

# 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)	<b>\$2.200</b>
Agua mineral	<b>\$2.100</b>
Limonada	<b>\$3.500</b>
Jugos de fruta	<b>\$3.500</b>

## COCTELERÍA

### NUESTROS SOURS

Pisco sour clásico	<b>\$3.300</b>
Pisco sour catedral	<b>\$5.100</b>
Pisco sour catedral peruano	<b>\$5.600</b>
Pisco sour sin azúcar	<b>\$3.500</b>
Maracuyá sour	<b>\$3.300</b>

### MOJITOS

Mojito (clásico, mango, maracuyá y frambuesa)	<b>\$4.900</b>
---	----------------

### SPRITZ

Aperol (aperol, espumante y agua con gas)	<b>\$5.750</b>
Ramazzotti (ramazzotti, espumante y agua con gas)	<b>\$5.500</b>
Carpano Rosso	<b>\$5.500</b>

## CÓCTELES

Kir Royal (cassis y espumante)	<b>\$3.800</b>
Tom Collins (gin, jugo de limón y agua mineral con gas)	<b>\$5.100</b>
Tequila Margarita (tequila, jugo de limón y triple sec)	<b>\$5.500</b>
Clavo oxidado (Whisky Ballantines y Drambuie)	<b>\$5.900</b>
Negroni (Gin Beerfeater, vermouth rosso y campari)	<b>\$4.900</b>
Padrino (Whisky Ballantines y amaretto)	<b>\$4.500</b>
Bloody Mary (Vodka Absolut y jugo de tomate aliñado)	<b>\$4.850</b>
Vaina (Oporto, licor de cacao y cognac)	<b>\$5.500</b>
Mint Julep (Whisky Ballantines, menta, jugo de limón, goma y agua mineral con gas)	<b>\$5.500</b>
Highball Jack Ginger (Jack Daniel's, jengibre, jugo de limón y Ginger ale)	<b>\$5.750</b>
Penicillin (Jack Daniel's, jugo de limón, jarabe de miel y jengibre)	<b>\$5.750</b>
Raspberry Collins (Gin Beefeater, pulpa de frambuesa, jugo de limón, goma y agua mineral con gas)	<b>\$5.900</b>
Sangría Sangrila	<b>\$8.900</b>

## DESTILADOS

Pisco Mistral 35° (incluye bebida)	<b>\$4.290</b>
Pisco Mistral Nobel (incluye bebida)	<b>\$4.990</b>
Pisco Mistral Cristalino (incluye bebida)	<b>\$4.990</b>
Pisco Mistral Apple (incluye bebida)	<b>\$5.500</b>
Pisco Espíritu de los Andes (incluye bebida)	<b>\$5.500</b>
Whisky Ballantines Finest (incluye bebida)	<b>\$5.300</b>
Whisky Chivas Regal 12 AÑOS	<b>\$6.500</b>
Whisky Chivas Crystal Gold	<b>\$7.290</b>
Whisky The Glenlivet Founder's Reserv	<b>\$7.290</b>
Whisky Tx Bourbon	<b>\$5.590</b>
Whisky Jack Daniel's	<b>\$6.700</b>
Gin Beefeater (incluye bebida)	<b>\$5.690</b>
Gin Malfy Originale (incluye bebida)	<b>\$6.000</b>
Vodka Absolute Blue (incluye bebida)	<b>\$5.200</b>
Ron Havana Añejo Especial (incluye bebida)	<b>\$4.690</b>
Fernet (incluye bebida)	<b>\$4.900</b>
Drambuie	<b>\$4.990</b>
Frangelico	<b>\$5.500</b>
Jaggermeister	<b>\$3.900</b>
Amaretto Disaronno	<b>\$4.900</b>
Campari	<b>\$4.250</b>

# BIERSTUBE

## CERVEZAS DE BARRIL

Cristal (garza, schop y pitcher)	\$2.500 - \$3.100 - \$7.190
Heineken (garza, schop y pitcher)	\$3.100 - \$4.000 - \$9.300
Kunstmann Lager (garza, schop y pitcher)	\$3.500 - \$4.500 - \$11.900
Kunstmann Torobayo (garza, schop y pitcher)	\$3.500 - \$4.500 - \$11.900
Kunstmann Pale Lager (garza, schop y pitcher)	\$3.500 - \$4.500 - \$11.900
Austral Lager (garza, schop y pitcher)	\$3.500 - \$4.500 - \$11.900
Austral Calafate (garza, schop y pitcher)	\$3.500 - \$4.500 - \$11.900
Kunstmann Bock (garza, schop y pitcher)	\$3.500 - \$4.500 - \$11.900
Chelada (limón y sal)	\$1.100
Michelada (limón, tabasco, salsa inglesa, pimienta y sal)	\$1.500

