaner Weissbier	\$4.500
Paulaner Weissbier Dunkel	\$4.500

CERVEZAS SIN ALCOHOL

Cristal zero	\$3.500
Kunstmann sin alcohol	\$4.500

COPAS DE VINO Y ESPUMANTES

Tarapacá Reserva Carmenere	\$2.700
Tarapacá Reserva Cabernet Sauvignon	\$2.700
Tarapacá Reserva Chardonay	\$2.700
Tarapacá Reserva Sauvignon Blanc	\$2.700
Tarapá Reserva Merlot	\$2.700
Espumante Viñamar Brut	\$2.700

BOTELLAS DE ESPUMANTE

Viñamar Brut	\$9.500
Indómita Gran Cuvee Brut	\$11.000

BOTELLAS DE VINO

SAUVIGNON BLANC

Tarapacá Reserva	\$8.500
Castillo de Molina Gran Reserva	\$11.000
Morandé State Reserva	\$10.500
Tarapacá Gran Reserva	\$13.000
Indómita Gran Reserva	\$10.000
Siegel Hand Picked	\$9.000

CHARDONNAY

Tarapacá Reserva	\$8.500
Castillo de Molina Gran Reserva	\$11.000
Tarapacá Gran Reserva	\$13.000
Indómita Gran Reserva	\$10.000
Siegel Hand Picked	\$9.000



BIERSTUBE

CABERNET SAUVIGNON

Tarapacá Reserva	\$8.500
Castillo de Molina Gran Reserva	\$11.000
Tarapacá Gran Reserva	\$13.000
Indómita Gran Reserva	\$10.000
Duette Indómita	\$14.000
Siegel Single Vineyard	\$13.000
Tarapacá Etiqueta Negra Gran Reserva	\$23.100

CARMÉNÈRE

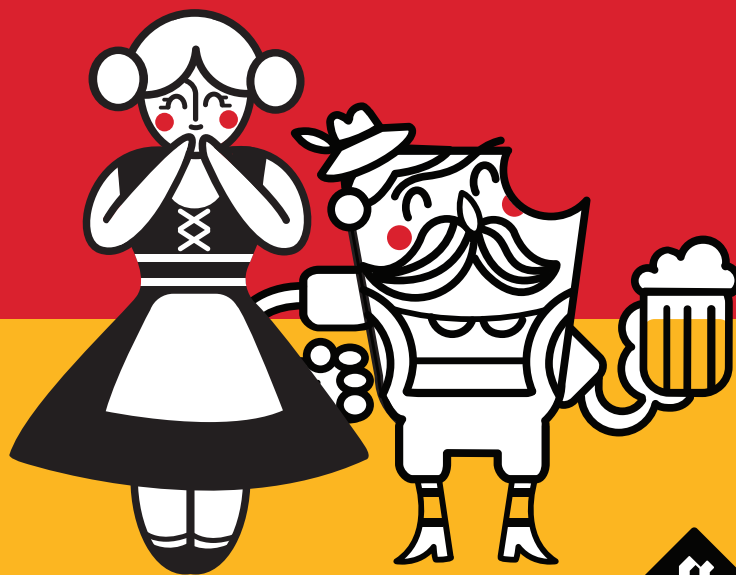
Tarapacá Reserva	\$8.500
Castillo de Molina Gran Reserva	\$11.000
Caliterra Tributo	\$11.000
Tarapacá Gran Reserva	\$13.000
Indómita Gran Reserva	\$10.000
Siegel Single Vineyard	\$13.000
Tarapacá Etiqueta Negra Gran Reserva	\$23.100

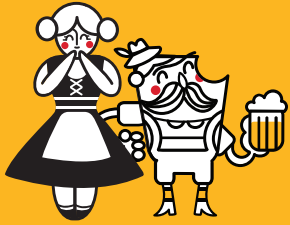
MERLOT

Tarapacá Reserva	\$8.500
Castillo de Molina Gran Reserva	\$11.000
Caliterra Reserva	\$9.500
Tarapacá Gran Reserva	\$13.000

OTRAS CEPAS

Indómita Gran Reserva Carignan	\$10.000
Indómita Gran Reserva Ensamblaje CS/CA	\$10.000
Siegel Los Lingues Carignan	\$14.000
Siegel Naranja Viogner	\$14.000
Oveja Negra Ensamblaje	\$8.500
Duette Indómita Ensamblaje CS/CA	\$14.000
Tarapacá Etiqueta Roja Gran Reserva Blend CS/SY	\$17.000
La Celia Pioneer Gran Reserva Malbec (ARG)	\$15.000
Tarapacá Gran Reserva Syrah	\$13.000
Tarapacá Etiqueta Azul Gran Reserva	\$39.000





