



SOMOS TU CERVECERIA LOCAL



NUESTROS CHURROS PRÓCER

TE ESPERAN

BAR
PRÓ
CER
CRAFT Beer

VEN A PROBARLOS

¿ALGO PARA PICAR?

VAMOS POR UNOS QUESOS!

"POMODORO TANGO"

130 GR DE QUESO PROVOLONE ASADO, EN CAMA DE SALSA POMODORO DE LA CASA Y AROMATIZADO CON OREGANO Y ALBAHACA FRESCA + TOSTADAS DE LA CASA.

PRECIO: \$9.500

"BEE MY CAMEMBERT"

120 GR DE QUESO CAMEMBERT HORNEADO, FRUTAS DE TEMPORADA, ALMENDRAS Y BANADO CON MIEL INFUSIONADA EN ROMERO Y AJO + TOSTADAS DE LA CASA.

PRECIO: \$12.500

"GOLDEN PROVO"

130 GR DE QUESO PROVOLONE ASADO, ACOMPAÑADO DE TOMATES CHERRY CONFITADOS AL AJO Y ROMERO, ALBAHACA Y SEMILLAS DE SESAMO + TOSTADAS DE LA CASA.

PRECIO: \$10.500



Todas producidas con mucho orgullo en nuestra propia
cervecería ubicada a 5 minutos del bar. Te invitamos a
ser parte de la revolución cervecera Craft y decir juntos
¡Adiós a la Cerveza Industrial!

CERVEZAS	ESTILO	DETALLE	%ABV	IBU	PINTA 500 ml	MEDIA PINTA 285 ml
1. NITRO WAKE UP!	BREAKFAST STOUT	C/ Coldbrew de café de grano brasileño	6,6%	40	\$5.000	\$3.500
2. KM7	SCOTTISH (AMBAR)	Amber ale de color rojo oscuro. Balance entre maltas caramelo y lúpulos florales y terrosos.	5,6%	25	\$4.900	\$3.400
3. SUMMER	GERMAN KÖLSCH	Ale de fermentación limpia, tipo lager. (Bajas t° de fermentación)	4,9%	18	\$4.900	\$3.400
4. BUFFALO SOLDIER	ROBUST PORTER	Cerveza negra con notas a chocolate y caramelos tostados aportadas por maltas especiales	6,4%	45	\$4.900	\$3.400
5. INÉS	PALE ALE	Colaborativa con Bar Callejón de Concepción.	5,0%	30	\$4.900	\$3.400
6. NXT JUICE	DDH HAZY IPA	DDH de lúpulos Nelson y Citra Citra	6,2%	35	\$5.500	\$4.000
7. DEDOS FLOJOS	DDH WEST COAST IPA	DDH de lúpulos Citra y Mosaic	6,8%	40	\$5.300	\$3.800
8. BOUTIQUE CINSAULT	GRAPE ALE	CERVEZA BELGA OSCURA Y FUERTE CON NOTAS A VINO TINTO CINSAULT	10.3%	25	\$6.200	\$4.800
X. BEER FLIGHT	TÚ ELIGES	4 degustaciones de 150 ml.	X	X	\$8.500	\$8.500

% ABV: Alcohol by Volume (alcohol) IBU: International Bitterness Unit (amargor)

*DDH: Double Dry-Hop es la adición de lúpulo seco en fermentación o maduración
para potenciar aromas.

*TDH: Triple Dry-Hop

¿TE GUSTÓ NUESTRA CRISTALERÍA? PREGUNTA POR DIFERENTES COPAS Y VASOS
PRÓCER A NUESTROS GARZONES.

COPA DRAFT PRÓCER: \$6.000
PINTA NONIC: \$5.000



NUESTRAS CERVEZAS ON TAP!

Todas producidas con mucho orgullo en nuestra propia
cervecería ubicada a 5 minutos del bar. Te invitamos a
ser parte de la revolución cervecera Craft y decir juntos
¡Adiós a la Cerveza Industrial!

CERVEZAS	ESTILO	DETALLE	%ABV	IBU	PINTA 500 ml	MEDIA PINTA 285 ml
9. HAHA NELSON	DDH HAZY IPA	HAZY IPA ELABORADA CON 1 SOLO TIPO DE LÚPULO, NELSON SAUVIN.	6.8%	40	\$5500	\$4.000
10. X	X	X	X%	X	\$X	\$X
11. BIG SECRET	IMPERIAL STOUT	Cerveza negra fuerte y con evidentes notas a café, chocolate y vainilla	10,2%	40	\$5.500	\$4.000
12. X	X	X	X%	X	\$X	\$X
13. MOMENT	DOBLE HAZY IPA	DOBLE IPA CON RIWAKA, NELSON Y CITRA	8,0%	20	\$5.800	\$4.200
14. X	X	X	X%	X	\$X	\$X
15. HELLES LAGER	MUNICH HELLES	Cerveza lager con cuerpo (maltosidad sin dulzor)	4,7%	20	\$4.900	\$3.400
16. AGUA PRÓCER	AGUA CON GAS	AGUA PURIFICADA CON GAS	0%	0	\$2.500	X
X. BEER FLIGHT	TÚ ELIGES	4 degustaciones de 150 ml.	X	X	\$8.500	\$8.500

% ABV: Alcohol by Volume (alcohol) IBU: International Bitterness Unit (amargor)

*DDH: Double Dry-Hop es la adición de lúpulo seco en fermentación o maduración para potenciar aromas.

