ESPECIALES DE HALLOWEEN

DARK SIDE OF THE BURGER
$12.990

POISON CLUB
$8.500

SKULL ME BABY
$14.990

TABLAS

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: $23.990

CAMPO MAR

UNA EXPERIENCIA MARY TIERRA!CAMARONES ALPILPIL, 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: $23.990

ULTIMATE MUNCHIES

MUY ENTRETENIDA PARACOMPARTIR! BOCADOS DE HASS LOVE, BOCADOS DE SALMON, CAMARÓN CRISPY 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: $24.990

¿UN QUESITO PARA PICAR?

POMODORO TANGO

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

PRECIO: $10.990

BEE MY CAMEMBERT

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

PRECIO: $12.990

GOLDEN PROVO

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

PRECIO: $10.990



¡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
1. NITRO WAKE UP!	*BREAKFAST STOUT*	*C/ Coldbrew de café de grano brasileño*	6,6%	40	$5.800	$4.300
2. 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
3. SUMMER	*GERMAN KÖLSCH*	*Ale de fermentación limpia, tipo lager. (Bajas t° de fermentación)*	4,9%	18	$5.200	$3.700
4. BUFFALO SOLDIER	*ROBUST PORTER*	*CERVEZA NEGRA CON NOTAS A CHOCOLATE Y CARAMELOS TOSTADOS APORTADAS POR MALTAS ESPECIALES*	6,4%	45	$5.700	$4.200
5. INÉS	*PALE ALE*	*Colaborativa con Bar Callejón de Concepción.*	5,0%	30	$5.300	$3.800
6. DEDOS FLOJOS	*DDH WEST COAST IPA*	*DDH de lúpulos Citra y Mosaic*	6,8%	40	$5.700	$4.200
7. NXT JUICE	*DDH HAZY IPA*	*DDH de lúpulos Nelson y Citra Citra*	6,2%	35	$5.900	$4.400
8. MOMENT	*DOBLE HAZY IPA*	***Doble IPA con riwaka, nelson y citra***	6,8%	30	$6.000	$4.500
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
9.	***HA-HA! NELSON***	*HAZY IPA*	*HAZY IPA ELABORADA CON 1 SOLO TIPO DE LÚPULO, NELSON SAUVIN.*	6,8%	30	$5.700	$4.200
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.	***X***	X	X	X	X	X	X
13.	***BIG SECRET***	*IMPERIAL STOUT*	*IMPERIAL STOUT, ¡UNA LOCURA! INTENSA Y EXTREMADAMENTE TOMABLE. TONOS TOSTADOS A CAFÉ Y A CHOCOLATE BITTER. CON ADICION DE VAINILLA NATURAL, CON UN EQUILIBRIO QUE TE HARÁ VOLAR LOS SENTIDOS.*	10%	50	$6.000	$4.500
14.	***SORRY NOT SORRY***	*WEE HEAVY (STRONG ALE)*	*CERVEZA AMBAR FUERTE, MADURADA CON CHIPS DE ROBLE AMERICANO*	7,2%	25	$6.000	$4.500
15.	***X***	X	X	X	X	X	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

BAR PRÓCER CRAFT BEER

COCTELERÍA

AUTORÍA: EDUARDO PARRA

COLADA STOUT

GIN, CREMA DE COCO, GOMA, CREMA DE LECHE, PULPA DE PIÑAYCERVEZA NITRO WAKEUP!

$8.900

NOT MULE

GIN, GOMA, MIX CÍTRICO, PULPA DE PIÑA Y CERVEZANOT JUICE.

$8.500

SPICY MARGAROTTI

TEQUILA, RAMAZOTTI, LIMÓN, TRIPLE SEC, SYRUP DE CERVEZA DEDOS FLOJOS CON AJÍ
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

ESPRESSO BEERTINI

ESPRESSO, LICOR DE CAFÉ, VODKA,
IMPERIALSTOUT BIGSECRET

$7.900

BUTTERFLY SKY

LIMÓN, GOMA, GINZEST CASA DE SALUD, ALBÚMINA,
CERVEZA DEDOS FLOJOS

$7.900

BAR PRÓCER CRAFT Beer

COCTELERÍA

PISCO

ALTODEL CARMEN35°+ BEBIDA — $4.900
ALTODEL CARMEN40°+ BEBIDA — $5.900
ALTOTRANSPARENTE40° + BEBIDA — $5.900
MISTRAL 35°+ BEBIDA — $4.900
MISTRAL NOBEL 40°+ BEBIDA — $6.900
MISTRAL NOBEL BARRICA TOSTADA 40° + BEBIDA $6.900

SOUR

PISCO SOUR — $4.900
(PISCO 35°, LIMÓN, GOMA Y BITTER ANGOSTURA)

