



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)	\$2.100
Agua mineral	\$1.990
Limonada	\$3.500
Jugos de fruta	\$3.500

COCTELERÍA

NUESTROS SOURS

Pisco sour clásico	\$3.100
Pisco sour catedral	\$4.900
Pisco sour catedral peruano	\$5.500
Pisco sour sin azúcar	\$3.300
Maracuyá sour	\$3.100

MOJITOS

Mojito (clásico, mango, maracuyá y frambuesa)	\$4.700
---	----------------

SPRITZ

Aperol (aperol, espumante y agua con gas)	\$5.500
Ramazzotti (ramazzotti, espumante y agua con gas)	\$5.500

CÓCTELES

Kir Royal (cassis y espumante)	\$3.700
Tom Collins (gin, jugo de limón y agua mineral con gas)	\$4.950
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).	\$5.500
Highball Johnnie Ginger (black Label, jengibre, jugo de limón y Ginger ale)	\$5.500
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)	\$5.300
Johnnie Walker Black Label	\$6.700
Jack Daniel's	\$6.700
Bulleit bourbon	\$6.700
Gin Tanqueray (incluye bebida)	\$6.000
Pisco Alto del Carmen 35° (incluye bebida)	\$3.990
Vodka Smirnoff	\$4.990
Ron Pampero (incluye bebida)	\$4.750
Fernet (incluye bebida)	\$4.750
Drambuie	\$4.990
Frangelico	\$5.500
Jaggermeister	\$3.700
Amaretto Disaronno	\$4.700
Campari	\$4.250

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
Kunstmann Dolbeck Maqui (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
Paulaner Münchner Hell	\$4.500
Paulaner Weissbier	\$4.500
Paulaner Weissbier Dunkel	\$4.500

CERVEZAS SIN ALCOHOL

Paulaner Zero	\$5.000
---------------	---------

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	\$9.900
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

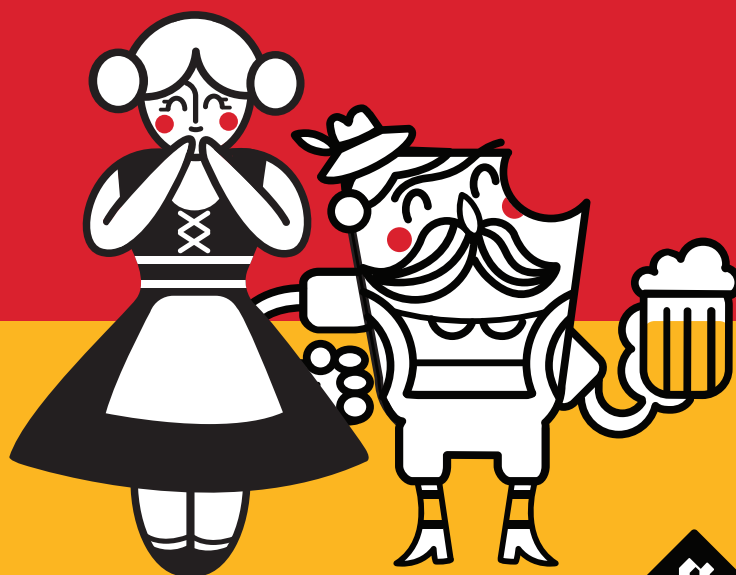
Tarapacá Reserva	\$8.500
Castillo de Molina Gran Reserva	\$11.000
Caliterra Tributo	\$11.000
Tarapacá Gran Reserva	\$13.000
Indómita Gran Reserva	\$10.000
Siegel Single Vineyard	\$13.000
Tarapacá Etiqueta Negra Gran Reserva	\$23.100

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
Servicio de descorché	\$7.000





BIERSTUBE

PARA COMENZAR

PAPAS FRITAS \$3.500

BALDE DE AROS DE CEBOLLA \$5.700

Acompañados de mayonesa y salsa
Currywurst Manquehue.

EMPANADAS DE QUESO \$4.500

4 unidades de empanadas fritas.

EMPANADAS DE PLATEADA \$4.900

4 unidades de empanadas fritas de
plateada y queso.

EMPANADAS DE CAMARÓN QUESO \$5.200

4 unidades de empanadas fritas de camarón queso

DEGUSTACIÓN DE EMPANADITAS \$7.800

Mix de empanaditas de queso, plateada y
camarón queso

TÁRTARO ESTILO MANQUEHUE (250 G) \$9.100

Steak de carne cruda y marinada al estilo Manquehue,
con mostaza, aceite de oliva, pimienta y zeste de limón.
Acompañado de mi de alcaparras molidas, pepinillo,
cebolla, perejil, mostaza y mayonesa de la casa con
tostadas de pan de molde y Pumpernickel.

PARA COMPARTIR

PAPAS ESPECIADAS DE LA CASA \$8.900

Papas cajún con queso cheddar, cebolla crispy,
tocino, mayonesa y salsa Currywurst Manquehue.

**SALTEADO DE AVE Y CAMARÓN
AGRIDULCE** \$13.200

Cubos de pollo frito y camarón ecuatoriano salteados
en salsa agri dulce, ají, cebollín, sésamo y salsa soya.
Servido con aros de cebolla fritos y berenjenas cajun.

PARRILLA ALEMANA \$14.100

Chuleta Kassler de la casa, Bratwurst artesanal y mini
fricandela. Acompañado de papas con sour cream y
salsa Currywurst Manquehue.

