

- CAFÉ -  
*Callejón*  
1269



# la carta

cafetería, desayunos y bollería

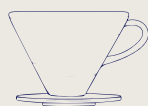
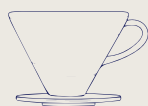


# tómese un café

| Café                  | Ml     | GR    | Extras  | \$    |
|-----------------------|--------|-------|---|-------|
| Ristretto             | 15 ml  | 9 gr  | ----  | 2.000 |
| Ristretto Doble       | 30 ml  | 18 gr | ----  | 2.400 |
| Espresso              | 30 ml  | 9 gr  | ----  | 2.000 |
| Lungo                 | 60 ml  | 9 gr  | ----  | 2.000 |
| Espresso Doble        | 60 ml  | 18 gr | ----  | 2.400 |
| Americano             | 140 ml | 9 gr  | Espresso con agua hirviendo                         | 2.000 |
| Americano Doble       | 250 ml | 18 gr | Espresso doble con agua hirviendo                   | 2.400 |
| Macchiatto            | 30 ml  | 9 gr  | Espresso manchado con espuma de leche               | 2.200 |
| Flat White            | 140 ml | 9 gr  | Espresso con leche texturizada                      | 2.700 |
| Latte                 | 300 ml | 9 gr  | Espresso con leche                                  | 2.900 |
| Capuccino             | 250 ml | 18 gr | Espresso doble con leche texturizada                | 3.200 |
| Capuccino Forte       | 300 ml | 27 gr | Espresso triple con leche texturizada               | 3.500 |
| Latte Sabores         | 300 ml | 9 gr  | Espresso con leche y sabor                          | 3.300 |
| Moca Negro            | 300 ml | 9 gr  | Espresso con cacao en polvo leche y chocolate belga | 3.700 |
| Moca Blanco           | 300 ml | 9 gr  | Espresso con leche y chocolate belga blanco         | 3.700 |
| Milano                | 140 ml | 18 gr | Espresso doble con leche                            | 2.800 |
| Mathy Latte           | 300 ml | 9 gr  | Espresso con chocolate, azúcar rubia y leche        | 3.600 |
| Té                    | ----   | ----  | Variedades  | 2.800 |
| Espresso Naked Simple |        |       |   | 2.400 |
| Matcha Latte          |        |       |   | 3.700 |

## Filtrados | Filtrados de extracción manual de grano de café de especialidad\$ \$

|                           |  |       |
|---------------------------|--|-------|
| Filtrado V60              | 220ml de extracción   Grano Perú                                   | 3.000 |
| Filtrado V60 Extra Fuerte | 220 ml de extracción más espresso doble                            | 4.000 |
| Filtrado con malicia      | 220 ml de extracción con malicia” Trakal/ whiskey / bailys/ kahlua | 5.500 |
| Filtrado especiado        | 220ml de extracción con 30ml de syrup de chai                      | 3.600 |



# barra de café frío

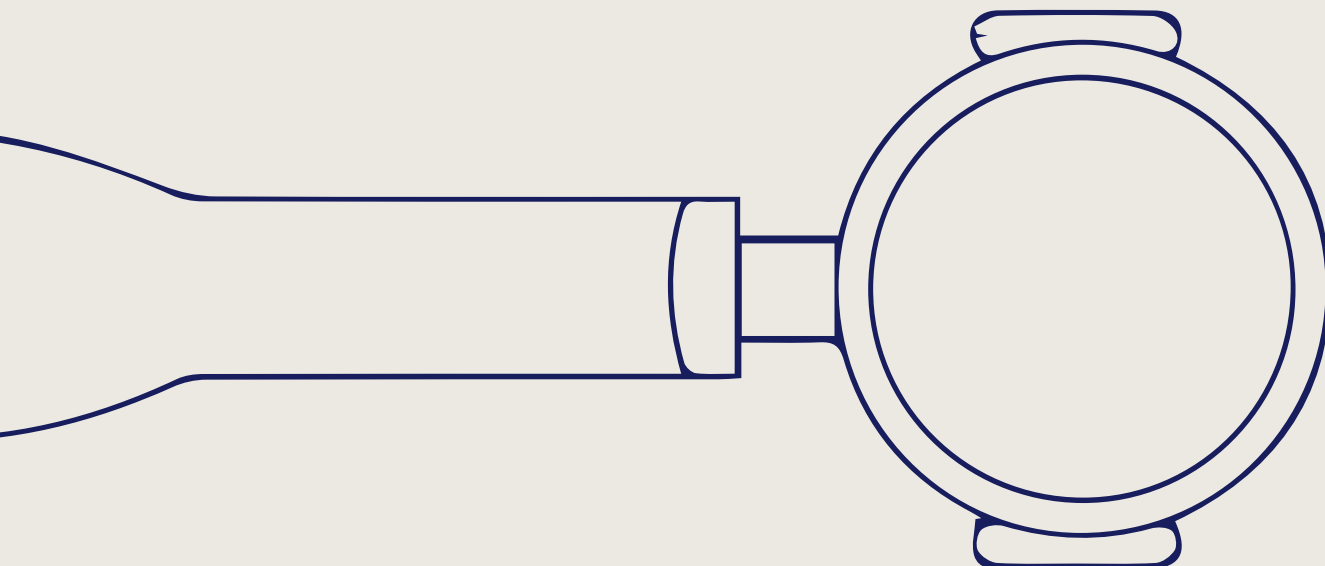
|                  |   | \$    |
|------------------|---|-------|
| Americano tónica | Café americano, naranja y tónica.   | 4.500 |
| Caféina - C      | Espresso doble, jugo de pomelo, jugo de limón, jugo de naranja, goma.                   | 4.500 |
| Bonobon          | Espresso doble, mantequilla de maní, chocolate blanco, leche texturizada en frío, goma. | 4.500 |
| Manjarcito       | Espresso simple, leche, crema de coco, salsa de manjar.                                 | 4.500 |
| Affogato         | Espresso doble y helado de vainilla.  | 4.500 |
| Affogato cookie  | Espresso doble, helado de vainilla, galleta y crema.                                    | 5.500 |
| Komorebi         | Espresso doble, jugo de maracuyá, goma  | 4.500 |