*TDH: Triple Dry-Hop

¿TE GUSTÓ NUESTRA CRISTALERÍA? PREGUNTA POR DIFERENTES COPAS Y VASOS PRÓCER A NUESTROS GARZONES.

COPA DRAFT PRÓCER: \$6.000
PINTA NONIC: \$5.000



COCTELERÍA

NO TODO ES CERVEZA
...O SEA SÍ, PERO PUEDES TOMARTE OTRA COSITA

X PISCO

ALTO DEL CARMEN 35° + BEBIDA	\$4900
ALTO DEL CARMEN 40° + BEBIDA	\$5500
ALTO TRANSPARENTE 40° + BEBIDA	\$5500
MISTRAL 35° + BEBIDA	\$4900
MISTRAL NOBEL 40° + BEBIDA	\$6900
MISTRAL NOBEL BARRICA TOSTADA 40° + BEBIDA	\$6900

X SOUR

PISCO SOUR (PISCO 35°, LIMÓN, GOMA Y BITTER ANGOSTURA)	\$4900
PISCO SOUR CATEDRAL 370 ML (PISCO 35°, LIMÓN, GOMA Y BITTER ANGOSTURA)	\$9000
PISCO SOUR PARA VALIENTES (DOBLE PORCIÓN DE PISCO, LIMÓN, GOMA Y BITTER ANGOSTURA)	\$9000
PISCO SOUR PERUANO (PISO GRAN CRUZ, LIMÓN SUTIL, GOMA Y BITTER ANGOSTURA)	\$5500
PISCO SOUR CATEDRAL PERUANO (PISCO GRAN CRUZ, LIMÓN SUTIL, GOMA, Y BITTER ANGOSTURA)	\$9900
PISCO SOUR PERUANO PARA VALIENTES (DOBLE PORCION DE PISCO, LIMÓN, GOMA Y BITTER ANGOSTURA)	\$9900

X RON

HAVANA ESPECIAL + BEBIDA	\$4500
HAVANA 7 AÑOS + BEBIDA	\$5900
MOJITO TRADICIONAL	\$5500
MOJITO SABORES (LIMÓN SUTIL, MENTA, GOMA, RON BLANCO Y PULPA A ELECCIÓN)	\$5900
DAIQUIRI (RON BLANCO, LIMÓN Y GOMA)	\$5500
DAIQUIRI SABORES (FRAMBUESA, MANGO Y MARACUYÁ)	\$5900
PIÑA COLADA (RON BLANCO, CREMA DE COCO, CREMA DE LECHE, GOMA Y PULPA DE PIÑA)	\$5900

X SPRITZ

APEROL (APEROL, ESPUMANTE Y AGUA GASIFICADA PRÓCER)	\$6500
RAMAZZOTTI (RAMAZZOTTI, ESPUMANTE Y AGUA GASIFICADA PRÓCER)	\$6500
RAMAZZOTTI VIOLETTO (RAMAZZOTTI VIOLETTO, ARÁNDANOS Y TÓNICA)	\$6500

X VODKA

STOLICHNAYA + BEBIDA	\$5500
ABSOLUT + BEBIDA	\$6500
ABSOLUT SABORES + BEDIDA	\$7500
LONDON MULE (VODKA STOLICHNAYA, LIMÓN SUTIL, GOMA, FENTIMANS GINGER BEER Y UN TOQUE DE MENTA)	\$7500
ESPRESSO MARTINI (VODKA STOLICHNAYA, LICOR DE CAFÉ, Y SHOT DE ESPRESSO)	\$6000
MOSCOW MULE (VODKA STOLICHNAYA, LIMÓN SUTIL, GOMA, FENTIMANS GINGER BEER Y UN TOQUE DE MENTA)	\$7500
LAGUNA AZUL (VODKA STOLICHNAYA, LIMÓN, GOMA Y BLUE CURACAO)	\$6300
RUSO BLANCO (VODKA STOLICHNAYA, CREMA DE LECHE, GOMA Y LICOR DE CAFÉ)	\$6300
COSMOPOLITAN (VODKA STOLICHNAYA, ARÁNDANOS MACHACADOS CON LIMÓN, GOMA Y TRIPLE SEC)	\$5900
CAIPIROSKA (VODKA STOLICHNAYA, LIMÓN SUTIL, GOMA, AGUA GASIFICADA PRÓCER)	\$5900

