

SÁNDWICHES

NORTE



- GUANACO CALAFATE (PAN FRICA) \$6.900**
 Guanaco cocinado y marinado en calafate, acompañado de una pasta de guayaba, champiñones salteados, apio, berros y un toque de mayonesa.
- CRUDO DE PEZ (PAN CIABATTA) \$6.900**
 Sobre cremoso de palta al ajo, ají fresco en aros, mayonesa con limón y lechugas frescas.
- CROQUETA DE QUINOA (PAN CIABATTA) \$6.100**
 Croqueta de quinoa con queso fresco, rúcula, cebolla asada, tomates asados, tapenade de aceitunas y un toque de mayonesa.
- MECHADA DE CABRITO (CHURRASCAS) \$7.900**
 Cabrito cocinado en vino tinto y desmechado, cebolla y zanahorias sazonadas en comino, queso de cabra grillado, mermelada de ajíes verdes, berros frescos y mayonesa.
- PESCADA FRITA (MARRAQUETA) \$6.500**
 En costra de quinoa y batido de té negro, tomates asados en orégano, ají encurtido, lechuga, cilantro fresco y mayonesa.
- CROQUETA DE POLLO (PAN FRICA) \$6.900**
 Cubierta de pastelera suave de choclo perfumada con hojas frescas de albahaca, tomate fresco, cebolla caramelizada, aros de ají, poroto verde, lechuga y mayonesa.

CENTRO

- LENGUA DE RES (PAN AMASADO) \$6.700**
 Cocinada por 3 horas sobre ensalada de cebolla con cilantro, nuez escabechada picada, lechuga, ají y mayonesa.
- ATÚN SELLADO (PAN CIABATTA) \$7.900**
 Atún sellado con pimientos verdes y rojos salteados, espárragos, berros, pepino y mayonesa.
- COSTILLAR DE CERDO (MARRAQUETA) \$6.900**
 Costillar de cerdo marinado en suave ají con una ensalada a la chilena, lechuga y mayonesa.
- CROQUETA DE LENTEJAS (PAN INTEGRAL) \$6.300**
 Acompañada de un ceviche de champiñones, tomate fresco, hojas de espinaca y mayonesa.
- HAMBURGUESA DE RES (TORTILLA) \$6.900**
 Hamburguesa de res mezclada con tocino ahumado, queso fundido, nueces, tomate fresco, lechuga y mayonesa al merkén.

SUR

- CRUDO DE RES MACHACADO (SOPAIPILLAS) \$6.900**
 Cubierto con suave crema ácida al ciboulette, alcaparras y pepinillos en vinagre, chucrut de repollo morado, lechuga y mayonesa.
- SIERRA AHUMADA DESMENUZADA (SOPAIPILLAS) \$6.500**
 Con mayonesa de ajo chilote negro, perejil y limón. Sobre cama de lechuga y pebre de cochayuyo.
- HAMBURGUESA DE COCHAYUYO (PAN PITA) \$6.300**
 Con pebre rústico, mayonesa de papa, mix de hojas verdes y cebolla morada.
- SALMÓN AHUMADO LAMINADO (PAN DE PAPA) \$7.500**
 Sobre cama de berenjenas en vinagre, cebolla y tomate asado, hojas de betarraga y mayonesa de ajo chilote negro.
- CENTOLLA EN CROQUETA EMPANIZADA (PAN FRICA) \$8.100**
 Sobre mayonesa aderezada con limón y ciboulette, aros de cebolla morada, huevo frito, tomate asado y mizuna.
- CORDERO ASADO (PAN AMASADO) \$7.900**
 Con hierbas aromáticas, sobre queso fundido, láminas de tomate fresco, cebolla asada, ensaladilla de hojas de vegetales y mayonesa.