## Malteadas y Milshakes

|             |  | \$    |
|-------------|--|-------|
| Café Helado |  | 5.500 |

## Jugos

|                 |                              | \$    |
|-----------------|------------------------------|-------|
| Jugo de naranja | jugo de naranja 100% natural | 4.000 |
| Jugo de pomelo  | jugo de pomelo 100% natural  | 4.000 |



# café de autor

## Pumpkin latte

\$4.000

Leche texturizada con syrup casero de zapallo camote, pimienta negra, canela, clavo de olor, nuez moscada y jengibre.

## Calabaza en tu taza

\$4.200

Doble ristretto, leche texturizada con syrup casero de zapallo camote y especias.

## Chai Latte

\$4.000

Leche texturizada con syrup de casero de té chai.

## Latte Especiado

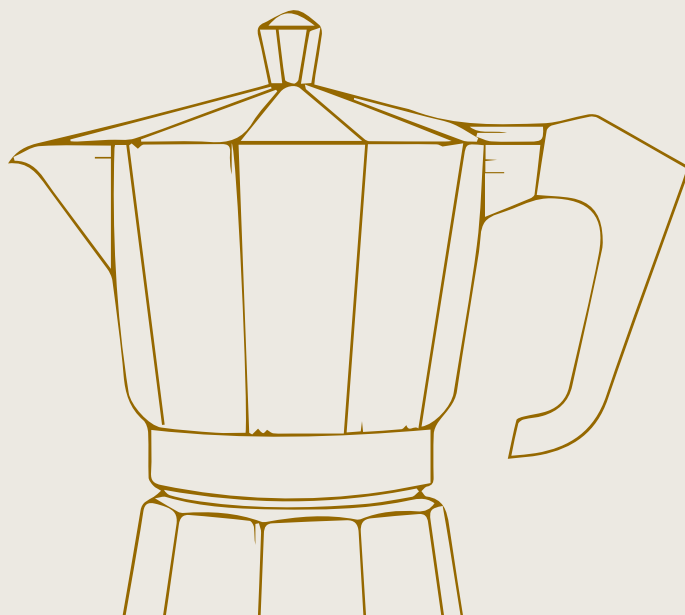
\$4.200

Espresso, leche texturizada con syrup casero de té chai.

## Espresso Naranja

\$3.500

Espresso, jugo de naranja y syrup de vainilla, sobre hielo frappe.



