



CRAFT **PRÓCER** Beer

**BAR  
PRÓCER**



TEMPORADA DE INVIERNO  
**EN BAR PRÓCER**





# TABLAS

SABORES PARA COMPARTIR



## ✕ FULL MEAT ✕

PENSADA PARA LOS MÁS CARNÍVOROS! FILETE SALTADO ESTILO PERUANO, PECHUGA DE POLLO A LAS FINAS HIERBAS Y PULPA DE CERDO AHUMADA CON ESPECIAS. ACOMPAÑADA DE PAPAS FRITAS DE LA CASA, PEBRE FRESCO, SALSA AGRIDULCE CON UN TOQUE DE PISCO PERUANO Y NUESTRAS CLÁSICAS TOSTADAS PRÓCER CON MANTEQUILLA AL AJO.

**PRECIO: \$23.900**

## ✕ CAMPO MAR ✕

UNA EXPERIENCIA MAR Y TIERRA! CAMARONES AL PILPIL, DEDOS DE SALMÓN EN PANKO, CALAMARES A LA ROMANA Y CHAMPIÑONES SALTEADOS EN MANTEQUILLA Y HIERBAS. SE ACOMPAÑA DE PAPAS FRITAS CASERAS DE LACASA, SALSAS TÁRTARA Y DE YOGURT CON CIBOULETTE, ADEMÁS DE NUESTRAS TRADICIONALES TOSTADAS PRÓCER CON MANTEQUILLA AL AJO.

**PRECIO: \$23.900**

## ✕ THE REAL MUNCHIES ✕

MUY ENTRETENIDA PARA COMPARTIR! BOCADOS DE HASS LOVE, ONION KINGS, VEGAN MUNCHIES Y NUESTRO CEVICHE PRÓCER CON SALMÓN Y CAMARÓN. MINI ALBÓNDIGAS EN SALSA BBQ CON CERVEZA NEGRA DE LA CASA, SALSAS DE MOSTAZA Y MIEL, Y TOSTADAS PRÓCER CON MANTEQUILLA AL AJO.

**PRECIO: \$22.900**





# ¿UN QUESITO 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: \$10.900

## ✕ BEE MY CAMEMBERT ✕

120 GR DE QUESO CAMEMBERT HORNEADO, FRUTAS DE TEMPORADA, ALMENDRAS TOSTADAS + TOSTADAS DE LA CASA.

PRECIO: \$12.900

## ✕ GOLDEN PROVO ✕

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

PRECIO: \$10.900





# ¡NUESTRAS CERVEZAS ON TAP!

Todas producidas con mucho orgullo en nuestra propia  
cervecera 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	MEDIA PINTA 285 ml
1. NITRO WAKE UP!	BREAKFAST STOUT	C/ Coldbrew de café de grano brasileño	6,6%	40	\$5.500	\$4.000
2. KRUSH	HAZY IPA	Krush nace para celebrar 10 años de Prócer haciendo lo que más nos apasiona.	6%	X	\$6.000	\$4.500
3. SUMMER	GERMAN KÖLSCH	Ale de fermentación limpia, tipo lager. (Bajas t° de fermentación)	4,9%	18	\$5.200	\$3.700
4. X						
5. KM7	SCOTTISH (AMBAR)	Amber ale de color rojo oscuro. Balance entre maltas caramelo y lúpulos florales y terrosos.	5,6%	25	\$5.200	\$3.700
6. NXT JUICE	DDH HAZY IPA	DDH de lúpulos Nelson y Citra Citra	6,2%	35	\$5.900	\$4.400
7. INÉS	PALE ALE	Colaborativa con Bar Callejón de Concepción.	5,0%	30	\$5.300	\$3.800
8. DEDOS FLOJOS	DDH WEST COAST IPA	DDH de lúpulos Citra y Mosaic	6,8%	40	\$5.700	\$4.200
X. BEER FLIGHT	TÚ ELIGES	4 degustaciones de 150 ml.	X	X	\$8.700	\$8.700

% 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.