## CERVEZAS EN BOTELLA

Austral Lager	\$3.900
Austral Calafate	\$3.900
Erdinger Weissbier	\$4.500
Erdinger Dunkel	\$4.500
Paulaner Münchner Hell	\$4.500
Paulaner Weissbier	\$4.500
Paulaner Weissbier Dunkel	\$4.500
Dolbek Maqui 330 cc	\$4.500

## CERVEZAS SIN ALCOHOL

Paulaner Zero	\$5.100
---------------	---------

## COPAS DE VINO Y ESPUMANTES

Tarapacá Reserva Carmenere	\$3.000
Tarapacá Reserva Cabernet Sauvignon	\$3.000
Tarapacá Reserva Chardonay	\$3.000
Tarapacá Reserva Sauvignon Blanc	\$3.000
Tarapá Reserva Merlot	\$3.000
Espumante Viñamar Brut	\$3.000
Donnaluna Rossato	\$3.900

## 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
Donnaluna Rossato	\$12.900

La Celia Pioneer Gran Reserva Malbec (ARG)	\$15.000
Tarapacá Gran Reserva Syrah	\$13.000
Tarapacá Etiqueta Azul Gran Reserva	\$39.000

Servicio de descorche	\$7.000
-----------------------	---------

## MOCKTAILS

Luna Naciente (Syrup de arándanos con jugo de limón y menta)	\$3.900
--	---------

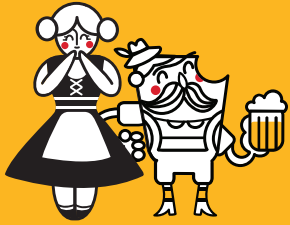
Ice Tea Frutos Rojos (Té helado con jugo de frutilla y frambuesa, con esencia de lavanda)	\$4.500
---	---------

Ice Tea Cítrico (Té helado con jugo de maracuyá y piña, con un toque de romero)	\$4.500
---	---------

Rojo Salvaje (Maceración de frutilla y albahaca, con jengibre y Ginger Ale)	\$4.500
---	---------

Bruma de Hierbas (Maceración de pepino, limón, albahaca y jengibre con top de Ginger Ale)	\$4.500
---	---------





# BIERSTUBE

## PARA COMENZAR

<b>PAPAS FRITAS</b>	<b>\$3.590</b>
<b>BALDE DE AROS DE CEBOLLA</b> Acompañados de mayonesa y salsa Currywurst Manquehue.	<b>\$5.900</b>
<b>EMPANADAS DE QUESO</b> 4 unidades de empanadas fritas.	<b>\$4.690</b>
<b>EMPANADAS DE PLATEADA</b> 4 unidades de empanadas fritas de plateada y queso.	<b>\$5.500</b>
<b>EMPANADAS DE CAMARÓN QUESO</b> 4 unidades de empanadas fritas de camarón queso	<b>\$5.790</b>
<b>DEGUSTACIÓN DE EMPANADITAS</b> Mix de empanaditas de queso, plateada y camarón queso	<b>\$7.990</b>
<b>TÁRTARO ESTILO MANQUEHUE (250 G)</b> 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.	<b>\$9.590</b>

## PARA COMPARTIR

<b>PAPAS ESPECIADAS DE LA CASA</b> Papas cajún con queso cheddar, cebolla crispy, tocino, mayonesa y salsa Currywurst Manquehue.	<b>\$8.900</b>
<b>SALTEADO DE AVE Y CAMARÓN AGRIDULCE</b> Cubos de pollo frito y camarón ecuatoriano salteados en salsa agridulce, ají, cebollín, sésamo y salsa soya. Servido con aros de cebolla fritos y berenjenas cajun.	<b>\$13.200</b>
<b>PARRILLA ALEMANA</b> Chuleta Kassler de la casa, Bratwurst artesanal y mini fricandela. Acompañado de papas con sour cream y salsa Currywurst Manquehue.	<b>\$14.100</b>