# chocolates calientes

## Chocolate a la taza

Nuestro chocolate con toques de canela y naranja

\$4.000

## Chocochai

Nuestro chocolate con syrup chai

\$4.500

## Chocomenta

Nuestro chocolate con syrup de menta y cáscara de naranja

\$4.500

## Choconuts

Nuestro chocolate con mantequilla de maní y syrup de avellanas

\$4.800

## Choco-cherry

Nuestro chocolate con licor de cerezas

\$5.200



# Tostadas

|   |       |   |       |
|---|-------|---|-------|
| <b>Palta</b>  | 4.000 | <b>Blue</b>   | 4.800 |
| Tostada de pan de masa madre con palta.   |       | Tostada de pan de masa madre con cebolla caramelizada, queso azul y pesto (tapada). |       |
| <b>Serrano queso crema</b>  | 4.500 | <b>Salmón Salmón</b>  | 5.000 |
| Tostada de pan de masa madre con queso crema, jamón serrano, tomate cherry y aceite de oliva. |       | Tostada en pan de masa madre, salmón ahumado en frío, queso crema y rúcula.         |       |
| <b>Fuertes</b>  | 4.500 |   |       |
| Tostada de pan de masa madre con palta y huevo frito (abierta).                               |       |   |       |

---

# Ciabattas

|                    |       |
|--------------------|-------|
| <b>Jamón Queso</b> | 4.500 |
| <b>Vegetariano</b> | 4.500 |

---

# Pailas de huevo

|                         |       |
|-------------------------|-------|
| <b>Revueltos Simple</b> | 4.000 |
| <b>Con Champiñón</b>    | 4.500 |
| <b>Jamón Queso</b>      | 4.500 |
| <b>Con Tocino</b>       | 4.500 |

# Croissant

|   |       |
|---|-------|
| <b>Manjar</b>   | 4.000 |
| <b>Jamón queso</b>  | 4.500 |
| <b>Salmón, queso crema y rúcula.</b>                      | 5.500 |
| <b>Ave Palta</b>  | 4.500 |
| <b>Jamón serrano, queso crema, tomate cherry y pesto.</b> | 5.500 |

# Pedro<sup>Lab</sup>

|   |              |
|---|--------------|
| <b>Cake Pop</b>                               | <b>1.500</b> |
| <b>Galleta craquelada de chocolate</b>        | <b>1.500</b> |
| <b>Lemon Cake</b>                             | <b>1.800</b> |
| <b>Cookie choco chip</b>                      | <b>1.800</b> |
| <b>Cookie vegana</b>                          | <b>1.800</b> |
| <b>Profiterol</b>                             | <b>4.000</b> |
| <b>Brownie</b>                                | <b>2.500</b> |
| <b>Tiramisú</b>                               | <b>3.500</b> |
| <b>Alfajor de chocolate y manjar</b>          | <b>2.800</b> |
| <b>Carrot cake</b>                            | <b>2.800</b> |
| <b>El mejor helado de chocolate del mundo</b> | <b>3.900</b> |
| <b>Pie de limón / Kuchen del día</b>          | <b>4.500</b> |
| <b>Tortas del día</b>                         | <b>5.500</b> |



pedrolab1923



# TÓMESE UN SCHOPPS

| CERVEZA                 | ESTILO / ABV - IBU             | * P. AMERICANA |
|-------------------------|--------------------------------|----------------|
| INÉS                    | Pale Ale Fuerte / 5% - 30      | 4.700          |
| MARÍA                   | American Amber Ale / 4.6% - 25 | 4.700          |
| TAMANGO CORTA CORRIENTE | Hazy IPA / 6% - 55             | 7.000          |

BASE MICHELADA \$1.500





**PISCO**

|                      |       |
|----------------------|-------|
| Alto Del Carmen 35°  | 4.500 |
| Alto Del Carmen 40°  | 5.000 |
| Mal Paso 35°         | 4.500 |
| Mistral 35°          | 4.500 |
| Mistral 40°          | 5.000 |
| Mistral Nobel        | 6.500 |
| Mistral Gran Nobel   | 8.500 |
| Horcón Quemado 35°   | 5.000 |
| Horcón Quemado 40°   | 5.500 |
| Horcón Quemado 46°   | 6.000 |
| Waqar                | 8.000 |
| Fundo Los Nichos 35° | 6.000 |
| Gobernador 40°       | 6.000 |
| Pisco + RedBull      | 6.000 |

**VODKA**

|             |       |
|-------------|-------|
| Stolichnaya | 4.500 |
| Absolut     | 5.500 |
| Grey Goose  | 7.500 |

**OTROS**

|                 |       |
|-----------------|-------|
| Bailey's        | 6.000 |
| Fernet Branca   | 4.500 |
| Bitter Araucano | 4.500 |
| Campari         | 5.000 |
| Pisco + Redbull | 6.500 |

**CORTOS**

|                              |       |
|------------------------------|-------|
| Bitter Araucano              | 3.000 |
| Tequila José Cuervo          | 3.000 |
| Fireball                     | 3.000 |
| Jack Daniel's Fire           | 3.500 |
| Tequila José Cuervo Reposado | 3.000 |

