

CARTA DIGITAL

Lachelapuguenun.cl



ENTRADAS

- Empanadas 12 u

carne, mariscos, queso

\$8.000

- Empanadas 6 u

carne, mariscos, queso

\$4.000

- Empanada unidad

carne, mariscos, queso

\$800

- Chupe de Centolla

receta chilena ideal para reconfortarse con algo caliente y sabroso en días fríos

\$14.000

- Chupe de Locos

manjar marino que celebra la riqueza de las costas chilenas. Cremoso, lleno de sabor y perfecto para disfrutar en una ocasión especial

\$12.000

- Chupe de Jaiba

tradicional guiso de carne de jaiba fresca desmenuzada cocinada con sofrito, crema y gratinado con queso parmesano u mozzarella

\$11.000

- Sopa del Dia

vacuno, pollo, mariscos, verduras, pregunte por su caldo del día.

\$6.000

- Ceviche

Salmón, leche de tigre

\$9.000

- Ceviche Mixto

Salmon, Camarón, leche de tigre

\$10.000

PLATOS PRINCIPALES

- Salmon con Agregado

Salmon a la plancha

\$11.000

- Salmón Cancato con agregado

Salmón con queso, tomate y longaniza

\$14.000

- Merluza con agregado

Merluza frita o a la plancha

\$10.000

- Curanto

Típico plato chilote que mezcla productos del mar con productos de origen animal

\$13.000

- Asado de Cordero con agregado

Cordero de la zona

\$13.000

- Pechuga de Pollo con agregado

a la plancha o la parrilla

\$10.000

- Asado de cerdo

Preparación de cerdo al palo, cocido al fuego con carbón, cocción lenta de 2 horas

\$12.500

- Cerdo con agregado

carne de cerdo preparada a la parrilla o a la plancha

\$10.000

- Cerdo ahumado con agregado

Carne de cerdo con un proceso de ahumado artesanal

\$11.000

- Bistec de Vacuno

Asiento o posta de vacuno a la plancha

\$10.000

- Pasta del día

Espagueti, Ñoquis, Lasaña, Fettuccine, Ravioles

\$9.500

CARNES PREMIUM

- Lomo Vetado con agregado

A la Parrilla o a la plancha con chimichurri

\$14.000

- Filete con agregado

Filete de Vacuno a la parrilla o plancha

\$13.500

- Parrilla para 2

Lomo vetado o liso, carne de cerdo, pollo, salchicha, longaniza, prieta, papas cocidas, sopaipillas y chimichurri.

\$30.000

- Parrilla para 4

2 lomos vetados o liso, 2 chuletas de cerdo, 2 trozos de pollo, salchichas, longanizas, prietas, papas cocidas, sopaipillas y chimichurri

\$45.000

- Entraña de Vacuno

A a parrilla con chimichurri

\$16.000

- Punta de Ganso con agregado

Picaña asada o a la parrilla con chimichurri

\$14.000

ACOMPAÑAMIENTOS

- Papas Fritas

Papa Natural de la zona

\$3.500

- Ensalada a la chilena

Tomate, cebolla, cilantro

\$4.000

- Ensalada Mixta

Lechuga, pepino, tomate, choclo

\$4.500

- Ensalada Rusa

Papas, verduras, mayonesa

\$5.000

- Papas Chilotas

Papa Chilota nativa, salteadas con mantequilla

\$4.500

- Sopaipillas

Plato de sopaipillas fritas con pebre

\$4.500

SANDWICH

- Camahueto

Proteína a elección, champiñones salteados, queso, tocino y cebolla

\$8.800

- El Coó

Proteína a elección, queso, tocino, aros de cebolla, acompañado de papas fritas

\$8.800

- El Turquito

Proteína a elección, queso, tomate, lechuga, palta en rodajas, acompañada de papas fritas.

\$8.600

- La Mesana

Proteína a elección, palta, choclo, camarones, cebolla morada, acompañada de papas fritas

\$8.500

- Choripan

Sandwich con chorizo ahumado y chimichurri

\$5.000

PIZZAS

- Margherita

Salsa de tomate, mozzarella, albahaca, y aceite de oliva

\$12.500

- Peperoni

Salsa de tomate, Mozzarella, Peperoni picante, Merkén, Orégano y Aceite de oliva

\$12.500

- Pugueñun Pihuio

Salsa de tomate, Mozzarella, Camarones, Albahaca y Aceite de oliva

\$13.000

- La Chela

Sala de tomate, Mozzarella, Carne del día, Cebolla morada, Albahaca y Aceite de oliva

\$14.000

- Carboneros

Salsa de tomate, Mozzarella, Peperoni picante, Merkén, Orégano, Choclo, Aceite de oliva

\$13.500

POSTRES

- Creme Brulee

Este postre, cuya traducción literal del francés es crema quemada, consiste en una crema a base de leche, huevos, azúcar y vainilla. La crème brûlée incluye varias fases en su preparación.