X GIN

ZEST + BEBIDA	\$6000
ZEST SABORES + BEBIDA (CASA DE SALUD O MARACUYÁ)	\$6500
TANQUERAY + BEBIDA	\$7000
HENDRICKS + BEBIDA	\$8900
TROPICAL GIN ZEST (GIN ZEST, PULPA DE MARACUYÁ Y RED BULL SUMMER)	\$8500
TROPICAL GIN ZEST SABORES (GIN ZEST CASA DE SALUD O MARACUYÁ, PULPA DE MARACUYÁ Y RED BULL SUMMER)	\$9000
TROPICAL GIN TANQUERAY (GIN TANQUERAY, PULPA DE MARACUYÁ Y RED BULL SUMMER)	\$9500
TROPICAL GIN HENDRICKS (GIN HENDRICKS, PULPA DE MARACUYÁ Y RED BULL SUMMER)	\$11500
TOM COLLINS ZEST (GIN ZEST, LIMÓN, SYRUP, SODA)	\$6500
TOM COLLINS ZEST SABORES (GIN ZEST CASA DE SALUD O MARACUYÁ, LIMÓN, SYRUP, SODA)	\$7000
TOM COLLINS TANQUERAY (GIN TANQUERAY, LIMÓN, SYRUP, SODA)	\$7500
TOM COLLINS HENDRICKS (GIN HENDRICKS, LIMÓN, SYRUP, SODA)	\$9400
NEGRONI (GIN ZEST, CAMPARI Y VERMOUTH ROSSO)	\$6500
ALEXANDER AMERICAN (GIN ZEST, CREMA DE LECHE, LICOR DE CACAO Y NUEZ MOSCADA)	\$6300



COCTELERÍA

NO TODO ES CERVEZA
...O SEA SÍ, PERO PUEDES TOMARTE OTRA COSITA

X WHISKEY

JACK DANIEL'S OLD N°7 + BEBIDA	\$8000
JACK DANIEL'S HONEY + BEBIDA	\$8000
JACK DANIEL'S MANZANA + BEBIDA	\$8000
JIM BEAM + BEBIDA	\$5500
MANHATTAN (JIM BEAM + VERMOUTH ROSSO)	\$6000

X SHOTS

JÄGERMEISTER	\$3900
TEQUILA	\$3900
CUCARACHA	\$4000

X OTROS

SANGRÍA JARRA DE 1,5 LT (VINO CABERNET SAUVIGNON, PULPA DE MANGO, PULPA DE FRAMBUESA Y LICOR DE CACAO)	\$14900
SANGRÍA COPA 500ML	\$5900
TEQUILA MARGARITA	\$5900
CAMPARI TONIC	\$5900
FERNET BRANCA + BEBIDA	\$4900
TEQUILA SABORES (FRAMBUESA, MANGO O MARACUYÁ A ELECCIÓN)	\$6400
CAIPIRINHA (LIMÓN SUTIL, GOMA, CACHAZA Y AGUA GASIFICADA PRÓCER)	\$5900
AMARETTO SOUR (LICOR AMARETTO, LIMÓN Y GOMA)	\$5900
AGREGADO MICHELADA	\$1700

X WHISKY(SCOTCH)

JOHNNIE WALKER RED + BEBIDA	\$6500
JOHNNIE WALKER BLACK + BEBIDA	\$8500
GRANT'S 12 + BEBIDA	\$7500
GLENFIDDICH 12 + BEBIDA	\$10000
CLAVO OXIDADO (JOHNNIE WALKER RED + DRAMBUIE)	\$6900
WHISKY SOUR (WHISKY JOHNNIE WALKER RED, LIMÓN Y GOMA)	\$6500
JOHN COLLINS (WHISKY JOHNNIE WALKER RED, LIMÓN, GOMA Y AGUA GASIFICADA PRÓCER)	\$6900
OLD FASHIONED (WHISKY JOHNNIE WALKER RED, ANGOSTURA BITTER, AZÚCAR)	\$6000
GODFATHER (WHISKY JOHNNIE WALKER RED + LICOR AMARETTO)	\$6000



SIN ALCOHOL

BEBIDA	DETALLE	PRECIO
JUGOS NATURALES	Frambuesa, Mango, Piña y Maracuyá	\$3500
LIMONADA	Menta y/o jengibre	\$3500
TÓNICA FENTIMANS	Ginger Beer, Naturally light, y Rose Lemonade	\$3000
BEBIDAS	Coca-cola, Coca-Cola Zero, Fanta y Sprite.	\$2000
AGUA MINERAL CACHANTUN	Con gas y sin gas.	\$2000
REDBULL	NORMAL, YELLOW EDITION	\$3000
MOJITO SIN ALCOHOL	MOJITO SIN ALCOHOL	\$4500





COCTELERÍA

DE LA CASA

AUTORÍA: EDUARDO PARRA



COLADA STOUT



GIN, CREMA DE COCO, GOMA, CREMA DE LECHE, PULPA DE PIÑA Y CERVEZA NITRO WAKE UP!

\$8500



NOT MULE



GIN, GOMA, MIX CÍTRICO, PULPA DE PIÑA Y CERVEZA NOT JUICE.

\$8000



SPICY MARGAROTTI



TEQUILA, RAMAZOTTI, LIMÓN, TRIPLE SEC, SYRUP DE CERVEZA DEDOS FLOJOS CON AJI CACHO DE CABRA Y ESCARCHADO CON SAL DE APIO.