**BOTELLA ESPUMANTE**

|                           |        |
|---------------------------|--------|
| Extra Brut/Asti, Berta FW | 20.000 |
|---------------------------|--------|

**RON**

|                      |       |
|----------------------|-------|
| Pampero Aniversario  | 8.500 |
| Zacapa 12 Años Ámbar | 7.000 |
| Havana Especial      | 4.500 |
| Havana Reserva       | 5.500 |
| Havana 7 Años        | 6.000 |

**WHISKEY**

|                             |        |
|-----------------------------|--------|
| Jim Beam                    | 5.500  |
| Jameson                     | 6.500  |
| Jack Daniel's Old n°7       | 7.500  |
| Jack Daniel's Honey         | 7.500  |
| Gentleman Jack              | 9.500  |
| Jack Daniel's Single Barrel | 12.000 |

**WHISKY (SCOTCH)**

|                     |        |
|---------------------|--------|
| Johnny Walker Red   | 5.500  |
| Johnny Walker Black | 8.500  |
| Ballantine's        | 5.500  |
| Glenfiddich 12      | 9.000  |
| Chivas 12           | 9.000  |
| Chivas 18           | 12.000 |

**JÄGERMEISTER**

|                     |       |
|---------------------|-------|
| Jägermeister (Shot) | 3.500 |
| Jäger Bomb          | 6.500 |
| Mojito Jäger        | 7.500 |
| Jäger + Bebida      | 6.000 |

preparaciones de más  
de 100 años,  
perfil alcohólico,  
espirituoso.

|  |              |  |              |
|--|--------------|--|--------------|
| <b>BOULEVARDIER</b><br>Bourbon, Campari,<br>vermut rojo.       | <b>6.000</b> | <b>OLD FASHIONED</b><br>Bourbon, azúcar<br>rubia, bitter<br>Angostura.                         | <b>6.000</b> |
| <b>CLAVO OXIDADO</b><br>Drambuie, scotch.                      | <b>6.000</b> | <b>CLOVER CLUB</b><br>Gin Callejón, vermut<br>seco, syrup, pulpa<br>frambuesa, limón.          | <b>6.000</b> |
| <b>GODFATHER</b><br>Scotch, amaretto.                          | <b>6.000</b> | <b>QUEEN'S PARK SWIZZLE</b><br>Ron, limón, syrup<br>azúcar morena, menta,<br>bitter angostura. | <b>6.000</b> |
| <b>HANKY PANKY</b><br>Gin, vermut rojo,<br>fernet.             | <b>6.000</b> | <b>WHISKEY SOUR</b><br>Bourbon, syrup,<br>Limón, albumina,<br>bitter angostura.                | <b>6.000</b> |
| <b>MANHATTAN</b><br>Bourbon, vermut rojo,<br>bitter Angostura. | <b>6.000</b> | <b>ALEXANDER</b><br>Whisky, licor de<br>cacao, crema, canela<br>en polvo.                      | <b>6.500</b> |
| <b>DRY MARTINI</b><br>Gin, vermut seco.                        | <b>6.000</b> |  |              |
| <b>NEGRONI</b><br>Gin, Campari, vermut<br>rojo.                | <b>6.000</b> |  |              |