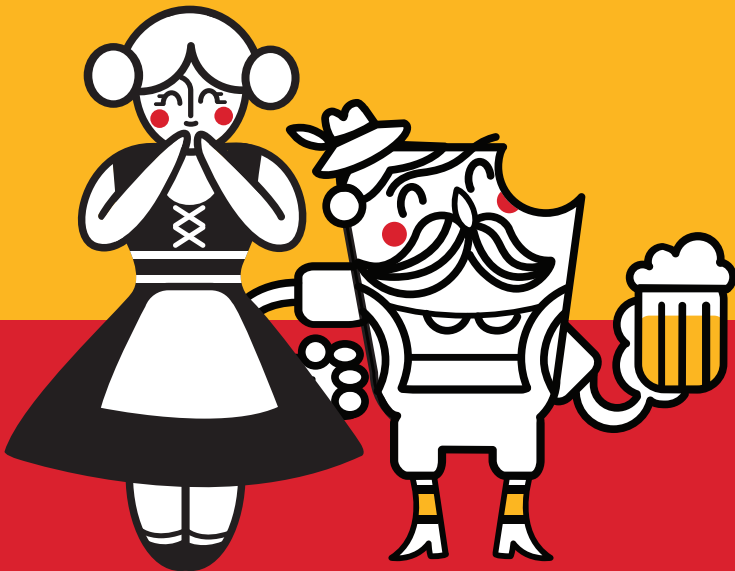
BIERSTUBE

PARA COMENZAR

PAPAS FRITAS	\$3.200
BALDE DE AROS DE CEBOLLA Acompañados de mayonesa, mostaza y salsa Currywurst Manquehue.	\$5.500
EMPANADAS DE QUESO 4 unidades de empanadas fritas.	\$4.500
EMPANADAS DE PLATEADA 4 unidades de empanadas fritas de plateada desmenuzada.	\$4.900
EMPANADAS DE CAMARÓN QUESO 4 unidades de empanadas fritas de camarón queso	\$5.200
DEGUSTACIÓN DE EMPANADITAS Mix de empanaditas de queso, plateada y camarón queso	\$7.300
TÁRTARO ESTILO MANQUEHUE (250 G) Steak de carne cruda y marinada al estilo Manquehue, con mostaza, sal de mar, aceite de oliva, pimienta y zeste de limón. Acompañado de alcaparras molidas, pepinillo, cebolla, perejil, mostaza y mayonesa de la casa con tostadas de pan de molde y Pumpernickel.	\$8.900

PARA COMPARTIR

PAPAS ESPECIADAS DE LA CASA Papas cajún con queso cheddar, cebolla crispy, tocino, mayonesa y salsa Currywurst Manquehue.	\$8.900
SALTEADO DE AVE Y CAMARÓN AGRIDULCE Cubos de pollo frito y camarón ecuatoriano salteados en salsa agridulce, ají, cebollín, sésamo y salsa soya. Servido con tostadas.	\$12.900
PARRILLA ALEMANA Chuleta Kassler de la casa, Bratwurst artesanal y mini fricandela. Acompañado de papas con sour cream, salsa Currywurst Manquehue y mostaza bávara.	\$13.500
TABLA DE MINI FRICANDELAS 9 unidades con crema de alcaparras. Acompañadas de aros de cebollas y Kartoffelpuffer.	\$12.900
TIRADITO DE ATÚN Tiradito de atún marinado y servido con salsa de ají amarillo, emulsión de rocoto, chifles de plátano frito, gel de maracuyá, hummus y ensalada criolla.	\$13.500
BOCADOS DE TÁRTARO MANQUEHUE (350 G) Bocados de tártaro estilo Manquehue preparado con alcaparras, ají oro, pepinillo Dill, cebolla perla, perejil, mayonesa alioli y mostaza alemana. Acompañado de tostadas de pan molde y Pumpernickel.	\$12.500
TABLA DE SALMÓN Exquisita combinación de salmón ahumado en frío y gravlax de la casa, servida sobre cremoso hummus de palta, tomates asados, alcaparrones, palmitos, gel de maracuyá, queso crema, hojas y pétalos. Acompañada de tostadas y galletas.	\$13.500



BIERSTUBE

SÁNDWICHES CALIENTES

(Todos vienen con acompañamiento de papas fritas)

CHURRASCOS

SOLO	\$6.000
Carne de res a la plancha en pan de hamburguesa.	
ITALIANO	\$7.300
Carne de res con láminas de tomate, puré de palta y mayonesa de la casa en pan de hamburguesa.	
CHACARERO	\$7.500
Carne de res con láminas de tomate, poroto verde, ají verde y mayonesa de la casa en marraqueta.	
BARROS LUCO	\$6.500
Carne de res a la plancha y queso fundido en pan de hamburguesa.	
CHEMILICO	\$7.500
Carne de res a la plancha, huevo frito y cebolla frita en marraqueta.	
TOMATE-MAYO	\$6.800
Carne de res con láminas de tomate y mayonesa de la casa en pan de hamburguesa.	