\$7500

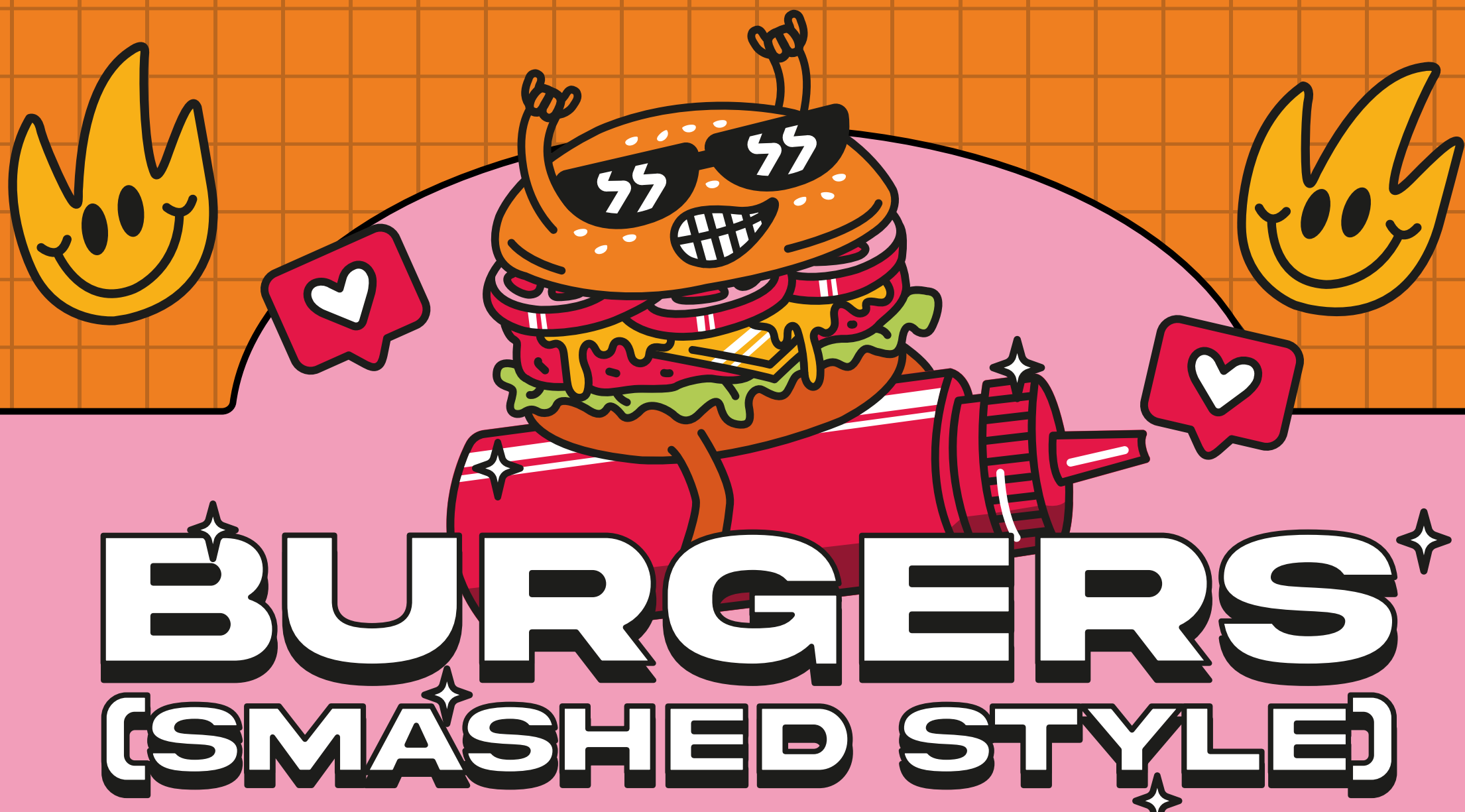


GRAPEFRUIT SUNRISE



VODKA MACERADO CON POMELO, ARÁNDANOS, GOMA, LIMÓN, GINGER BEER Y CERVEZA DEDOS FLOJOS

\$8000



BURGERS

(SMASHED STYLE)

Opción doble disponible en todas las variedades **agregando \$1.800 (incluye 150 gr carne + queso extra)** puedes modificar cualquier burger de carne por versión vegetal! NOT BURGER 150 gr ó GARBANZO **agregando \$1.000**. Tocino y camarones cambian por champiñón. Todas las burgers incluyen papas fritas y salsa de ajo.

ONION KING BURGA

\$9.500

150 gr de Carne Angus, lechuga (cultivo local), queso cheddar, tocino, aros de cebolla fritos, pepinillos, salsa barbecue y salsa Prócer.

CHARLY SHEEN'S FAVORITE BURGER

\$9.000

150 gr de Carne Angus, lechuga (cultivo local), tomate, queso mantecoso, cebolla morada, pepinillos y salsa Prócer

BLUE CHEESE RULES!

\$9.900

150 gr de Carne Angus, queso azul, rúcula, queso mantecoso, cebolla caramelizada, tocino y pepinillos.

SHRIMP ME UP!

\$9.500

150 gr de Carne Angus, queso parmesano, queso mantecoso, camarones al ajo y vino blanco, lechuga (cultivo local) y salsa de ajo.

CLASSIC AMERICAN SHIT (CHEESE BURGER)

\$8.900

150 gr de Carne Angus, queso cheddar, cebolla morada, pepinillos, salsa Prócer, ketchup y mostaza.

NO MAMES WEY!

\$10.900

150 gr de Carne Angus, güacamole picante, jalapeño, tocino, salsa de jalapeño, cebolla morada en cubos y queso cheddar.