# preparaciones post- prohibición

|   |              |  |              |
|---|--------------|--|--------------|
| <b>MOJITO CUBANO</b><br>Ron blanco, limón, syrup,<br>menta, soda.     | <b>6.000</b> | <b>GIMLET</b><br>Gin, limón, syrup.  | <b>6.000</b> |
| <b>MOJITO SABORES</b><br>Maracuyá, Frambuesa y Piña.                  | <b>7.500</b> | <b>COSMOPOLITAN</b><br>Vodka de lima, triple sec,<br>cranberry, limón.   | <b>6.000</b> |
| <b>MOJITO RAMAZZOTTI</b><br>Ramazzotti, limón, syrup,<br>menta, soda. | <b>7.500</b> | <b>NEGRONI SEVILLA</b><br>Gin tanqueray sevilla,<br>campari, vermut rojo.  | <b>6.500</b> |
| <b>SANGRÍA</b>  | <b>6.000</b> | <b>TROPICAL GIN</b><br>Gin, Red Bull Sabores.  | <b>7.500</b> |
| <b>PISCO SOUR</b><br>Pisco, limón, syrup.                             | <b>4.500</b> | <b>CAIPIRINHA</b><br>Cachaça, lima en cuartos,<br>syrup.   | <b>5.500</b> |
| <b>PISCO SOUR FUERTE</b><br>Pisco waqar, limón, syrup.                | <b>7.500</b> | <b>PENICILLIN</b><br>Whisky, jengibre, syrup<br>de miel, limón   | <b>6.000</b> |
| <b>DAIQUIRI</b><br>Ron blanco, limon, surup,<br>pulpa de frutas.      | <b>6.000</b> | <b>PALOMA</b><br>Tequila, jugo pomelo,<br>limón, syrup de agave,<br>sal, soda.   | <b>6.000</b> |
| <b>MARGARITA</b><br>Tequila, triple sec, limón,<br>borde de sal.      | <b>6.000</b> | <b>LONG ISLAND ICED TEA</b><br>Tequila, Gin Callejón,<br>vodka, Ron blanco, triple<br>sec, limón, syrup, Coca<br>Cola. | <b>8.000</b> |
| <b>RUSO BLANCO</b><br>Licor de café, crema y vodka.                   | <b>6.500</b> | <b>ORGASMO</b><br>Vodka, licor de café,<br>amaretto, Bailey's, crema,<br>leche.  | <b>7.500</b> |
| <b>RUSO NEGRO</b><br>Vodka, licor de café.                            | <b>6.000</b> |  |              |
| <b>PIÑA COLADA</b><br>Ron blanco, crema de coco,<br>piña.             | <b>6.000</b> |  |              |
| <b>MULA DE MOSCÚ</b><br>Vodka, limón,<br>gingerbeer.                  | <b>8.500</b> |  |              |

# Spritz! Spritz!

|   |              |  |              |
|---|--------------|--|--------------|
| <b>APEROL</b><br>Aperol,<br>espumante, soda.  | <b>6.000</b> | <b>ST GERMAIN</b><br>ST Germain,<br>espumante, soda. | <b>8.500</b> |
| <b>RAMAZZOTTI</b><br>Ramazzotti,<br>espumante, soda.                                | <b>6.000</b> | <b>CHAMBORD</b><br>Chambord,<br>espumante, soda.     | <b>8.500</b> |
| <b>RAMAZZOTTI<br/>VIOLETA</b><br>Ramazzotti<br>violeta,<br>espumante, soda.         | <b>6.000</b> |  |              |
| <b>SMIRNOFF BITTER<br/>CITRIC</b><br>Smirnoff bitter<br>citric, espumante,<br>soda. | <b>6.000</b> |  |              |

# spritz

## QUE VUELVA EL GIN TONIC

|                      |              |
|----------------------|--------------|
| <b>Zest Callejón</b> | <b>6.000</b> |
| Tanqueray            | 6.000        |
| Bombay               | 6.000        |
| Beefeater Pink       | 6.000        |
| Provincia            | 6.500        |
| Hendricks            | 8.500        |

## TÓNICAS PREMIUM

(Valor Individual)

|                     |       |
|---------------------|-------|
| San Pellegrino      | 3.000 |
| Thomas Henry        | 3.000 |
| Thomas Henry Cherry | 3.000 |

### TÉ K M 6.500

Gin macerado en té Earl Grey, Jack Daniel's Honey, limón, syrup y menta.

### POMELATE 6.500

Trä-Kál, Ramazzotti, pomelo, maracuyá y syrup.

### FLIPY 6.500

Gin de frutilla, licor de flor de sauco, curaçao, limón y syrup.

### MALUCO 6.500

Cachaça, piña, maracuyá, limón, syrup, pepino y menta.

### ARROZ CON MALICIA 6.500

Guiligan's, licor de canela, crema, syrup especiado

### CANDOLA SOUR 6.500

Mal Paso 35°, triple sec, vermouth rosso, limón, syrup de candola.

### DIABÓLICA 6.500

Diablo 40°, amaretto, piña, limón, jengibre y syrup.

### PILLO 7.000

Gin Callejón, maracuyá, piña, limon, syrup y jengibre.

### TOM COLLINS 6.000

Gin, limón, syrup, soda, bitter Angostura.

### JOHN COLLINS 6.000

Scotch, limón, syrup, soda.

### JUAN COLLINS 6.500

Tequila blanco, limón, syrup, soda, borde de sal.

### DANI COLLINS 8.500

Stolichnaya Cucumber, limón, syrup, ginger beer, menta.

### ROSA COLLINS 6.500

Vodka de limón, gin de frutilla, cranberry, limón y syrup.

### JEAN COLLINS 8.000

St. Germain, gin, limón, syrup, soda.