<b>TABLA DE MINI FRICANDELAS</b> Servidas en crema de alcaparras. Acompañadas de aros de cebollas y Kartoffelpuffer.	<b>\$13.900</b>
<b>TIRADITO DE ATÚN</b> Tiradito de atún marinado y servido con salsa de ají amarillo, emulsión de rocoto, chips de camote, gel de maracuyá, hummus y ensalada criolla.	<b>\$13.900</b>
<b>BOCADOS DE TÁRTARO MANQUEHUE (350 G)</b> 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.	<b>\$13.290</b>
<b>TABLA DE SALMÓN</b> 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.	<b>\$13.990</b>

## ENSALADAS

<b>ENSALADA CÉSAR DE POLLO</b> Mix de lechugas hidropónicas con tibios filetitos de pollomarinados, queso parmesano rallado y crutones horneados a las hierbas. Clásico aderezo César con anchoas.	<b>\$9.000</b>
<b>ENSALADA CÉSAR CAMARÓN</b> Mix de hojitas y lechugas hidropónicas con tibios camarones salteados, queso parmesano rallado y crutones horneados a las hierbas. Clásico aderezo César con anchoas.	<b>\$9.500</b>



# BIERSTUBE

## SÁNDWICHES CALIENTES

(Todos vienen con acompañamiento de papas fritas)

### CHURRASCOS

<b>SOLO</b>	<b>\$6.300</b>
Carne de res a la plancha en pan de hamburguesa.	
<b>ITALIANO</b>	<b>\$7.990</b>
Carne de res con láminas de tomate, puré de palta y mayonesa de la casa en pan de hamburguesa.	
<b>CHACARERO</b>	<b>\$7.990</b>
Carne de res con láminas de tomate, poroto verde, ají verde y mayonesa de la casa en marraqueta.	
<b>BARROS LUCO</b>	<b>\$7.900</b>
Carne de res a la plancha y queso fundido en pan de hamburguesa.	
<b>TOMATE-MAYO</b>	<b>\$7.290</b>
Carne de res con láminas de tomate y mayonesa de la casa en pan de hamburguesa.	

### HAMBURGUESAS

<b>CLÁSICA</b>	<b>Simple: \$ 7.000 (100 G)</b> <b>Doble: \$8.500 (200 G)</b>
Hamburguesa de carne de res de la casa con queso cheddar, lechuga, tomate, pepinillo y cebolla. Servida en pan de hamburguesa.	
<b>ITALIANA</b>	<b>Simple: \$7.590 (100 G)</b> <b>Doble: \$8.790 (200 G)</b>
Hamburguesa de carne de res de la casa, láminas de tomate, puré de palta y mayonesa casera. Servida en pan de hamburguesa.	
<b>CON QUESO</b>	<b>Simple: \$ 5.800 (100 G)</b> <b>Doble: \$7.300 (200 G)</b>
Hamburguesa de carne de res de la casa con queso gouda. Servida en pan de hamburguesa.	

## OTROS SANDWICHES

<b>AVE PALTA</b>	<b>\$7.590</b>
Filetes de suprema de pollo marinada y asada, palta fileteada y mayonesa de la casa en pan de molde.	
<b>LOMITO KASSLER MANQUEHUE ITALIANO</b>	<b>\$7.790</b>
Lomito Kassler de la casa con tomate, mayonesa de la casa y puré de palta. Servido en pan de hamburguesa.	
<b>LOMITO MANQUEHUE TOMATE-MAYO</b>	<b>\$6.990</b>
Lomito Kassler de la casa con tomate y mayonesa de la casa. Servido en pan de hamburguesa.	
<b>BURRITO DE POLLO CAJÚN</b>	<b>\$7.990</b>
Tortilla de trigo rellena de pollo estilo cajún, frijoles refritos, cebolla de verdeo, lechuga, queso cheddar, salsa jitomate y sour cream.	
<b>PERNIL</b>	<b>\$7.500</b>
Pernil estilo Manquehue con mayonesa casera, lechuga, palta fileteada, cebolla y papas especiadas. Servido en marraqueta simple.	
<b>MECHADA CHACARERA</b>	<b>\$7.990</b>
Mechada con tomate, porotos verdes, ají encurtido y mayonesa de la casa. Servida en marraqueta.	
<b>CONGRIO FRITO</b>	<b>\$7.990</b>
Servido en marraqueta simple con ensalada de tomate, palta, cebolla, lechuga, cilantro, ají oro y mayonesa de la casa.	
<b>WRAP VEGANO</b>	<b>\$7.100</b>
Tortilla de trigo rellena de berenjena frita, hummus de garbanzos, trocitos de palta, salsa criolla y lechuga. Pocillo con salsa jitoimate.	
<b>DÖNER DE SALMÓN AHUMADO</b>	<b>\$8.900</b>
Pan pita relleno de salmón ahumado, palta, lechuga, queso crema, sésamo tostado y sour cream.	
<b>SÁNDWICH DE BERENJENA</b>	<b>\$7.990</b>
Berenjena frita, tomate, lechuga, cebolla morada, limón, ají encurtido, cilantro y puré de palta.	