OKLAHOMA BURGA

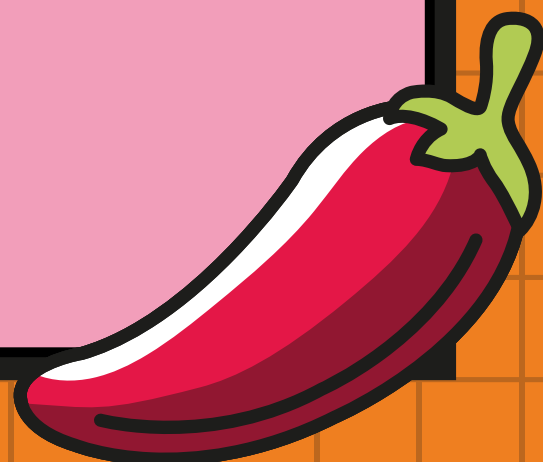
\$9.900

150 gr de Carne Angus smasheada con cebolla blanca en pluma, queso cheddar, tocino y Salsa Prócer.

NASTY CHICKEN FRIED

\$9.500

Sandwich de pollo adobado frito, coleslaw,, lechuga y secret sauce (salsa con base de ajo y salsa inglesa)





PIZZAS

VOLCANIC ROCK OVEN

NUESTRA MASA DE PIZZA TIENE UNA LARGA FERMENTACIÓN EN FRIO, ESTIRADAS Y HORNEADAS EN EL MOMENTO. ¿HAY ALGO MAS RICO QUE PIZZA + CERVEZA PROCER?

CINQUE FORMAGGI (5 QUESOS) **\$14.500**

Base blanca al oliva, queso mozzarella, mantecoso, azul, parmesano y ricotta de la casa.

MARGHERITA: **\$14.500**

Base pomodoro de la casa, queso mozzarella, albahaca fresca, ricotta de la casa y toques de aceite de oliva.

PEPPERONNI PIZZA **\$13.900**

Base pomodoro de la casa, queso mozzarella, pepperonni y oregano.

PRINCIPE VEGETA **\$14.900**

Base pomodoro de la casa, queso mozzarella, fondo de alcachofas, champiñones, aceitunas y orégano.

VEGETARIANA PROCER **\$14.900**

Base salsa BBQ, queso mozzarella, queso parmesano, cebolla caramelizada, champiñones salteados, tomate cherry, aceite de ajo confitado y albahaca fresca.

WHITE PIZZA **\$14.900**

Base crema blanca, queso mozzarella, queso azul, pesto, nuez moscada y nueces

CHICKEN BBQ **\$14.500**

Base crema y BBQ de la casa , queso mozzarella, pollo salteado, tiras de tocino, cebolla blanca en pluma, pimienta blanca y perejil fresco

SHRIMP MY PIZZA! **\$15.500**

Base pomodoro de la casa, camarones al ajillo, queso mozzarella, un toque de cilantro y ciboulette fresco.

SERRANO RUCULA **\$15.500**

Base pomodoro de la casa, queso mozzarella, queso parmesano, rúcula y jamon serrano.



BAR PRÓCER



THE MUNCHIES!



ONION KINGS

\$5.900

Aros de cebolla apanados y fritos (Made in Bar Prócer!), acompañados de salsas Prócer de la casa (salsas de ajo + salsa barbecue).



JUST FRIES!

\$8.000

Papas fritas así no mah poh', acompañadas de salsas Prócer de la casa (salsas de ajo + Honey Mustard).

CHEESY FRIES

\$11.800

Papas fritas cubiertas en salsa de queso cheddar y ciboulette. (Puedes elegir opción carne, tocino, camarón o champiñón).

PREMIUM FRIES

\$18.500

Papas fritas cubiertas en tiras de filete salteado con cebollín, ciboulette, queso azul y salsa de queso cheddar.



VEGAN MUNCHIES

\$6.500

Bolitas de falafel acompañadas de salsa turca Prócer y Honey Mustard. (OPCIÓN SALSA VEGAN (aquafaba de garbanzos))