# COCTELERÍA CON CAFÉ DE ESPECIALIDAD

|   |              |  |              |
|---|--------------|--|--------------|
| <b>COFFEE HONEY</b>   | <b>6.500</b> | <b>ONE LOVE</b>                                  | <b>6.500</b> |
| Jack Daniel's Honey,<br>Fernet Branca, espresso,<br>limón y syrup.  |              | Ron añejo, Campari,<br>Kahlúa, espresso y syrup. |              |
| <b>ESPRESSO POLAR</b>   | <b>6.500</b> | <b>COFFEE MULE</b>                               | <b>6.500</b> |
| Vodka, Ramazzotti,<br>syrup de zapallo camote,<br>espresso y leche. |              | Gin, amaretto, café filtrado<br>y limón.         |              |

## MOCKTAILS



|  |              |                             |              |
|--|--------------|-----------------------------|--------------|
| <b>FRUTO P</b>   | <b>6.500</b> | <b>ESPRESSO TÓNICA</b>      | <b>5.500</b> |
| Maracuyá, manzana,<br>limón, syrup de caramelo<br>y soda.  |              | Espresso, naranja y tónica. |              |
| <b>GROSSO</b>  | <b>6.500</b> |                             |              |
| Infusión de té Earl Grey,<br>frambuesa, pepino y<br>syrup. |              |                             |              |

## REFRESCOS

|                         |              |
|-------------------------|--------------|
| <b>LIMONADA</b>         | <b>4.000</b> |
| <b>LIMONADA SABORES</b> | <b>4.500</b> |
| <b>JUGOS</b>            | <b>4.000</b> |
| <b>BEBIDAS LATAS</b>    | <b>2.500</b> |
| <b>REDBULL</b>          | <b>3.500</b> |

|   |               |  |              |
|---|---------------|--|--------------|
| <b>CEVICHE DEL BAR</b><br>Atún, camarones, cebolla morada y pimientos.  | <b>12.500</b> | <b>TACOS MEJICANOS DEL BAR</b><br>Tortilla artesanal de maíz, pollo salteado con cebollín y tocino, pico de gallo, guacamole, salsa ácida y limón.   | <b>9.900</b> |
| <b>CEVICHE DON MIGUEL</b><br>Pesca del día, camarones, leche de tigre, jengibre, cebolla morada, tostadas.          | <b>12.500</b> | <b>TACOS MEJICANOS DE PANCHULO</b><br>Tortilla artesanal de maíz, carne mechada, queso, pico de gallo, guacamole y limón.  | <b>9.900</b> |
| <b>TARTAR DE ATÚN</b><br>Cubos de atún, aliños y tostadas   | <b>13.500</b> | <b>TACOS MEJICANOS VEGECHARROS</b><br>Tortilla artesanal de maíz, champiñones salteados, cebolla caramelizada, pimientos, guacamole y limón.  | <b>9.900</b> |
| <b>CRUDO CALLEJÓN</b><br>Filete picado, aliños, tostadas  | <b>15.500</b> | <b>TACOS MEJICANOS DE CAMARÓN</b><br>Tortilla artesanal de maíz, camarones salteados con tomate Cherry, guacamole y pico de gallo.   | <b>9.900</b> |
| <b>TABLA DE CARNES Y CAMARONES</b><br>Salteados de filete con cebolla morada, pollo y camarones con tomates cherry. | <b>19.500</b> |  |              |
| <b>COSTILLAS BABY</b><br>Costillas de cerdo baby, papas fritas y ensalada.  | <b>19.500</b> |  |              |
| <b>NACHOS LOVE</b><br>Nachos, guacamole, salsa picante, pico de gallo, salsa cheddar.                               | <b>8.500</b>  |  |              |


---

|   |              |  |              |
|---|--------------|--|--------------|
| <b>FALAFEL AL WAHA</b><br>Falafel caseros de garbanzo con salsa de yogurt y ciboulette.  | <b>9.000</b> | <b>LAS IBÉRICAS</b><br>Croquetas crujientes de bechamel y jamón serrano.   | <b>9.500</b> |
| <b>DE LA Z</b><br>Croquetas crujientes de bechamel y champiñones salteados.   | <b>9.000</b> | <b>DEL AMOR</b><br>Croquetas crujientes de betarraga y legumbres, en panko con su salsa del día.  | <b>9.000</b> |

**FRITAS DEL BAR 16.500**

*Papas fritas caseras, pollo salteado, tocino, cebollín y salsa de cheddar.*


**FRITAS QUESO CIBOULETTE 13.000**

Papas fritas caseras, ciboulette y salsa de cheddar. 

**FRITAS AZULES 18.500**

Papas fritas caseras, filete salteado, morrón, queso azul y salsa de cheddar.