PISCO SOUR CATEDRAL 370 ML — $9.900
(PISCO 35°, LIMÓN, GOMA Y BITTER ANGOSTURA)

PISCO SOUR PARA VALIENTES — $9.900
(DOBLE PORCIÓN DE PISCO, LIMÓN, GOMA Y BITTER ANGOSTURA)

PISCO SOUR PERUANO — $5.900
(PISO GRAN CRUZ, LIMÓN SUTIL, GOMA Y BITTER ANGOSTURA)

PISCO SOUR CATEDRAL PERUANO — $9.900
(PISCO GRAN CRUZ, LIMÓN SUTIL, GOMA, Y BITTER ANGOSTURA)

PISCO SOUR PERUANO PARA VALIENTES — $9.900
(DOBLE PORCION DE PISCO, LIMÓN, GOMA Y BITTER ANGOSTURA)

RON

HAVANA ESPECIAL + BEBIDA — $4.900
MOJITO TRADICIONAL — $5.900
MOJITO SABORES — $6.500
(LIMÓN SUTIL, MENTA, GOMA, RON BLANCO Y PULPA A ELECCIÓN)
MOJITO JAGGER — $6.000
MOJITO ESPUMANTE — $6.000
DAIQUIRI — $5.500
(RON BLANCO, LIMÓN Y GOMA)
DAIQUIRI SABORES — $5.900
(FRAMBUESA, MANGO Y MARACUYÁ)
PIÑA COLADA — $5.900
(RON BLANCO, CREMA DE COCO, CREMA DE LECHE, GOMA Y PULPA DE PIÑA)

SPRITZ

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

GIN

TANQUERAY + BEBIDA — $7.000
HENDRICKS + BEBIDA — $8.900
TROPICAL GIN TANQUERAY — $9.900
(GIN TANQUERAY, PULPA DE MARACUYÁ Y REDBULL)
TROPICAL GIN BEEFEATER — $9.900
(GIN BEEFEATER , PULPA DE MARACUYÁ Y REDBULL)
TROPICAL GIN HENDRICKS — $11.900
(GIN HENDRICKS, PULPA DE MARACUYÁ Y REDBULL)
TOM COLLINS TANQUERAY — $7.900
(GIN TANQUERAY, LIMÓN, SYRUP, SODA)
TOM COLLINS HENDRICKS — $9.900
(GIN HENDRICKS, LIMÓN, SYRUP, SODA)
TOM COLLINS BEEFEATER — $7.900
(GIN BEEFEATER, LIMÓN, SYRUP, SODA)

VODKA

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

COCTELERÍA

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

SHOTS

JÄGERMEISTER	$3900
TEQUILA	$3900
CUCARACHA	$4000

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

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 YAGUA GASIFICADA PRÓCER)	$7900
OLD FASHIONED (WHISKY JOHNNIE WALKER RED, ANGOSTURA BITTER, AZÚCAR)	$6000
GODFATHER (WHISKY JOHNNIE WALKER RED + LICOR AMARETTO)	$6000

VINOS

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

CASTILLO DE MOLINA CARMENERE — $17.900
GRAN RESERVA

COPA DE VINO

COPA DE VINO CASTILLO DE MOLINA CARMENERE 185CC — $5.500
GRAN RESERVA

BAR
PRÓ
CER
CRAFT Beer

NUEVOS MOCKTAILS



SIN ALCOHOL

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





BURGERS (SMASHED STYLE)

Opción doble disponible en todas las variedades ***agregando $3.990 (incluye 150gr carne+queso extra)*** *puedes modificar cualquier burger de carne por versión vegeta! NOT BURGER 150 gr ó GARBANZO* **agregando $1.390**. *Tocino y camarones cambian por champiñón. Todas las burgers incluyen papas fritas y salsa de ajo.*

New! **GRAVITY!** **$13.990**
150 gr de Carne Angus, Rúcula, Queso Mantecoso, queso azul, Pera Caramelizada al vino tinto y Miel infusionada en Romero

ONION KING BURGA **$11.990**
150gr de Carne Angus, lechuga (cultivo local), queso cheddar, tocino, aros de cebolla fritos, pepinillos, salsa barbecue y salsa Prócer.

CHARLY SHEEN'S FAVORITE BURGER **$10.990**
150 gr de Carne Angus, lechuga (cultivo local), tomate, queso mantecoso, cebolla morada, pepinillos y salsa Prócer.

SHRIMP ME UP! **$10.990**
150 grs de Carne Angus, queso parmesano ,queso mantecoso, camarones al ajo y vino blanco, lechuga (cultivo local) y salsa de ajo.

BLUE CHEESE RULES! **$11.990**
150 gr de Carne Angus, queso azul, rúcula, queso mantecoso, cebolla caramelizada, tocino y pepinillos.

