

TRAGOS DRINKS

MOJITO Ron blanco, limón, hierba buena, azúcar y agua gasificada.	\$3.500
CAIPIRINHA Cachaza, limón de pica y azúcar.	\$3.500
CAIPIROSHKA Vodka, limón de pica y azúcar.	\$3.500
TEQUILA MARGARITA Tequila, limón, azúcar y sal.	\$3.500
DAIQUIRI CLÁSICO Ron blanco, limón y azúcar.	\$3.200
DAIQUIRI SABORES Ron blanco, limón, azúcar, frambuesa o maracuyá.	\$3.800
APEROL SPRITZ Aperol, espumante brut, agua gasificada y naranja.	\$3.800
JAGGER BOMB Submarino de jagger en redbull.	\$4.000
CAMPARI NARANJA/TONICA Campari, jugo de naranja o agua tónica.	\$4.500
GINEBRASO Gin jugo de pomelo hielo y tónica.	\$4.500
CLAVO OXIDADO Whiskey, drambui, clavo de olor.	\$4.500
SOURDOSIS Pisco sour peruano hecho con limón sutil.	\$4.500
SANGRÍA ON FIRE Sangría con naranja, frutilla y manzana, maceradas en ron con especias.	\$4.500
CHIRIMOYA WINE Vino blanco y chirimoya en macerado especial.	\$4.500

SHOPS DRAFT BEER

AUSTRAL LAGER	\$3.200
AUSTRAL CALAFATE	\$3.500
JESTER Cervecería nacional artesanal 100% independiente de tendencias originales. <i>100 % independent chilean craft brewery.</i>	\$3.900
TUBINGER Cervecería artesanal de pirque. <i>National brewery.</i>	\$3.500

la Antojería

JUGOS JUICES

JUGOS DE PULPA Mango, frambuesa, maracuyá.	\$2.500
LIMONADA MENTA JENGIBRE 500 cc.	\$2.500
TÉ HELADO DE LA CASA 500 cc.	\$2.500
BEBIDAS	\$1.500

COMPARTIDOS STARTERS

PORCIÓN DE PAPAS FRITAS	\$5.000
PORCIÓN DE PAPAS FRITAS TRUFADAS Nuestras papas fritas con ketchup antojería, ketchup horseradish, bbq y mayo. <i>Fresh cut french fries served with sauces - fresh cut french fries with truffle oil served with sauces.</i>	\$5.700
PAPAS CHEDDAR CON TOCINO Y CIBOLLETE Nuestras papas fritas con láminas de cheddar fundido, tocino crocante y ciboullete. más salsas. <i>Fresh cut french fries with melted cheddar, bacon and ciboullete. served with sauces.</i>	\$7.800
PAPAS BLUECHEESE CON CEBOLLA CARAMELIZADA Nuestras papas fritas, queso azul y cebolla caramelizada más salsas. <i>Fresh cut french fries with bluecheese sauce and caramelized onions. Served with sauces.</i>	\$7.800
CAMARÓN & CHIPS Medio kilo de camarón al wok en salsa espesa de curry y papas fritas. <i>A pound of wok fried shrimp with a creamy curry sauce served with fresh cut french fries.</i>	\$16.500
FISH & CHIPS Trozos de merluza austral frita en batido de harina de garbanzo y cúrcuma. Papas fritas y salsas. <i>Hake loins fried with a chickpea flour and a turmeric batter served with fresh cut french fries and sauces.</i>	\$8.000
CRUDO ANTOJERIA 200 grs de posta negra picada en el momento. Aliño de la casa y acompañamientos. <i>Fine chopped raw beef with home seasoning and sides.</i>	\$8.000
TÁRTARO DE SALMÓN CON PALTA Salmón en cubos. Poroto verde y limoneta de alcaparras, sobre palta trozada y tostadas. <i>Raw salmon chopped with green beans and avocado, seasoned with sesame oil, lemon and capers, with croutons.</i>	\$8.000