**FRITAS VEG 16.000**

Papas fritas caseras, champiñones salteados en salsa de soya, tomate en gajos, cebollín, cebolla morada y pimientos. 

**FRITAS PICANTES 18.500**

Papas fritas caseras, mechada picante y salsa de cheddar.

**FRITAS CAMARÓN 18.500**

Papas fritas caseras, camarones, tomate cherry y salsa de cheddar.

**FRITAS FILETE SALTADO 18.500**

Papas fritas caseras, filete salteado en salsa de soya, tomates en gajos, cebollín, cebolla morada y pimientos.

**FRITAS DE LA HUERTA 16.000**

Papas fritas caseras, champiñones salteados, cebolla caramelizada y salsa de cheddar”

*\*Ideal para compartir. De dos a tres personas fuertes.*

**PAPITAS LOVE  7.500**

*Papa natural cañetina con 1 topping y 2 salsas a elección*

**TOPPINGS**

- Tocino crispy
- Mechada
- Champiñon y cebolla caramelizada

**SALSAS**


- BBQ
- Sriracha
- Mayo casera
- Mostaza casera
- Cheddar
- Yogurt acida
- Mayo de ajo
- Mayo jengibre



|  |              |  |              |
|--|--------------|--|--------------|
| <b>BARROS LUCO PALTA</b>   | <b>9.900</b> | <b>MAFALDA CROCANTE</b>  | <b>8.900</b> |
| Filete salteado, queso mantecoso y palta.  |              | Hamburguesa casera de porotos y betarraga en panko crocante, palta, pepinillos, cebolla morada, salsa de yogurt natural, ciboulette y lechuga.  |              |
| <b>MECHADA DE LA CASA</b>  | <b>8.900</b> | <b>DOBLE SHIT</b>  | <b>9.900</b> |
| Mechada de vacuno, palta, tomate, queso y mayo.  |              | Doble hamburguesa casera, pepinillo y aros de cebolla, doble porción de tocino y doble queso cheddar.  |              |
| <b>FUCK YOU TRUMP</b>  | <b>8.900</b> | <b>JUANITA</b>   | <b>8.900</b> |
| Hamburguesa casera, tocino, aros de cebolla, queso cheddar, lechuga, tomate, pepinillos, salsa bbq casera. |              | Not Burger, palta, tomate, rúcula y pesto en pan brioche.  |              |
| <b>AVE PALTA LETAL</b>   | <b>8.900</b> | <b>100% VEGANA</b>   | <b>8.900</b> |
| Tiras de pollo salteado, palta, tocino, merquén y mayo.  |              | Pan ciabatta, lechuga, not burger, pesto, queso vegano, champiñón y zapallo italianos salteados, palta.  |              |
| <b>HAMBURGUESA HUEVONA</b>   | <b>8.900</b> |  |              |
| Hamburguesa casera, cebolla caramelizada, queso mantecoso, huevo frito y lechuga.                          |              |  |              |

**PREGUNTA POR TU OPCIÓN  
NOT BURGER \_\_\_\_\_ \$1.000**

*\*Todos los sánguches vienen acompañados de papas fritas.*

|   |              |  |              |
|---|--------------|--|--------------|
| <b>QUESADILLA GALLA</b>   | <b>9.500</b> | <b>QUESADILLA FUERTE</b>   | <b>9.500</b> |
| Pollo al ajillo, champiñones salteados, pimiento, cebollín y queso mantecoso.   |              | Mechada de la casa, cebolla caramelizada, morrón, ají verde y queso mantecoso. |              |
| <b>QUESADILLA VEGETARINA</b>  | <b>9.500</b> |  |              |
| Champiñones salteados, pimiento, cebollín, tomate cherry y queso.  |              |  |              |