HASS LOVE

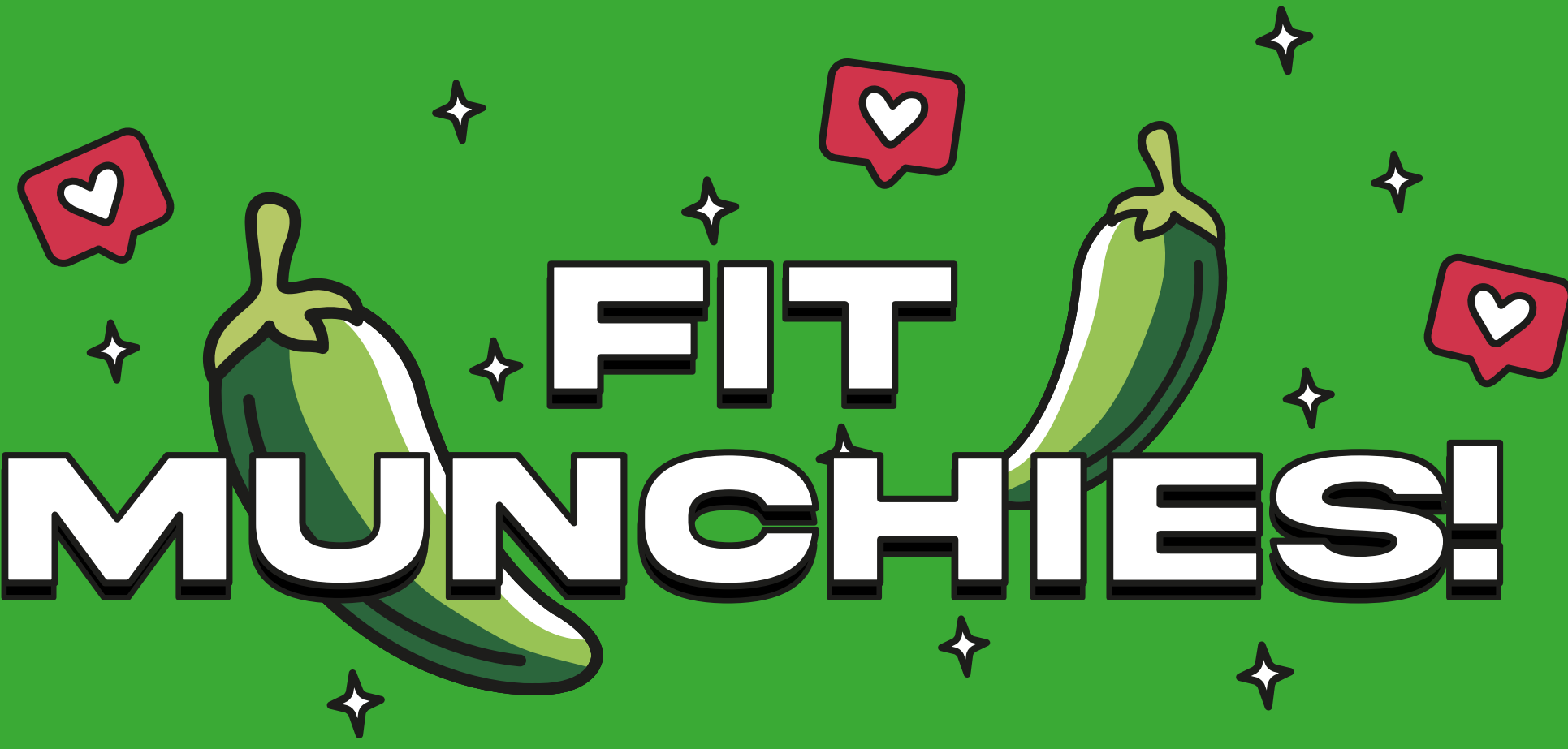
\$8.500

Gajos de palta hass apanados y fritos, acompañados de salsas Prócer (salsa de ajo y Honey Mustard).





BAR PRÓCER



FIT MUNCHIES!

CEVICHE PRÓCER

\$10.900

Camarón, salmón, cebolla morada, morrón verde, amarillo y rojo, cilantro y ciboulette. Todo marinado en Leche de Tigre. Ají verde es opcional.

CÈSAR POLLO O CAMARÒN

\$9.500

Bowl de ensalada compuesto de lechuga, brote del día, tomate cherry, crutones, dressing de la casa, opción pollo o camarón.