CLASSIC AMERICAN SHIT (CHEESE BURGER) **$10.990**
150 gr de Carne Angus, queso cheddar, cebolla morada,pepinillos, salsa Prócer, ketchupy mostaza.

NO MAMES WEY! **$11.990**
150 grde Carne Angus,güacamole picante, jalapeño, tocino, tomate en cubos , cebolla morada en cubos y queso cheddar.

OKLAHOMA BURGA **$11.990**
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 **$10.990**
Sandwich de pollo adobado frito, coleslaw, lechuga y secretsauce (salsa con basede ajoysalsa inglesa)

PULLED PORK SANDWICH **$11.990**
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 PRÓCER?

CINQUE FORMAGGI (5 QUESOS) $14.990
Base blanca al oliva, quesos mozzarella, mantecoso, azul, ricotta de la casa y parmesano.

MARGHERITA $14.990
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 $14.990
Base salsa BBQ,quesomozzarella, queso parmesano, cebolla caramelizada,champiñones,tomate cherry y albahaca fresca.

CHICKEN BBQ $14.990
Base BBQ de la casa , queso mozzarella, pollo a la pimienta,tiras de tocino, cebolla blanca en pluma y perejil fresco.

SHRIMP MY PIZZA! $15.990
Base pomodoro de lacasa, camaronesalajillo,queso mozzarella, un toque de cilantro y ciboulette fresco, queso parmesano rallado y un toque de aceite de oliva.

SERRANO RUCULA $15.990
Base pomodoro del a casa, queso mozzarella, queso parmesano, rúcula, jamon serrano yun toque de aceite de oliva.

FULL MEAT $16.990
Base pomodoro delacasa, 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!

New! **TACOS AL PASTOR PROCER** $9.990

Carne de cerdo de cocción lenta, cebolla blanca, cilantro, piña asada, un toque de limón y salsa tatemada al chipotle y mango

New! **BOCADOS PREMIUM** $7.990

Bocados premium de salmón crocante con salsa de pepino

New! **CAMARON CRISPY** $9.500

Colitas de Camarón, frito en panko, acompañados con salsa acevichada de la casa

ONION KINGS $6.990

Aros decebolla apanadosyfritos (Made in Bar Prócer!),acompañadosde salsas Prócer de la casa (salsas de ajo + salsa barbecue).

JUST FRIES! $9.990

Papas fritasasí nomah poh',acompañadas de salsas Prócerdelacasa (salsas de ajo + Honey Mustard).

CHEESY FRIES $13.990

Papas fritas cubiertas ensalsadequeso cheddar y ciboulette.(Puedes elegir opción carne, tocino, camarón o champiñón).

PREMIUM FRIES $19.990

Papas fritas cubiertas entirasdefilete salteado concebollín,ciboulette, queso azul y salsa de queso cheddar.

VEGAN MUNCHIES $6.990

Bolitasde falafel acompañadasde salsa veganayHoneyMustard. (OPCIÓN SALSA VEGAN (aquafaba de garbanzos)

HASS LOVE $9.500

Gajos de palta hassapanadosyfritos, acompañados desalsasPrócer (salsa de ajoy HoneyMustard).

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 $12.990

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

CÉSAR POLLO O CAMARON $9.990

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

ENSALADA PRÓCER $8.990

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.



BAR PRÓCER CRAFT Beer

EXTRAS

PIDE TU INGREDIENTE EXTRA PARA TU BURGER O CHEESY

CHAMPIÑON HAMBURGUESAS	$1.500
CHAMPIÑON (CHEESY FRIES)	$2.300
CAMARÓN	$3.000
PALTA	$2.000
TOMATE	$1.000
JALAPEÑO	$1.600
RUCULA	$1.200
TOCINO HAMBURGUESAS	$2.000
TOCINO (CHEESY FRIES)	$3.300
CARNE (SOBRECOSTILLA)	$3.500
QUESO CHEDDAR	$2.300
QUESO MANTECOSO	$2.500
QUESO AZUL	$2.500
JAMON SERRANO	$2.800
PIMENTON	$1.100
POLLO	$2.500
TOSTADAS	$1.600
HUEVO	$1.600
PEPINILLOS	$1.500



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
SORRY NOT SORRY	WEE HEAVY (STRONG ALE)	CERVEZA AMBAR FUERTE, MADURADA CON CHIPS DE ROBLE AMERICANO	7,2%	$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 CARAMELOS TOSTADOS APORTADAS POR MALTAS ESPECIALES.	6,4%	$5.700
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	KRUSH - 10 AÑOS ANIVERSARIO / HAZY IPA / HAZY IPA ANIVERSARIO CON LÚPULO KRUSH	6,4%	$6.000

CAFETERÍA

¿DE DÓNDE VIENE NUESTRO CAFÉ?