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	MEDIA PINTA 285 ml
9. X						
10. GRINGO PROMEDIO	AMERICAN LAGER	DE ESTILO AMERICAN LAGER, MUY LIGERA Y REFRESCANTE, BAJO AMARGOR Y 4.7 GRADOS. RECUERDA MUCHO A UNA LAGER COMERCIAL.	4.7%	X	\$5.200	\$3.700
11. LAGER DEL BAR	MUNICH HELLES	EL PERFIL DE FERMENTACIÓN LAGER ES LIMPIO Y BIEN ATENUADO, CON BAJO AMARGOR QUE LA HACE SENTIR REDONDA Y MUY SCHOPEABLE.	4.7%	16	\$5.300	\$3.800
12. MOMENT	DOBLE HAZY IPA	DOBLE IPA CON RIWAKA, NELSON Y CITRA	8.0%	30	\$6.000	\$4.500
13. BUFFALO SOLDIER	ROBUST PORTER	CERVEZA NEGRA CON NOTAS A CHOCOLATE Y CAMELOS TOSTADOS APORTADAS POR MALTAS ESPECIALES	6,4%	45	\$5.500	\$4.000
14. HA-HA! NELSON	HAZY IPA	HAZY IPA ELABORADA CON 1 SOLO TIPO DE LÚPULO, NELSON SAUVIN.	6,8%	30	\$5.700	\$4.200
15.X						
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	\$8.700	\$8.700

% 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.

PINTA NONIC: \$5.000



# 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!

\$8.900

## ✕ NOT MULE ✕

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

\$8.500

## ✕ SPICY MARGAROTTI ✕

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

\$7.900

## ✕ GRAPEFRUIT SUNRISE ✕

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

\$8.500

## ✕ BOTICA DE INÉS ✕

AMARETTO, ALTO TRANSPARENTE, SYRUP DE HAZY IPA, JUGO DE LIMÓN, CERVEZA INÉS

\$7.900

## ✕ ESPRESSO BEERTINI ✕

ESPRESSO, LICOR DE CAFÉ, VODKA, IMPERIAL STOUT BIG SECRET

\$7.900

## ✕ BUTTERFLY SKY ✕

LIMÓN, GOMA, GIN ZEST CASA DE SALUD, ALBÚMINA, CERVEZA DEDOS FLOJOS

\$7.900



# COCTELERÍA

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

## X PISCO

ALTO DEL CARMEN 35° + BEBIDA	\$4.900
ALTO DEL CARMEN 40° + BEBIDA	\$5.900
ALTO TRANSPARENTE 40° + BEBIDA	\$5.900
MISTRAL 35° + BEBIDA	\$4.900
MISTRAL NOBEL 40° + BEBIDA	\$6.900
MISTRAL NOBEL BARRICA TOSTADA 40° + BEBIDA	\$6.900

## X SOUR

PISCO SOUR (PISCO 35°, LIMÓN, GOMA Y BITTER ANGOSTURA)	\$4.900
PISCO SOUR CATEDRAL 370 ML (PISCO 35°, LIMÓN, GOMA Y BITTER ANGOSTURA)	\$9.900
PISCO SOUR PARA VALIENTES (DOBLE PORCIÓN DE PISCO, LIMÓN, GOMA Y BITTER ANGOSTURA)	\$9.900
PISCO SOUR PERUANO (PISCO GRAN CRUZ, LIMÓN SUTIL, GOMA Y BITTER ANGOSTURA)	\$5.900
PISCO SOUR CATEDRAL PERUANO (PISCO GRAN CRUZ, LIMÓN SUTIL, GOMA, Y BITTER ANGOSTURA)	\$9.900
PISCO SOUR PERUANO PARA VALIENTES (DOBLE PORCIÓN DE PISCO, LIMÓN, GOMA Y BITTER ANGOSTURA)	\$9.900

## X RON

HAVANA ESPECIAL + BEBIDA	\$4.900
MOJITO TRADICIONAL	\$5.900
MOJITO SABORES (LIMÓN SUTIL, MENTA, GOMA, RON BLANCO Y PULPA A ELECCIÓN)	\$5.900
MOJITO JAGGER	\$6.000
MOJITO ESPUMANTE	\$6.000
DAIQUIRI (RON BLANCO, LIMÓN Y GOMA)	\$5.500
DAIQUIRI SABORES (FRAMBUESA, MANGO Y MARACUYÁ)	\$5.900
PIÑA COLADA (RON BLANCO, CREMA DE COCO, CREMA DE LECHE, GOMA Y PULPA DE PIÑA)	\$5.900