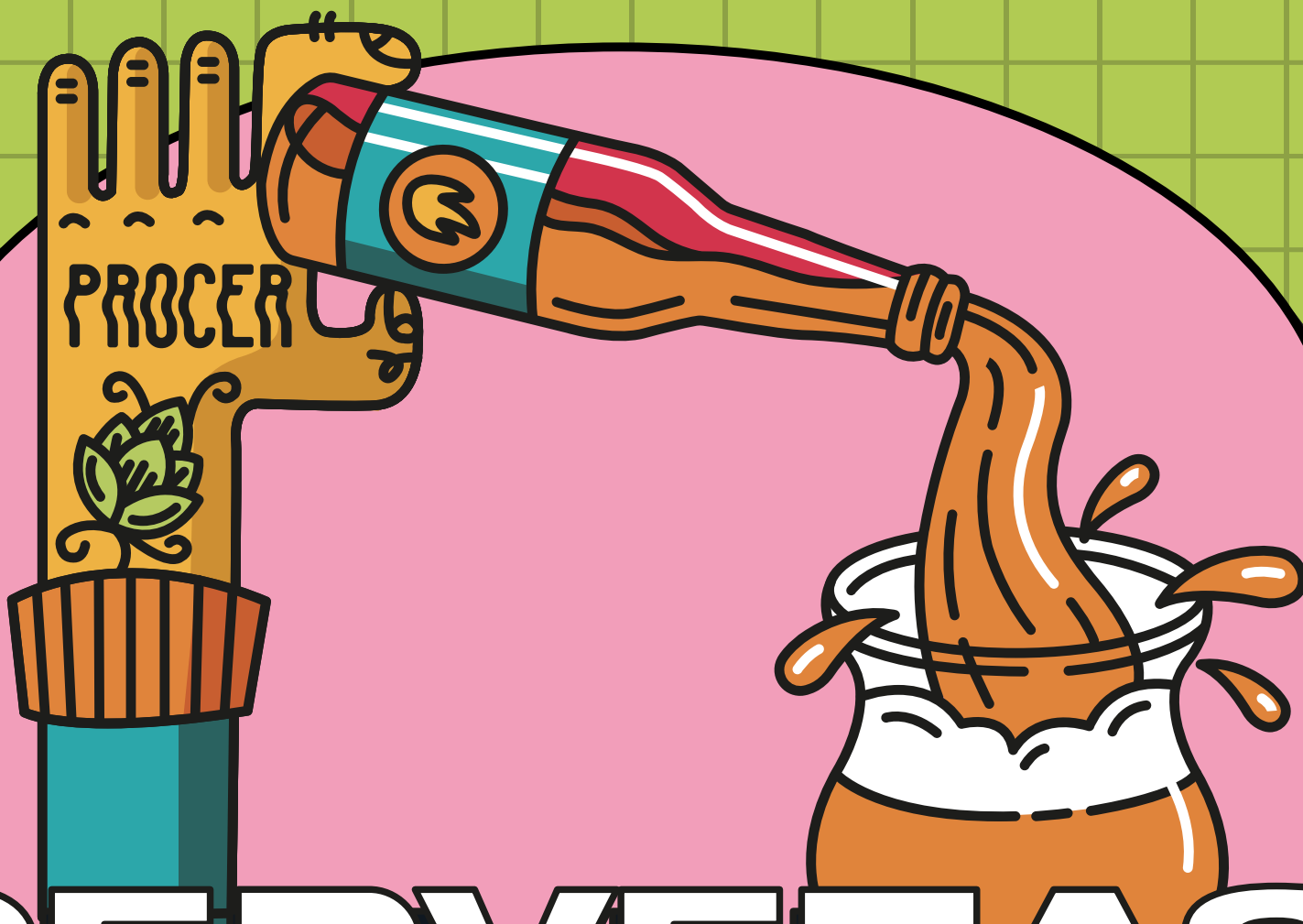


ENSALADA PRÓCER

\$8.500

Bowl de ensalada compuesto de base de Quínoa Roja, lechuga hidropónica y rúcula orgánica, mix de semillas, queso de cabra, crutones y dressing de la casa.





CERVEZAS EN LATA



CERVEZAS	ESTILO	DETALLE	%ABV	VALOR
SO FLY	DOBLE IPA	DOBLE WEST COAST IPA CON LUPULOS MOTUEKA, CITRA Y NELSON	8,2%	\$5.500
DEDOS FLOJOS	WEST COAST IPA	DDH de lupulos Citra y Simcoe	6.5%	\$5.300
KM7	SCOTTISH ALE	Amber ale de color rojo oscuro. Balance entre maltas caramelo y lúpulos florales y terrosos.	5.6%	\$4900
SORRY NOT SORRY	WEE HEAVY (STRONG ALE)	CERVEZA AMBAR FUERTE, MADURADA CON ROBLE AMERICANO	7,2%	\$5.200
NXT JUICE	HAZY IPA	DDH de lúpulos Nelson y Citra Cryo	6,2%	\$5500
SUMMER	GERMAN KÖLSCH	Ale de fermentación limpia, tipo lager. (Bajas t° de fermentación)	4,9%	\$4900
INÉS	PALE ALE	Colaborativa con Bar Callejón de Concepción.	5,0%	\$4900
RESET	WHEAT BEER	40% DE TRIGO MALTEADO, AROMAS FRUTALES Y ESPECIADOS (HEFEWEIZENISH)	4,6%	\$4700
HAHA NELSON	HAZY IPA	HAZY IPA ELABORADA CON 1 SOLO TIPO DE LÚPULO, NELSON SAUVIN.	6,8%	\$5500
MOMENT	DOBLE HAZY IPA	DOBLE IPA CON RIWAKA, NELSON Y CITRA	8.0%	\$5800





CAFETERÍA

NO TODO ES CERVEZA
...TAMBIÉN ES CAFECITO



DE DÓNDE VIENE NUESTRO CAFÉ?

ESTE CAFÉ TAMBIÉN ES UTILIZADO PARA LA ELABORACION DE NUESTRA CERVEZA WAKE UP! TOSTADO EN CHILLÁN POR TOSTADURIA LA RAZA.

VARIETAL: BOURBON AMARILLO
ORIGEN: BRASIL
ALTITUD: 1200 MSNM

CAFECITO CALIENTE

ESPRESSO 30 ML DE CAFÉ DE BRASIL	\$2600
ESPRESSO DOBLE 60 ML DE CAFÉ DE BRASIL	\$3200
AMERICANO AGUA CALIENTE + ESPRESSO "ON TOP"	\$2900
LATTE ESPRESSO + 200 ML DE LECHE TEXTURIZADA	\$3900
LATTE SABORES ESPRESSO + SYRUP DE VAINILLA O CARAMELO + 200 ML DE LECHE TEXTURIZADA	\$4700
MACCHIATO ESPRESSO SIMPLE + 40ML DE LECHE TEXTURIZADA	\$2900
CARAMEL MACCHIATO ESPRESSO + SYRUP DE CARAMELO + 40 ML DE LECHE TEXTURIZADA	\$4000
MOCACHINO ESPRESSO SIMPLE + 150ML DE LECHE TEXTURIZADA + CHOCOLATE ARTESANAL	\$3900
CAPUCCINO ESPRESSO + 120 ML DE LECHE TEXTURIZADA	\$3300
CAPUCCINO SABORES ESPRESSO + SYRUP DE VAINILLA O CARAMELO + 120 ML DE LECHE TEXTURIZADA	\$4100
FLAT WHITE ESPRESSO DOBLE + 120 ML DE LECHE TEXTURIZADA	\$3500
CHAI LATTE TÉ CHAI + 280 ML DE LECHE TEXTURIZADA	\$4900
CHOCOLATE CALIENTE CHICO	\$3500
CHOCOLATE CALIENTE GRANDE	\$4400
LECHE VEGETAL	\$1000
TÉ E INFUSIONES TETERA DE 300 ML (CONSULTA POR NUESTRAS VARIEDADES DISPONIBLES)	\$3200