HAMBURGUESAS

CLÁSICA	Simple: \$ 7.000 (100 G) Doble: \$8.500 (200 G)
Hamburguesa de carne de res de la casa con queso cheddar, lechuga, tomate, pepinillo y cebolla. Servida en pan de hamburguesa.	
ITALIANA	Simple: \$ 7.000 (100 G) Doble: \$8.500 (200 G)
Hamburguesa de carne de res de la casa, láminas de tomate, puré de palta y mayonesa casera. Servida en pan de hamburguesa.	
CON QUESO	Simple: \$ 5.400 (100 G) Doble: \$6.900 (200 G)
Hamburguesa de carne de res de la casa con queso gouda. Servida en pan de hamburguesa.	

OTROS SANDWICHES

PAKORA DE VEGETALES	\$6.500
Hamburguesa de vegetales estilo indio, con tomate, palta fileteada, criolla al limón y oliva.	
AVE PALTA	\$7.500
Filetes de suprema de pollo marinada y asada, palta fileteada y mayonesa de la casa en pan de molde.	
LOMITO KASSLER MANQUEHUE ITALIANO	\$7.200
Lomito Kassler de la casa con tomate, mayonesa de la casa y puré de palta. Servido en pan de hamburguesa.	
LOMITO KASSLER MANQUEHUE TOMATE-MAYO	\$6.700
Lomito Kassler de la casa con tomate y mayonesa de la casa. Servido en pan de hamburguesa.	
BURRITO DE POLLO CAJÚN	\$7.500
Tortilla de trigo rellena de pollo estilo cajún, frijoles refritos, cebolla de verdeo, lechuga, queso cheddar, salsa jitomate y sour cream.	
PERNIL (1 A 2 PERSONAS)	\$11.900
Pernil estilo Manquehue con mayonesa casera, lechuga, palta fileteada, cebolla y papas especiadas. Servido en marraqueta.	
MECHADA CHACARERA	\$7.500
Mechada con tomate, porotos verdes, ají encurtido y mayonesa de la casa. Servida en marraqueta.	
CONGRIO FRITO (1 A 2 PERSONAS)	\$11.900
Servido en marraqueta doble con ensalada de tomate, palta, cebolla, lechuga, cilantro, ají oro y mayonesa de la casa.	
WRAP VEGANO	\$6.790
Tortilla de trigo rellena de pakora de vegetales, salsa criolla, hummus de palta, tomate y lechuga.	
DÖNER DE SALMÓN AHUMADO	\$8.900
Pan pita relleno de salmón ahumado artesanal estilo Manquehue, palta, lechuga, queso crema, sésamo tostado y sour cream.	

BIERSTUBE

HOT-DOG \$2.000

Salchicha roja en pan de hot-dog.

HOT-DOG ITALIANO \$2.950

Salchicha roja con tomate, puré de palta y mayonesa. Servido en pan de hot-dog.

HOT-DOG CURRYWURST \$3.200

Salchicha roja con salsa Currywurst Manquehue, tocino y cebolla crispy. Servido en pan de hot-dog.

HOT-DOG ITALIANO CON PAPAS FRITAS Y BEBIDA \$5.400

TIRAMISÚ \$3.900

Clásico postre de queso mascarpone, café, amaretto, galleta y cacao, servido en frasco.

STREUSELKUCHEN DE FRAMBUESA \$3.500

Clásico postre con crema de maicena y frambuesas con Streusel de almendras.

TORTA PANQUEQUE MANJAR - LÚCUMA - NUEZ \$3.500

Clásico pastel de panqueque, crema de lúcuma, manjar y nuez.

POSTRES

FRUTA FRESCA DE TEMPORADA \$4.100

STRUDEL DE MANZANA CON MURTAS AUSTRALES \$4.500

Tibio postre relleno de manzanas y toques de murtas australes, Servido con helado y crema de vainilla.

CRÊP SUZETTE (2 UNIDADES) \$3.900

Delicado postre de creps en salsa de naranjas, especiada con vainilla, canela y licor de naranjas acompañado de helado de vainilla.

TARTA DE CHOCOLATE BELGA Y CREMA DE COCO CON AVELLANAS CHILENAS \$4.500

Tarta con masa de harina de arroz, almendras, relleno con cremoso de chocolate, crema de coco y alulosa. Servido con helado al agua de berries.

PARIS BREST \$4.500

Delicada masa con cubierta de craquelado azucarado, relleno de cremoso lemon curd con gel de frambuesas y helado.

PASTEL DE CHOCOLATE - GUINDA ESTILO MANQUEHUE \$3.900

Bizcocho de chocolate, cremoso de chocolate belga, gel de guindas y frambuesas en licor Kirsch.

INGREDIENTES EXTRAS SÁNDWICH

1/2 palta fileteada	\$2.800
Tomate	\$800
Queso gauda	\$1.400
Queso cheddar	\$1.200
Tocino	\$1.400
Jamón pierna	\$1.400
Chucrut casero	\$1.000
Ají oro	\$600
Cebolla frita	\$1.300
Huevo (1 unidad)	\$1.100
Tostadas (1 rebanada)	\$600
Pepinillo dill	\$800
Salsa sour cream de la casa	\$800
Salsa Currywurst	\$1.000
Mayonesa casera	\$500