ENSALADAS SALADS

CÉSAR POLLO Mix de lechugas. Pechuga de pollo a la plancha, crutones, queso parmesano y dressing cesar. <i>Cesars salad with chicken.</i>	\$6.400
CÉSAR CAMARÓN PALTA Mix de lechugas. Camarones salteados al wok, crutones, queso parmesano, palta y dressing cesar. <i>Cesars salad with wok fried shrimps.</i>	\$7.000
DE QUÍNOA Lechuga, rúcula y berro con tomates, zuchinis asados, fondos de alcachofa, quinoa roja y limoneta. <i>Quinoa salad with tomatoes, grilled zucchinis, artichoke and a lemon dressing.</i>	\$6.700
CON SALMÓN AHUMADO Salmón ahumado, palmitos, palta, berros, lechugas y rúcula con limoneta de la casa. <i>Smoked salmon green salad with avocado and palm heart topped with olive oil and lemon dressing.</i>	\$6.700

PLATOS MAIN

LOMO SALTADO Asiento de vacuno, cebolla morada y tomate al wok con su auténtico sabor peruano, arroz y papas fritas. <i>Peruvian style wok fried beef with red onions and tomatoes served with rice and fresh cut french fries.</i>	\$7.800
ARROZ CHAUFA MIXTO Arroz salteado al wok estilo peruano. Pollo y camarones, cebollín y pimientos con su tortilla de huevo. <i>Peruvian style wok fried rice with chicken and shrimps, spring onions and red peppers. topped with egg tortilla.</i>	\$8.000
CURRY VERDE DE POLLO Y CAMARONES Arroz jazmín al curry verde. Zanahoria, pimiento y brócoli. Almendras, albahaca y cebolla frita. <i>Green curry with vegetables, chicken and shrimp, almonds, fried onions and jasmine rice on side.</i>	\$8.400
MERLUZA DIVINA Lomo de merluza austral. Puré rústico de calabaza asada y salteado de lentejas atomatadas. <i>Grilled hake loin with roast butternut squash and lentils with a tomato sauce.</i>	\$8.400
MERLUZA PORTEÑA Merluza frita. Arroz y ensalada chilena de tomate, cebolla morada, ají verde, cilantro y limón. <i>Fried hake loin served with rice and a tomatos, red onion, green chilli, coriander and lemon salad.</i>	\$8.300
SALMÓN COUS COUS Y VEGETALES Filete de salmón a la plancha. Cous cous salteado con vegetales, suave pesto y mini ensalada. <i>Grilled salmon loin with stir fry cous cous served with vegetables and a basil pesto.</i>	\$8.400
PATO CONFIT Pato confitado. Ensalada de hojas verdes, champiñones salteados y papitas fritas a las hierbas. <i>Glacé duck served with green salad, stir fry mushrooms, and french fries.</i>	\$9.900
CHANCHO A LA MERICANA Pierna de cerdo asada. Ensalada coleslaw papas fritas y mini ensalada de hojas. <i>American style pork served with coleslaw salad, fresh cut french fries and a small green salad.</i>	\$8.400

BURGERS



CAMBIA POR UNA VEGGIE BURGER CUALQUIERA DE NUESTRAS BURGERS
 MAKE A VEGGIE BURGER ANY OF OUR BURGERS.
 SERVIDA CON PAPAS FRITAS NATURALES. SU BURGER SE COCINA EN EL MOMENTO
 SERVED WITH FRESH CUT FRENCH FRIES. COOKED ON DEMAND.
 BURGER DE 200 GRS 100% VACUNO NACIONAL HECHA EN NUESTRA COCINA CADA DÍA
 .44 POUND 100% BEEF BURGER MADE EVERY DAY

★ NUEVAS

★ **SIMPLE BURGER** **\$5.800**
 Burger antojería, cheddar y tocino. /sin papas fritas solo salsas.
.44 pound fresh made beef burger with cheddar and bacon. /no french fries.