## X SPRITZ

APEROL (APEROL, ESPUMANTE Y AGUA GASIFICADA PRÓCER)	\$6.900
RAMAZZOTTI (RAMAZZOTTI, ESPUMANTE Y AGUA GASIFICADA PRÓCER)	\$6.900
RAMAZZOTTI VIOLETTO (RAMAZZOTTI VIOLETTO, ARÁNDANOS Y TÓNICA)	\$7.400

## X VODKA

STOLICHNAYA + BEBIDA	\$5.900
ABSOLUT + BEBIDA	\$6.900
ABSOLUT SABORES + BEBIDA	\$7.900
ESPRESSO MARTINI (VODKA STOLICHNAYA, LICOR DE CAFÉ, Y SHOT DE ESPRESSO)	\$6.000
MOSCOW MULE (VODKA STOLICHNAYA, LIMÓN SUTIL, GOMA, FENTIMANS GINGER BEER Y UN TOQUE DE MENTA)	\$7.900
LAGUNA AZUL (VODKA STOLICHNAYA, LIMÓN, GOMA Y BLUE CURACAO)	\$6.900
RUSO BLANCO (VODKA STOLICHNAYA, CREMA DE LECHE, GOMA Y LICOR DE CAFÉ)	\$6.900
COSMOPOLITAN (VODKA STOLICHNAYA, ARÁNDANOS MACHACADOS CON LIMÓN, GOMA Y TRIPLE SEC)	\$6.900
CAIPIROSKA (VODKA STOLICHNAYA, LIMÓN SUTIL, GOMA, AGUA GASIFICADA PRÓCER)	\$6.400

## X GIN

TANQUERAY + BEBIDA	\$7.000
HENDRICKS + BEBIDA	\$8.900
TROPICAL GIN SABORES (GIN ZEST CASA DE SALUD O MARACUYÁ, PULPA DE MARACUYÁ Y RED BULL SUMMER)	\$9.000
TROPICAL GIN TANQUERAY (GIN TANQUERAY, PULPA DE MARACUYÁ Y RED BULL SUMMER)	\$9.900
TROPICAL GIN HENDRICKS (GIN HENDRICKS, PULPA DE MARACUYÁ Y RED BULL SUMMER)	\$11.900
TOM COLLINS TANQUERAY (GIN TANQUERAY, LIMÓN, SYRUP, SODA)	\$7.900
TOM COLLINS HENDRICKS (GIN HENDRICKS, LIMÓN, SYRUP, SODA)	\$9.900



# COCTELERÍA

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

## X WHISKEY

JACK DANIEL'S OLD N°7 + BEBIDA	\$8300
JACK DANIEL'S HONEY + BEBIDA	\$8300
JACK DANIEL'S MANZANA + BEBIDA	\$8300
JIM BEAM + BEBIDA	\$5900
MANHATTAN (JIM BEAM + VERMOUTH ROSSO)	\$6500

## 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, GIN Y LICOR DE CACAO)	\$15900
SANGRÍA COPA 500ML	\$6200
TEQUILA MARGARITA	\$5900
CAMPARI TONIC	\$5900
FERNET BRANCA + BEBIDA	\$4900
TEQUILA SABORES (FRAMBUESA, MANGO O MARACUYÁ A ELECCIÓN)	\$6900
CAIPIRINHA (LIMÓN SUTIL, GOMA, CACHAZA Y AGUA GASIFICADA PRÓCER)	\$5900
AMARETTO SOUR (LICOR AMARETTO, LIMÓN Y GOMA)	\$5900
AGREGADO MICHELADA	\$1900

## X WHISKY(SCOTCH)

JOHNNIE WALKER RED + BEBIDA	\$6900
JOHNNIE WALKER BLACK + BEBIDA	\$8900
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)	\$6900
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