\$3.000

- Torta del Día

Preparación del día

\$4.000

- Sémola con caramelo

Sémola con lecha y salsa de vino tinto

\$3.000

- Café Helado

Café espresso con leche, helado de vainilla y crema

\$4.000

- Copa de Helado

Helado del día con salsa de chocolate o frambuesa

\$3.500

- Kuchen Sureño

Kuchen con crema pastelera y frambuesas del huerto

\$2.500

MENÚ NIÑOS

- Salchipapas

Papas fritas con salchicha

\$5.000

- Nuggets con Agregado

Nuggets de pollo con un agregado

\$6.000

- Espagueti a la boloñesa

Espaguetis con salsa boloñesa (carne de vacuno, cebolla, tomate)

\$7.000

- Hamburguesa Niño

Carne a elección, Queso, Lechuga, Tomate con papas fritas

\$6.500

CERVEZAS

- Cerveza Nacional Botella

Cuello negro, Kunstmann, Kross, Austral

\$4.000

- Cerveza Nacional Lata 475

Cuello negro, Kross

\$4.500

- Cerveza botella

Corona con o sin limón

\$3.000

- Shop Heineken

Cerveza holandesa

\$3.500

VINOS

- Casillero del diablo

Botella de vino tinto o blanco

\$12.000

- Copa de vino

Tinto o Blanco

\$4.500

- Gato de Viña San Pedro

Botella de vino tinto o blanco

\$6.500

- Santa Emiliana

Botella de vino tinto o blanco

\$7.000

- Santa Rita

Botella de vino tinto o blanco

\$5.000

- Toro de Piedra

Botella de vino tinto

\$16.000

TRAGOS PREPARADOS

- Pisco Sour

Pisco, Limón, Goma, Albúmina,

\$4.000

- Pisco Sour sabores

Ruibarbo, Calafate, Murta

\$5.000

- Ramazzotti

Ramazzotti spritz o Violetto

\$5.500

- Aperol

Aperol Spritz

\$5.500

- Ruso Negro

Vodka, Licor de café, Granos de café

\$4.000

- Ruso Blanco

Vodka, Licor de café, Crema de leche, granos de café

\$4.500

- Daikiri

Ron, Limón, Fruta, Goma

\$5.000

- Piña Colada

Ron blanco, Crema de coco, Piña, jugo de piña o goma

\$5.000

- Tequila Sunrise

Tequila, jugo de naranja, granadina

\$5.000

- Jagermeister

Shot Jagermeister

\$3.000

- Gin Tonic

Gin, Tónica

\$5.500

- Pisco Sour Cathedral

Pisco Barsol Peruano doble porción, limón de pica, goma, albúmina

\$7.000

BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS

- Bebida

coca cola, fanta, sprite, pap, bilz, pepsi, cruch, lemon soda.

\$2.000

- Bebida sin azucar

coca cola, fanta, sprite

\$2.000

- Jugo Natural

Frutilla, Piña

\$3.500

CAFETERÍA

- Espresso

Cafe de Grano 70 ml

\$2.200

- Ristretto

cafe grano Ristretto 40 ml

\$2.000

- Lungo

Café grano lungo 100 ml

\$2.300

- Café Largo

café grano colombiano 180 ml

\$2.500

- Doppio

Café grano colombiano 140 ml

\$2.400

- Americano

Café grano colombiano 150 ml

\$2.500

- Capuchino

Café espresso grano colombiano, leche montada con vapor para darle cremosidad

\$3.000

- Flat White

Café espresso grano colombiano y una capa fina de leche caliente

\$2.900

- L.Machiatto

Leche caliente con espresso de café grano colombiano

\$3.000

- Caffè Latte

Café grano colombiano con leche y una fina capa de espuma

\$3.000

- Leche

Taza de leche caliente

\$1.500

- Té Twinings

Variedades

\$2.000

- Café instantáneo

Taza con café instantáneo

\$1.500