CAFECITO FRÍO

AMERICANO FRÍO ESPRESSO, AGUA Y HIELO	\$3500
ESPRESSO FRESH ESPRESSO, TÓNICA O GINGER BEER O JUGO NATURAL DE NARANJA, HIELO Y GOMA	\$4500
ICED LATTE ESPRESSO, LECHE Y HIELO	\$5000
ICED LATTE SABORES ESPRESSO, LECHE, SYRUP DE VAINILLA O CARAMELO Y HIELO	\$5800
FRAPPUCCINO ESPRESSO, LECHE, CACAO, HIELO, CORONADO CON CREMA CHANTILLÍ	\$5500
CAFÉ HELADO ESPRESSO, LECHE, HELADO DE VAINILLA, CORONADO CON CREMA CHANTILLY	\$5500
AFFOGATO ESPRESSO SOBRE UNA BOLA DE HELADO DE VAINILLA	\$4500



PASTELERÍA

NO TODO ES CERVEZA
...TAMBIÉN SON PASTELITOS
BY @TALLER9215



NO TE OLVIDES DE TU CAFECITO PARA ACOMPañAR ESTAS DELICIAS

BROWNIE C/ HELADO \$6500

BROWNIE DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA, SALSA DE FRAMBUESA Y FRUTOS ROJOS ON TOP.

CHURROS PRÓCER \$7000

CHURROS ACOMPAÑADOS DE SALSA DE CHOCOLATE Y DULCE DE LECHE.

PIE DE LIMÓN \$4000

BASE DE MASA SABLEÉ, RELLENA CON UNA MEZCLA DE CURD DE LIMÓN
Y CLÁSICA MEZCLA DE LECHE CONDENSADA Y LIMÓN, FINALIZADA CON MERENGUE SUIZO.

TIRAMISÚ \$5800

POSTRE EN BASE A CAPAS QUE SE INTERCALAN DE GALLETAS REMOJADAS EN ESPRESSO DE CAFÉ DE ESPECIALIDAD,
UNA CREMA AIREADA A BASE DE YEMAS DE HUEVO, AZÚCAR Y QUESO CREMA, FINALIZADO CON
UN GENEROSO VELO DE CACAO PURO.

TORTA CHOCOLATE MANJAR \$6000

BIZCOCHOS DE CACAO HUMEDECIDOS CON ALMÍBAR DE NARANJA, GANACHE DE CHOCOLATE 56% Y MANJAR DE CAMPO.

TORTA CALUGA \$5500

BIZCOCHOS DE CACAO HUMEDECIDOS CON ALMÍBAR DE NARANJA,
GANACHE DE CHOCOLATE 56% Y MANJAR DE CAMPO.

TORTA HOJARASCA AMOR \$5000

HOJARASCAS RELLENAS DE MANJAR DE CAMPO, CREMA Y MERMELADA DE FRAMBUESA,
FINALIZADA CON ABUNDANTE MERENGUE SUIZO.

TORTA ZANAHORIA JENGIBRE Y NUEZ \$5500

BIZCOCHO DE ZANAHORIA, JENGIBRE Y CANELA RELLENO DE FROSTING CÍTRICO,
FINALIZADO CON GANACHE DE CHOCOLATE BLANCO

TORTA TRES LECHE \$5000

BIZCOCHO NEUTRO ULTRA REMOJADO EN MEZCLA DE LÁCTEOS, CON CAPAS DE MANJAR DE CAMPO,
FINALIZADO CON MERENGUE SUIZO.

KUCHEN YOGURT FRAMBUESA \$5300

MASA ALTA Y SUAVE RELLENA CON CREMOSO DE YOGURT Y FRAMBUESAS LOCALES.

CHEESECAKE MARACUYA \$5500

BASE DE MIGA SABLEÉ RELLENA DE CHEESECAKE NEUTRO, CURD DE MARACUYÁ Y MERMELADA DE MARACUYÁ.

ROLLO DE CANELA \$3000

MASA FERMENTADA RELLENA DE MANTEQUILLA Y CANELA. FINALIZADA CON FROSTING DE CANELA.

NO APTO PARA CELIACOS, INTOLERANTES A LA LACTOSA NI VEGANOS.

CHOCOLATE UTILIZADO: REPÚBLICA DEL CACAO

MASA SABLEÉ: MASA QUEBRADIZA CUYOS INGREDIENTES SON MANTEQUILLA, HARINA, HUEVOS, AZÚCAR.

MASA KUCHEN: MASA ALTA Y SUAVE CUYOS INGREDIENTES SON MANTEQUILLA, HARINA, HUEVOS, AZÚCAR Y POLVO DE HORNEO.

MERENGUE SUIZO: MERENGUE ELABORADO A BAÑO MARÍA, PARA LLEVAR LOS HUEVOS A UNA TEMPERATURA SEGURA PARA EL CONSUMO.



JUICY



BRE

Slige local