# VINOS

NO TODO ES CERVEZA  
...TAMBIÉN ES VINITO

**X PIDE TU BOTELLA DE VINO CHILENO  
PARA DISFRUTAR EN TU MESA**

**CASILLERO DEL DIABLO CARMENERE** \_\_\_\_\_ **\$14.400**  
RESERVA ESPECIAL

**SANTA EMA CARMENERE** \_\_\_\_\_ **\$15.800**  
RESERVA

**SANTA EMA SELECT TERROIR CARMENERE** \_\_\_\_\_ **\$17.900**  
RESERVA ESPECIAL

**SANTA EMA CABERNET SAUVIGNON - CARMENERE** \_\_\_\_\_ **\$16.900**  
RESERVA

**SANTA EMA CABERNET SAUVIGNON** \_\_\_\_\_ **\$15.800**  
RESERVA

**CASTILLO DE MOLINA CABERNET SAUVIGNON** \_\_\_\_\_ **\$17.900**  
GRAN RESERVA



**BAR  
PRÓ  
CER**  
*CRAFT Beer*

# ✦ NUEVOS ✦ MOCKTAILS





# SIN ALCOHOL

<b>BEBIDA</b>	<b>DETALLE</b>	<b>PRECIO</b>
<b>TITA</b>	<i>Limón + Pomelo + Romero + Pepino + Piña + Ginger Beer para darle ese toque burbujeante</i>	\$7.000
<b>YELLOW SUBMARINE</b>	<i>Jugo de Naranja + Piña + Albahaca + Limón + Ginger Ale. Fresco y aromático</i>	\$6.500
<b>MOJITO SIN ALCOHOL</b>	MOJITO SIN ALCOHOL	\$5.300
<b>MOJITO SIN ALCOHOL SABORES</b>	<i>frambuesa, Maracuya o Mango</i>	\$5.900
<b>PIÑA COLADA SIN ALCOHOL</b>	PIÑA COLADA SIN ALCOHOL	\$5.500
<b>LIMONADA</b>	<i>Menta y/o jengibre</i>	\$4.500
<b>JUGOS NATURALES</b>	<i>Frambuesa, Frutilla, Mango, Piña y Maracuyá</i>	\$4.500
<b>TÓNICA FENTIMANS</b>	<i>Ginger Beer, Naturally light, y Rose Lemonade</i>	\$3.900
<b>BEBIDAS</b>	<i>Coca-cola, Coca-Cola Zero, Fanta y Sprite.</i>	\$2.900
<b>AGUA MINERAL</b>	<i>Con gas y sin gas.</i>	\$2.900
<b>REDBULL</b>	NORMAL, YELLOW EDITION, SANDÍA	\$3.500





# BURGERS

## (SMASHED STYLE)

Opción doble disponible en todas las variedades **agregando \$3.800** (incluye 150 gr carne + queso extra) puedes modificar cualquier burger de carne por versión vegetal! NOT BURGER 150 gr ó GARBANZO **agregando \$1.300**. Tocino y camarones cambian por champiñón. Todas las burgers incluyen papas fritas y salsa de ajo.



### **ONION KING BURGA** **\$11.900**

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** **\$10.900**

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

### **BLUE CHEESE RULES!** **\$11.900**

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

### **SHRIMP ME UP!** **\$10.900**

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)** **\$10.900**

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

### **NO MAMES WEY!** **\$11.900**

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

### **OKLAHOMA BURGA** **\$11.900**

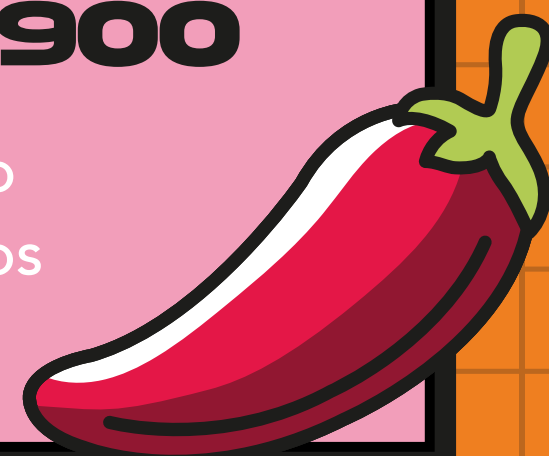
150 gr de Carne Angus smasheada con cebolla blanca en pluma, queso cheddar, tocino y Salsa Oklahoma de la casa (con toques de canela y nuez moscada).

### **NASTY CHICKEN FRIED** **\$10.900**

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

### **PULLED PORK SANDWICH** **\$11.900**

De cocción lenta, ahumado y perfectamente deshilachado, nuestro pulled pork es la estrella. Acompañado de salsa de ajo fermentados en miel y jalapeños. Pepinillos y un refrescante coleslaw cremoso.





# 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) \$14.900**

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



### **MARGHERITA \$14.900**

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

### **PEPPERONNI PIZZA \$14.500**

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



### **PRINCIPE VEGETA \$15.500**

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, tomate cherry y albahaca fresca.