ESTE CAFÉ TAMBIÉN ES UTILIZADO PARA LA ELABORACION DE NUESTRA CERVEZA WAKEUP!
TOSTADO EN CHILLÁN POR TOSTADURIA LA RAZA.
VARIETAL: BOURBON AMARILLO
ORIGEN: BRASIL
ALTITUD: 1200 MSNM

la Raza COFFEE ROASTERS

CAFECITO CALIENTE

ESPRESSO — $2600
30 ML DE CAFÉ DE BRASIL

ESPRESSO DOBLE — $3200
60 ML DE CAFÉ DE BRASIL

AMERICANO — $2900
AGUA CALIENTE + ESPRESSO “ON TOP”

LATTE — $3900
ESPRESSO + 200 ML DE LECHE TEXTURIZADA

LATTE SABORES — $4700
ESPRESSO + SYRUP DE VAINILLA O CARAMELO + 200 ML DE LECHE TEXTURIZADA

MACCHIATO — $2900
ESPRESSO SIMPLE + 40ML DE LECHE TEXTURIZADA

CARAMEL MACCHIATO — $4000
ESPRESSO + SYRUP DE CARAMELO + 40ML DE LECHE TEXTURIZADA

MOCACHINO — $3900
ESPRESSO SIMPLE + 150ML DE LECHE TEXTURIZADA + CHOCOLATE ARTESANAL

CAPUCCINO — $3300

CAPUCCINO SABORES — $4100
ESPRESSO + SYRUP DE VAINILLA O CARAMELO + 120 ML DE LECHE TEXTURIZADA

FLAT WHITE — $3500
ESPRESSO DOBLE + 120 ML DE LECHE TEXTURIZADA

CHAI LATTE — $4900
TÉ CHAI + 280 ML DE LECHE TEXTURIZADA

CHOCOLATE CALIENTE CHICO — $3500

CHOCOLATE CALIENTE GRANDE — $4400

LECHE VEGETAL — $1000

TÉ E INFUSIONES — $3200
TETERA DE 300ML (CONSULTA POR NUESTRAS VARIEDADES DISPONIBLES)

CAFECITO FRÍO

AMERICANO FRÍO — $3500
ESPRESSO, AGUA Y HIELO

ESPRESSO FRESH — $4500
ESPRESSO, TÓNICA O GINGER BEER O JUGO NATURAL DE NARANJA, HIELO Y GOMA

ICEDLATTE — $5000
ESPRESSO, LECHE Y HIELO

ICED LATTE SABORES — $5800
ESPRESSO, LECHE, SYRUP DE VAINILLA O CARAMELO Y HIELO

FRAPPUCCINO — $5500
ESPRESSO, LECHE, CACAO, HIELO, CORONADO CON CREMA CHANTILLÍ

CAFÉ HELADO — $5500
ESPRESSO, LECHE, HELADO DE VAINILLA, CORONADO CON CREMA CHANTILLY

AFFOGATO — $4500
ESPRESSO SOBRE UNA BOLA DE HELADO DE VAINILLA

PASTELERÍA

BY @TALLER9215

NO TE OLVIDES DE TU CAFECITO PARA ACOMPAÑAR ESTAS DELICIAS

BROWNIE C/ HELADO — $6.500
BROWNIE DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA, SALSA DE FRAMBUESA Y FRUTOS ROJOS ON TOP.

CHURROS PRÓCER — $7.000
CHURROS ACOMPAÑADOS DE SALSA DE CHOCOLATE Y DULCE DE LECHE.

PIE DE LIMÓN — $4.600
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 — $6.000
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 — $6.500
BIZCOCHOS DE CACAO HUMEDECIDOS CON ALMÍBAR DE NARANJA,
GANACHE DE CHOCOLATE 56% Y MANJAR DE CAMPO.

TORTA CALUGA — $6.500
MIGAS DE MASA SABLEÉ ARTESANAL, CALUGA NUEZ,
MERMELADA DE FRAMBUESA Y MANJAR DE CAMPO.

TORTA HOJARASCA AMOR — $6.000
HOJARASCAS RELLENAS DE MANJAR DE CAMPO, CREMA Y MERMELADA DE FRAMBUESA,
FINALIZADA CON ABUNDANTE MERENGUE SUIZO.

TORTA ZANAHORIA JENGIBRE Y NUEZ — $6.000
BIZCOCHODE ZANAHORIA, JENGIBREYCANELARELLENODEFROSTINGCÍTRICO,

FINALIZADO CON GANACHE DE CHOCOLATE BLANCO

TORTA TRES LECHES — $6.500
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.

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


JUICY
local