TABLA DE MINI FRICANDELAS \$13.400

Servidas en crema de alcaparras. Acompañadas de
aros de cebollas y Kartoffelpuffer.

TIRADITO DE ATÚN \$13.500

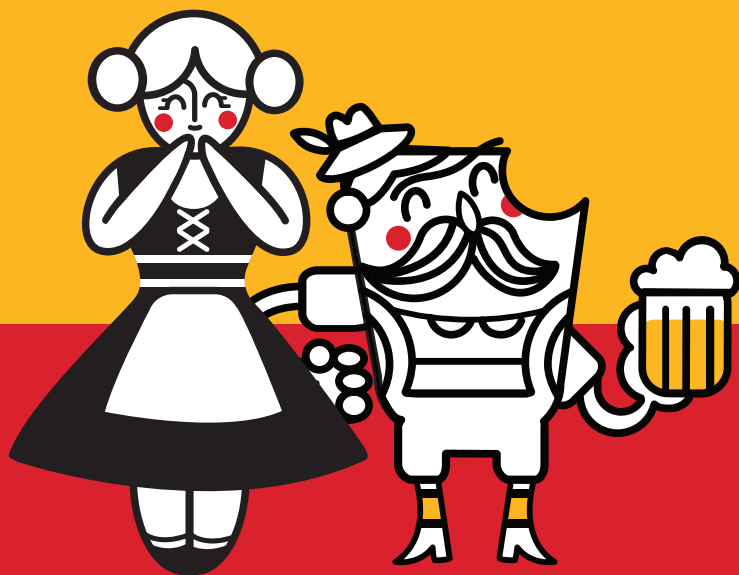
Tiradito de atún marinado y servido con salsa de ají
amarillo, emulsión de rocoto, chips de camote,
gel de maracuyá, hummus y ensalada criolla.

**BOCADOS DE TÁRTARO
MANQUEHUE (350 G)** \$12.900

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.

TABLA DE SALMÓN \$13.800

Exquisita combinación de salmón ahumado en frío,
servido sobre cremoso hummus de palta, tomates cherry,
alcaparrones, palmitos, gel de maracuyá, queso crema,
hojas y pétalos. Acompañada de tostadas y galletas.



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 \$7.800

Carne de res con láminas de tomate, puré de palta y mayonesa de la casa en pan de hamburguesa.

CHACARERO \$7.700

Carne de res con láminas de tomate, poroto verde, ají verde y mayonesa de la casa en marraqueta.

BARROS LUCO \$6.990

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 \$6.990

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: \$7.200 (100 G) Doble: \$8.700 (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: \$ 5.500 (100 G) Doble: \$6.990 (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 \$7.400

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 \$6.790

Lomito Kassler de la casa con tomate y mayonesa de la casa. Servido en pan de hamburguesa.

BURRITO DE POLLO CAJÚN \$7.950

Tortilla de trigo rellena de pollo estilo cajún, frijoles refritos, cebolla de verdeo, lechuga, queso cheddar, salsa jitomate y sour cream.

PERNIL \$7.200

Pernil estilo Manquehue con mayonesa casera, lechuga, palta fileteada, cebolla y papas especiadas. Servido en marraqueta simple.

MECHADA CHACARERA \$7.900

Mechada con tomate, porotos verdes, ají encurtido y mayonesa de la casa. Servida en marraqueta.

CONGRIO FRITO \$7.990

Servido en marraqueta simple con ensalada de tomate, palta, cebolla, lechuga, cilantro, ají oro y mayonesa de la casa.

WRAP VEGANO \$6.990

Tortilla de trigo rellena de berenjena frita, hummus de garbanzos, trocitos de palta, salsa criolla y lechuga. Pocillo con salsa jitoimate.

DÖNER DE SALMÓN AHUMADO \$8.900

Pan pita relleno de salmón ahumado, palta, lechuga, queso crema, sésamo tostado y sour cream.



BIERSTUBE

Les informamos que los postres de la Bierstube están disponibles de lunes a sábado.
Los días domingo, ofrecemos una opción especial: una degustación del buffet de postres a \$4.500.

HOT-DOG	\$2.200
Salchicha roja en pan de hot-dog.	
HOT-DOG ITALIANO	\$3.500
Salchicha roja con tomate, puré de palta y mayonesa. Servido en pan de hot-dog.	
HOT-DOG CURRYWURST	\$3.500
Salchicha roja con salsa Currywurst Manquehue, tocino y cebolla crispy. Servido en pan de hot-dog.	
HOT-DOG ITALIANO CON PAPAS FRITAS Y BEBIDA	\$6.250

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.	

TIRAMISÚ	\$3.900
Clásico postre de queso mascarpone, café, amaretto, galleta y cacao, servido en frasco.	
STREUSELKUCHEN DE FRAMBUESA	\$3.900
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.	

INGREDIENTES EXTRAS SÁNDWICH

1/2 palta fileteada	\$2.500
Tomate	\$800
Queso gauda (1 lámina/30 grs.)	\$800
Queso cheddar	\$1.200
Tocino	\$1.500
Jamón pierna	\$1.400
Chucrut casero	\$1.000
Ají oro	\$600
Cebolla frita	\$1.300
Huevo (1 unidad)	\$800
Tostada de pan de molde (1 unidad)	\$800
Pepinillo dill	\$800
Salsa sour cream de la casa	\$800
Salsa Currywurst	\$1.100
Mayonesa casera	\$500