|   |               |   |               |
|---|---------------|---|---------------|
| <b>MEDALLÓN DE ATÚN</b><br>Atún sellado a punto con arroz meloso en caldo de camarón.                                 | <b>12.500</b> | <b>ÑOQUIS DEL BAR</b><br>Ñoquis caseros salteados al ajillo con pollo salteado, tocino, cebollín y crema.   | <b>10.500</b> |
| <b>TATAKI DE ATÚN</b><br>Atún rojo en su punto con salsa de soya y cebollín, ensalada de rúcula y tomatitos.          | <b>11.000</b> | <b>ÑOQUIS TRES QUESOS</b><br>Ñoquis caseros salteados al ajillo con crema, queso mantecoso, queso azul y queso parmesano.   | <b>10.500</b> |
| <b>ARROZ MELOSO DE CAMARÓN</b><br>Arroz en caldo de camarón con camarones, tomate cherry y cebollín.                  | <b>12.500</b> | <b>ÑOQUIS CAMARÓN</b><br>Ñoquis caseros salteados al ajillo, con camarones, tocino y crema.   | <b>10.900</b> |
| <b>TAPAPECHO TO THE POOR</b><br>Tapapecho cocinado lentamente con papitas fritas, cebolla caramelizada y huevo frito. | <b>14.500</b> | <b>ÑOQUIS MECHADA</b><br>Ñoquis caseros salteados al ajillo con mechada de la casa y pomodoro.  | <b>10.500</b> |
| <b>TAPAPETTO CON RISSOTO</b><br>Tapapecho cocinado lentamente con arroz meloso en caldo de camarón y pesto casero.    | <b>14.500</b> | <b>ÑOQUIS CHAMPI</b><br>Ñoquis caseros salteados al ajillo con champiñones, tomatitos, cebollín y pomodoro.  | <b>10.500</b> |
| <b>SALMÓN CON RISOTTO</b><br>Filete de salmon a la plancha con arroz meloso   | <b>14.500</b> | <b>ÑOQUIS JAMÓN PESTO</b><br>Ñoquis caseros salteados al ajillo con jamón serrano, pesto y crema.   | <b>10.500</b> |
| <b>SALMÓN TABULE TABULE</b><br>Filete de salmon a la plancha con tabule de quinoa y ensalada chilena.                 | <b>14.500</b> | <b>ÑOQUIS ESPINACA CHAMPI</b><br>Ñoquis caseros de espinaca, crema, queso y champiñones salteados.  | <b>10.500</b> |
|   |               | <b>ÑOQUIS AZULES</b><br>Ñoquis caseros de espinacas, crema, queso azul, queso parmesano y nueces.   | <b>10.500</b> |



## PLATOS DE VERANO

### **FUERZA TUNA**

Tabule de quinoa, berros, rúcula, bastones de verduras, tataki atún, semillas de sésamo, frutas de temporada, acompañado de dressing de limón con mostaza y yogurt natural.

11.500

### **PLATO FRESCO SALMÓN CAMARÓN**

Tabule de quinoa, Lechuga hidropónica, cebolla morada, palta, frutas de estación camarones salteados, salmón ahumado y dressing de yogurt, limón y menta.

13.500

### **PLATO VICCOLO**

Quinoa, berros, rúcula, albaca, tomates Cherry, queso mozzarella fresco, pesto, nueces, jamón serrano y dressing balsámico con oliva.

11.500

### **VERANO SIN POLERA**

Lechuga hidropónica, Berros frescos, Rúcula, bastones de verduras, tomates cherry, champiñones salteados, frutas de estación, nueces, mix de semillas, queso parmesano, dressing yogurt natural.

11.500

### **OTLAVEZALUZ**

Arroz integral, lechuga, rúcula, berros, pollo a la plancha, piña, frutillas, naranja, tomates cherry, bastones de verduras, queso parmesano, encurtidos de la casa y dressing de mostaza con salsa de la casa.

11.500



Su identidad: ser penquista  
De fuerte estirpe local,  
Su destilado ideal  
Y puerta abierta al artista.  
De amor a primera vista  
Su hermosa combinación,  
Jengibre, hielo, limón  
Se mixturan en la copa,  
Y un espíritu galopa  
En su nave callejón.

Simón dice: date un gusto  
Bien servido por Tomás,  
Este gin disfrutarás  
Por su sabor tan robusto.  
Manuel le da el toque justo  
De hielo, cedrón y miel  
Y haciendo un festejo fiel  
La botella ofrecerá  
Sonriendo Juan brindará:  
¡Salud por José Miguel!

Ser hermanos no es casual  
Son vecinos de la cuadra,  
Cuando hay sed que descalabra  
Véngase a la diagonal.  
Tequila, limón y sal  
Para gustos seductores,  
A pasar los sin sabores  
En el bar de estos hermanos,  
Sea tarde o sea temprano  
¡Que se mezclen los licores!

Y toda esta larga noche  
Se entrega la invitación  
A la vida y su canción  
Para el amor sin reproche.  
Entre besos, humo y boche  
Levantemos las ideas,  
En esta alianza que crea  
Espacio a la honestidad  
Y que surja la amistad  
Que en la barra se copea.

El que vino de la parra  
Que comparta en los salones  
Y si vino es porque pone  
Otro trino a su guitarra.  
Venga, acérquese a la barra  
Que estamos para atender  
Para que vuelva a volver  
Y si quiere persistir  
En brindar y en compartir  
En Callejón ha de ser.