### **WHITE PIZZA \$14.900**

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

### **CHICKEN BBQ \$14.900**

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

### **SHRIMP MY PIZZA! \$15.900**

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

### **SERRANO RÚCULA \$15.900**

Base pomodoro de la casa, queso mozzarella, queso parmesano, rúcula, jamon serrano y un toque de aceite de oliva.

### **FULL MEAT \$16.900**

Base pomodoro de la casa, queso mozzarella, Pulled Pork, Carne de Vacuno, tocino, pepperoni y pimientos verdes frescos. Servida con la compañía de una nuestra salsa chimichurri argentino casera.





# BAR PRÓCER



## THE MUNCHIES!



### ONION KINGS **\$6.900**

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



### JUST FRIES! **\$9.900**

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

### CHEESY FRIES **\$13.900**

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

### PREMIUM FRIES **\$19.900**

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



### VEGAN MUNCHIES **\$6.900**

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



### HASS LOVE **\$9.500**

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

### PULLED PORK FRIES **\$14.500**

Papas fritas cubiertas en salsa de queso cheddar fundido y Ciboulette. Y como protagonista, nuestro tierno pulled pork ahumado y deshilachado.



**FRESH**



## BAR PRÓCER



# FIT MUNCHIES!

### CEVICHE PRÓCER

**\$12.900**

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

**\$9.900**

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

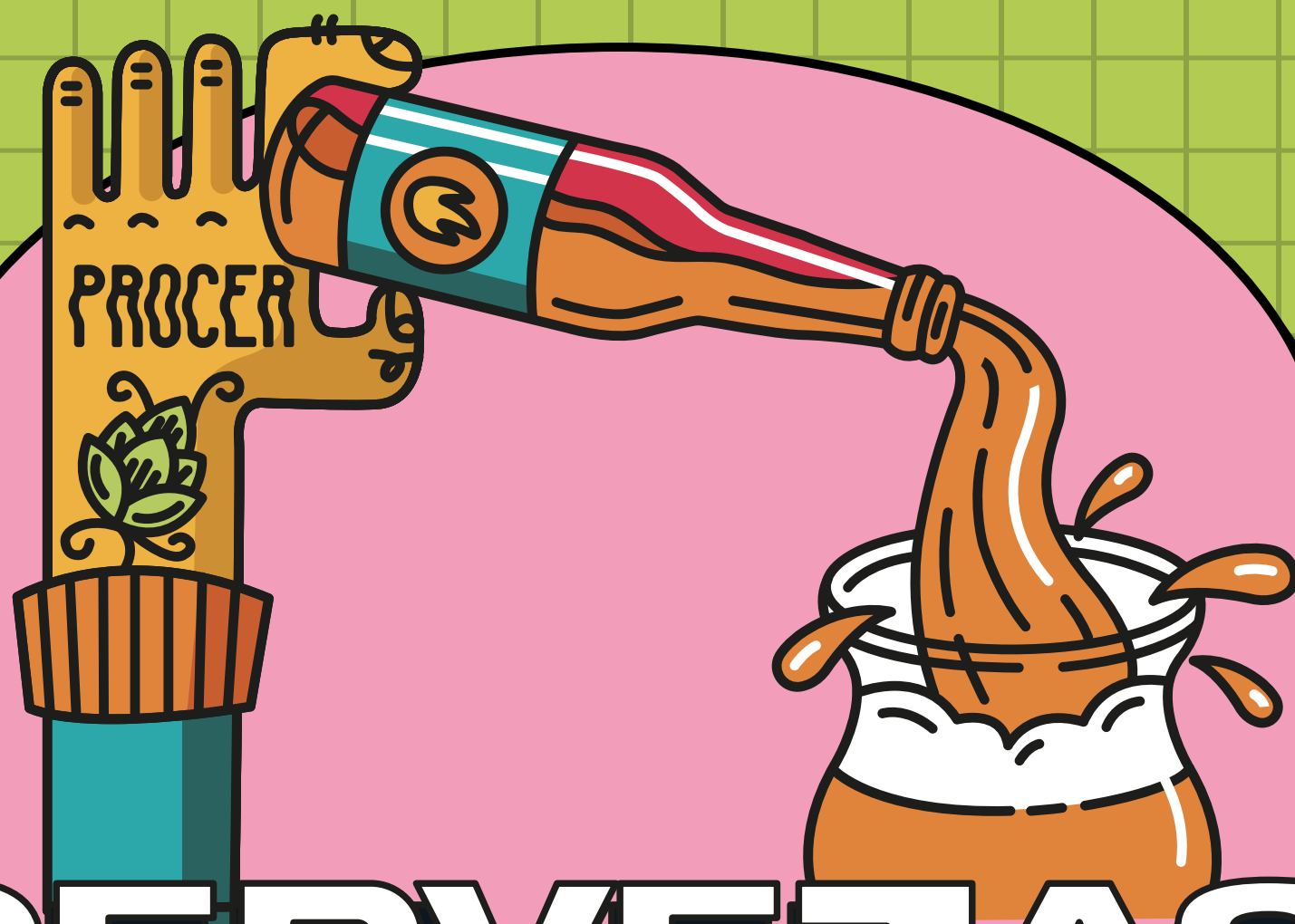


### ENSALADA PRÓCER

**\$8.900**

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



PREGUNTAR POR STOCK DISPONIBLE



CERVEZAS	ESTILO	DETALLE	%ABV	VALOR
DEDOS FLOJOS	WEST COAST IPA	DDH de lupulos Citra y Simcoe	6.5%	\$5.700
KM7	SCOTTISH ALE	Amber ale de color rojo oscuro. Balance entre maltas caramelo y lúpulos florales y terrosos.	5.6%	\$5.200