★ **DOBLE SIMPLE BURGER** **\$6.500**
 Doble burger Antojería (2x150grs), doble cheddar, y tocino. /sin papas fritas solo salsas.
2 x .33 pound fresh made beef burger with double cheddar and bacon. /no french fries.

★ **DOBLE SUPERCHEESEBURGER** **\$8.500**
 Doble burger Antojería (2x150grs), doble cheddar, tocino, queso mantecoso, ketchup de horseradish, pepinillo y cebolla morada.
2 x .33 pound fresh made beef burger with double cheddar, bacon, buttery cheese and a horseradish ketchup. topped with dill pickles and red onion.

★ **LA LUJOSA** **\$8.500**
 Burger Antojeria, confit de pato, salsa hoisin, rucula y palta.
.44 pound fresh made beef burger with duck glacé, arugula and avocado topped with a hoisin sauce.

★ **CHEESXTASIS** **\$8.500**
 Burger Antojería, quesos: mozzarella, cheddar, mantecoso y azul. rucula y cebolla caramelizada.
.44 pound fresh made beef burger with mozzarella, cheddar, buttery and blue cheese topped with arugula and caramelized onions.

★ **CAMBURGER** **\$8.500**
 Burger Antojería, camarones ecuatorianos fritos en panko, palta, queso mozzarella y salsa sweetchili.
.44 pound fresh made beef burger with panko fried shrimps, topped with mozzarella cheese and a sweetchili sauce.

★ **CLÁSICA** **\$7.700**
 Burger Antojería, cheddar, lechuga, tomate, pepinillo y cebolla morada.
.44 pound fresh made beef burger with lettuce, tomato, cheddar, dill pickles and red onion

★ **SLAWBURGER** **\$7.700**
 Burger Antojería, con doble cheddar, ensalada coleslaw y salsa de jalapeño dulce.
.44 pound fresh made beef burger with double cheddar, coleslaw salad and sweet jalapeño sauce.

GRINGA SEGUNDA **\$7.700**
 Burger Antojería, tocino, salsa bbq, aros de cebolla spicy y cheddar.
.44 pound fresh made beef burger topped with bacon, bbq sauce, spicy onion rings and cheddar.

SUPERCHEESEBURGER **\$7.700**
 Burger Antojería, tocino, doble cheddar, ketchup de horseradish, pepinillo y cebolla.
.44 pound fresh made beef burger with double cheddar, and bacon topped with a horseradish ketchup, dill pickles and red onion.

MORENAZA **\$7.700**
 Burger Antojería, cebolla caramelizada en malta, pepinillo y queso mantecoso.
.44 pound fresh made beef burger topped with malt caramelized onions, dill pickles and buttery cheese.

ROCKEFELLER **\$7.700**
 Burger Antojería, salteado de espinacas, cebolla morada y queso azul.
.44 pound fresh made beef burger topped with blue cheese on salted spinachs and red onions.

COSTEÑITA **\$7.900**
 Burger Antojería tocino, lechuga, tomate, cebolla morada, salsa de piña, plátano frito y queso mozzarella.
.44 pound fresh made beef burger with bacon, lettuce, tomatoes and red onions topped with a pineapple sauce banana chips and melted mozzarella.

CHACARELLA **\$7.700**
 Burger Antojería, lechuga, tomate, poroto verde, ají verde y cilantro con queso mozzarella.
.44 pound fresh made beef burger with lettuce green beans, tomatoes, green chili and coreander with melted mozzarella.

ANTOJERÍA **\$7.900**
 Burger Antojería, tocino, salsa bbq, cheddar, tomate asado, cebolla crispy y un huevo frito.
.44 pound fresh made beef burger with bacon, bbq sauce, cheddar, grilled tomato and crispy onion topped with a fried egg.

TRUFADA **\$7.900**
 Burger Antojería, tocino, lechuga, tomate y papas hilo trufadas.
.44 pound fresh made beef burger with bacon, lettuce, and tomatoes, topped with truffle shoestring fries.

