

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)	\$2.200
Agua mineral	\$2.100
Limonada	\$3.500
Jugos de fruta	\$3.500

COCTELERÍA

NUESTROS SOURS

Pisco sour clásico	\$3.300
Pisco sour catedral	\$5.100
Pisco sour catedral peruano	\$5.600
Pisco sour sin azúcar	\$3.500
Maracuyá sour	\$3.300

MOJITOS

Mojito (clásico, mango, maracuyá y frambuesa con Ron Havana)	\$4.900
---	----------------

SPRITZ

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

CÓCTELES

Kir Royal (cassis y espumante)	\$3.800
Tom Collins (Gin Beefeater, jugo de limón y agua mineral con gas)	\$5.100
Tequila Margarita (Tequila Olmeca, jugo de limón y triple sec)	\$5.500
Clavo oxidado (Whisky Ballantines y Drambuie)	\$5.900
Negroni (Gin Beefeater, vermouth rosso y campari)	\$4.900
Padrino (Whisky Ballantines y amaretto)	\$4.500
Bloody Mary (Vodka Absolut y jugo de tomate aliñado)	\$4.850
Vaina (Oporto, licor de cacao y cognac)	\$5.500
Mint Julep (Whisky Ballantines, menta, jugo de limón, goma y agua mineral con gas)	\$5.500
Highball Jack Ginger (Jack Daniel's, jengibre, jugo de limón y Ginger ale)	\$5.750
Penicillin (Jack Daniel's, jugo de limón, jarabe de miel y jengibre)	\$5.750
Raspberry Collins (Gin Beefeater, pulpa de frambuesa, jugo de limón, goma y agua mineral con gas)	\$5.900
Sangría Sangrila (botela de 750 ml)	\$8.900

DESTILADOS

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

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
--	---------

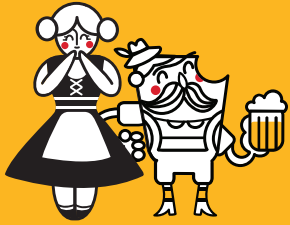
Ice Tea Frutos Rojos (Té helado con jugo de frutilla y frambuesa, con esencia de lavanda)	\$4.500
---	---------

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

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

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 aros de cebolla fritos y berenjenas cajun.	\$13.200
PARRILLA ALEMANA Chuleta Kassler de la casa, Bratwurst artesanal y mini fricandela. Acompañado de papas con sour cream y salsa Currywurst Manquehue.	\$14.100

TABLA DE MINI FRICANDELAS Servidas en crema de alcaparras. Acompañadas de aros de cebollas y Kartoffelpuffer.	\$13.900
TIRADITO DE ATÚN Tiradito de atún marinado y servido con salsa de ají amarillo, emulsión de rocoto, chips de camote, gel de maracuyá, hummus y ensalada criolla.	\$13.900
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.	\$13.290
TABLA DE SALMÓN 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.	\$13.990

ENSALADAS

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



BIERSTUBE

SÁNDWICHES CALIENTES

(Todos vienen con acompañamiento de papas fritas)

CHURRASCOS

SOLO	\$6.300
Carne de res a la plancha en pan de hamburguesa.	
ITALIANO	\$7.990
Carne de res con láminas de tomate, puré de palta y mayonesa de la casa en pan de hamburguesa.	
CHACARERO	\$7.990
Carne de res con láminas de tomate, poroto verde, ají verde y mayonesa de la casa en marraqueta.	
BARROS LUCO	\$7.900
Carne de res a la plancha y queso fundido en pan de hamburguesa.	
TOMATE-MAYO	\$7.290
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: \$7.590 (100 G) Doble: \$8.790 (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: \$ 5.800 (100 G) Doble: \$7.300 (200 G)
Hamburguesa de carne de res de la casa con queso gouda. Servida en pan de hamburguesa.	

OTROS SANDWICHES

AVE PALTA	\$7.590
Filetes de suprema de pollo marinada y asada, palta fileteada y mayonesa de la casa en pan de molde.	
LOMITO KASSLER MANQUEHUE ITALIANO	\$7.790
Lomito Kassler de la casa con tomate, mayonesa de la casa y puré de palta. Servido en pan de hamburguesa.	
LOMITO MANQUEHUE TOMATE-MAYO	\$6.990
Lomito Kassler de la casa con tomate y mayonesa de la casa. Servido en pan de hamburguesa.	
BURRITO DE POLLO CAJÚN	\$7.990
Tortilla de trigo rellena de pollo estilo cajún, frijoles refritos, cebolla de verdeo, lechuga, queso cheddar, salsa jitomate y sour cream.	
PERNIL	\$7.500
Pernil estilo Manquehue con mayonesa casera, lechuga, palta fileteada, cebolla y papas especiadas. Servido en marraqueta simple.	
MECHADA CHACARERA	\$7.990
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	\$7.100
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.	
SÁNDWICH DE BERENJENA	\$7.990
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.

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

PARIS BREST BIENENSTICH	\$4.100
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.	
TRIFLE DE CHÍA Y COCO	\$4.500
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)	

POSTRES

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

INGREDIENTES EXTRAS SÁNDWICH

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