# 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.

<b>HOT-DOG</b>	<b>\$2.500</b>
Salchicha roja en pan de hot-dog.	
<b>HOT-DOG ITALIANO</b>	<b>\$3.950</b>
Salchicha roja con tomate, puré de palta y mayonesa. Servido en pan de hot-dog.	
<b>HOT-DOG CURRYWURST</b>	<b>\$3.790</b>
Salchicha roja con salsa Currywurst Manquehue, tocino y cebolla crispy. Servido en pan de hot-dog.	
<b>HOT-DOG ITALIANO CON PAPAS FRITAS Y BEBIDA</b>	<b>\$6.290</b>

## POSTRES

<b>FRUTA FRESCA DE TEMPORADA</b>	<b>\$4.100</b>
<b>STRUDEL DE MANZANA CON MURTAS AUSTRALES</b>	<b>\$4.750</b>
Tibio postre relleno de manzanas y toques de murtas australes, Servido con helado y crema de vainilla.	
<b>STREUSELKUCHEN DE FRAMBUESA</b>	<b>\$4.100</b>
Clásico postre con crema de maicena y frambuesas con Streusel de almendras.	
<b>TORTA PANQUEQUE MANJAR - LÚCUMA - NUEZ</b>	<b>\$3.900</b>
Clásico pastel de panqueque, crema de lúcuma, manjar y nuez.	
<b>CREPS CARAMELIZADOS</b>	<b>\$4.500</b>
Servidos sobre crema de vainilla, cremoso de manjar con trocitos de merengue y pure de manzana.	
<b>COPA DE HELADO</b>	<b>\$4.750</b>
<b>PASTEL BANOFFEE</b>	<b>\$3.990</b>
Bizcocho de chocolate con mousse de chocolate, toffee, crema banoffee y trocitos de plátano caramelizados	

<b>PARIS BREST BIENENSTICH</b>	<b>\$4.100</b>
Delicada masa con craquelado de chocolate, rellena de crema Bienenstich estilo alemán. Todo con praliné de almendras aromatizado con licor amaretto y miel de abejas.	
<b>TRIFLE DE CHÍA Y COCO</b>	<b>\$4.500</b>
Cremoso de chía y coco acompañado de gel de mango y crocante de harina de arroz y almendras (vegano - vegetariano - libre de gluten - sin azúcar)	

## INGREDIENTES EXTRAS SÁNDWICH

1/2 palta fileteada	<b>\$2.200</b>
Tomate	<b>\$800</b>
Queso gauda (1 lámina/30 grs.)	<b>\$800</b>
Queso cheddar	<b>\$1.200</b>
Tocino	<b>\$1.600</b>
Jamón pierna	<b>\$1.400</b>
Chucrut casero	<b>\$1.090</b>
Ají oro	<b>\$700</b>
Cebolla frita	<b>\$1.400</b>
Huevo (1 unidad)	<b>\$900</b>
Tostada de pan de molde (1 unidad)	<b>\$890</b>
Pepinillo dill	<b>\$900</b>
Salsa Currywurst	<b>\$1.100</b>
Mayonesa casera	<b>\$600</b>
Porción Pumpernickel	<b>\$950</b>
Porción de aderezo para ensaladas	<b>\$1.100</b>