NEVER JUICE	DOBLE HAZY IPA	Collab con Hasta Pronto / Juntamos lo que más nos gusta de nuestras Hazies más queridas, NEVER JUICE es el matrimonio perfecto entre NEVER MIND THE HYPE y NOT JUICE	8%	\$6.000
NXT JUICE	HAZY IPA	DDH de lúpulos Nelson y Citra Cryo	6,2%	\$5.900
SUMMER	GERMAN KÖLSCH	Ale de fermentación limpia, tipo lager. (Bajas t° de fermentación)	4,9%	\$5.200
INÉS	PALE ALE	Colaborativa con Bar Callejón de Concepción.	5,0%	\$5.300
BUFFALO SOLDIER	ROBUST PORTER	CERVEZA NEGRA CON NOTAS A CHOCOLATE Y CAMELOS TOSTADOS APORTADAS POR MALTAS ESPECIALES	6,4%	\$5.500
HAHA NELSON	HAZY IPA	HAZY IPA ELABORADA CON 1 SOLO TIPO DE LÚPULO, NELSON SAUVIN.	6,8%	\$5.900
MOMENT	DOBLE HAZY IPA	DOBLE IPA CON RIWAKA, NELSON Y CITRA	8.0%	\$6.000
GRINGO PROMEDIO	AMERICAN LAGER	DE ESTILO AMERICAN LAGER, MUY LIGERA Y REFRESCANTE, BAJO AMARGOR Y 4.7 GRADOS. RECUERDA MUCHO A UNA LAGER COMERCIAL.	4,7%	\$3.700
LAGER DEL BAR	CZECH PILS	INSPIRADA EN LA RECETA ORIGINAL DE LAS PILNSER DE REPÚBLICA CHECA. SI, HICIMOS DECOCCIÓN!	x%	\$4.200
LAGER DEL BAR	MUNICH HELLES	EL PERFIL DE FERMENTACIÓN LAGER ES LIMPIO Y BIEN ATENUADO, CON BAJO AMARGOR QUE LA HACE SENTIR REDONDA Y MUY SCHOPEABLE.	4,7%	\$3.800
GET OUT	GRAPE ALE	CON UVA MOSCATEL DE ALEJANDRÍA / CON 6 AÑOS DE GUARDA, ESTA ICÓNICA COLABORACIÓN EN SU ÚLTIMA EDICIÓN LIMITADA 2020. EL MATRIMONIO PERFECTO ENTRE VINO Y CERVEZA.	X%	\$6.000
KRUSH	ROBUST PORTER	CERVEZA NEGRA CON NOTAS A CHOCOLATE Y CAMELOS TOSTADOS APORTADAS POR MALTAS ESPECIALES	6,4%	\$4.500



# CAFETERÍA

NO TODO ES CERVEZA  
...TAMBIÉN ES CAFECITO

## X 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

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

### CAFECITO FRÍO

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



# PASTELERÍA

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

**X 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**

MIGAS DE MASA SABLEÉ ARTESANAL, CALUGA NUEZ, MERMELADA DE FRAMBUESA 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.

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