Haz tu burger doble / Double your burger: \$1.900
 Haz tus papas trufadas: / Trufed french fries: \$1.000
 Extras: \$1000: Palta, tocino, quesos, aros de cebolla, cebolla caramelizada.
Extras: bacon, cheese, onion rings, caramelized onion.
 Extras: \$500: lechuga, tomate, cebolla, salsas, ají verde, huevo, pepinillo.
Extras: lettuce, onions, sauces, green chili, dills pickels.

VEGGIE BURGERS



EN PAN BRIOCHE, PITA O CIABATTA / ON BRIOCHE, PITA OR CIABATA BREAD.

THE CHAMPIÑONS **\$7.700**
 Croqueta de poroto negro, mote y champiñones. Rúcula, palta y cheddar.
Black bean, mushrooms and mote burger, with arugula, avocado and melted cheddar.

LEGUMINOSO **\$7.700**
 Croqueta de garbanzo y avena. Zapallos y berenjenas asados, berros y pesto de albahaca.
Chikpea and oatmeal burger with grilled zuchinis, and eggplants topped with water cress and a basil pesto.

LA SALVAJE **\$7.700**
 Croqueta de arroz integral y lentejas. Alcachofas y pimientos asados y queso azul.
Brown rice, and lentils burger with salted artichoke and peppers topped with blue cheese.



SÁNGUCHES



SERVIDO CON PAPAS FRITAS NATURALES. / SERVED WITH FRESH CUT FRENCH FRIES.

DE PUERCO TIRAO **\$7.600**
 Pierna de cerdo asada muy lento, bbq, ensalada coleslaw y jalapeños en pan ciabata.
American style pork with coleslaw salad and a sweet jalapeño sauce on italian bread.

PATOTASO **\$8.900**
 Brazo de pato confitado, con mantequilla al tomillo, rucula y media palta. en pan pita.
Duck arm confit with arugula and avocado. Topped with thyme butter. served on pita bread.

DESLENGUADO **\$7.600**
 Suave lengua de vacuno en salsa nogada, queso de cabra fundido y rúcula. En pan ciabatta.
Soft cow tongue on creamy nut sauce and melted goat cheese with arugula. served on italian bread.

PORTEÑO ANTOJAO **\$7.600**
 Merluza frita en batido spicy. Cuchareado de tomate, cebolla morada, ají verde, cilantro, limón y mayonesa en marraqueta.
Fried hake loin with a tomato, red onions, green chili and coreander salad topped with mayonnaise, served on marraqueta bread.

MECHADA ITALIANA **\$7.600**
 Tapapecho de larga cocción en su salsa con cebolla plancha, tomate, palta y mayonesa en ciabata.
Slow cooked beef covered with a tomato sauce grilled onion, tomato, avocado and mayonnaise, on italian bread.

Haz tus papas trufadas: / Trufed french fries \$1.000
 Extras: \$1000: Palta, tocino, quesos, aros de cebolla, cebolla caramelizada.
Extras: bacon, cheese, onion rings, caramelized onion.
 Extras: \$500: lechuga, tomate, cebolla, salsas, ají verde, huevo, pepinillo.
Extras: letuce, onion, sauces, green chili, dills pickels.

POSTRES DESSERTS



COOKIES AND CREAM **\$3.600**
 Delicioso cookies and cream de oreo con crema batida y salsa de frambuesa.

CREAM CARAMEL **\$3.600**
 Postre tipo flan con caramelo y salsa de frambuesa.

TIRAMISÚ **\$3.600**
 Clásico tiramisú.

TRES LECHES **\$3.600**
 Postre de tres leches y biscocho con merengue.

CAFETERÍA



ESPRESSO- AMERICANO **\$1.450**

CAFÉ CORTADO **\$1.550**

TÉ **\$1.250**

AGUA DE HIERBAS **\$1.100**