

- CAFÉ -
Callejón
1269



la carta

cafetería, desayunos y bollería

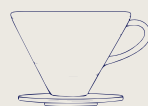
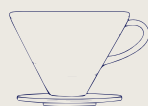
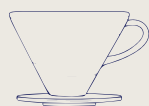


tómese un café

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

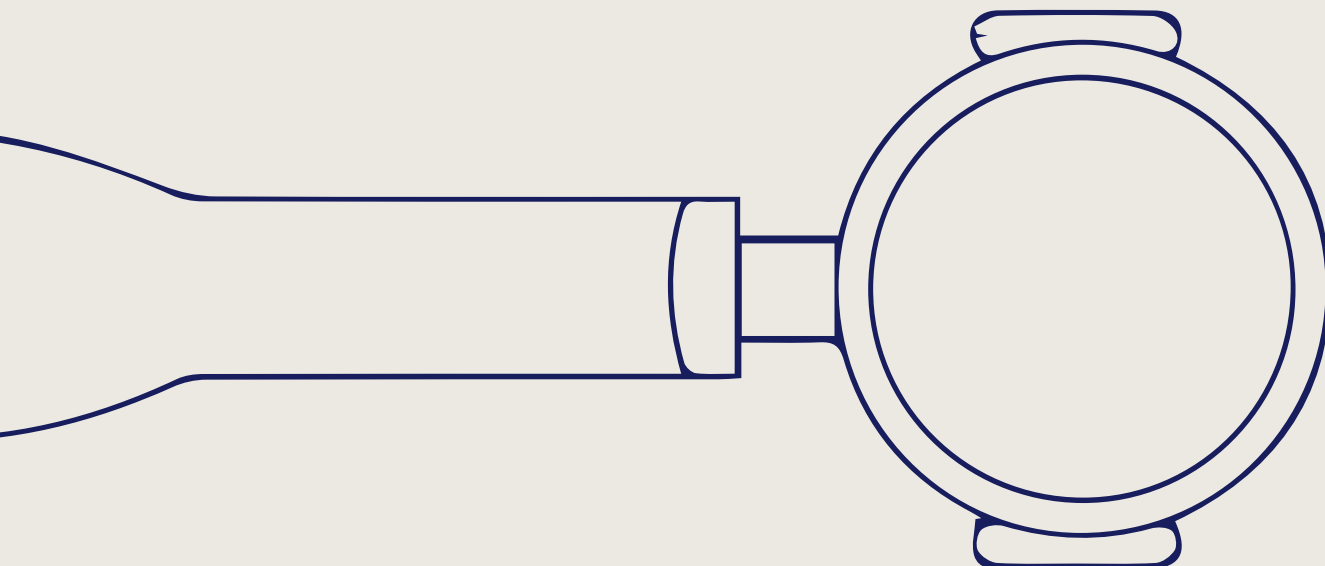
		\$
Americano tónica	Café americano, naranja y tónica.	4.500
Caféina - C	Espresso doble, jugo de pomelo, jugo de limón, jugo de naranja, goma.	4.500
Bonobon	Espresso doble, mantequilla de maní, chocolate blanco, leche texturizada en frío, goma.	4.500
Manjarcito	Espresso simple, leche, crema de coco, salsa 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

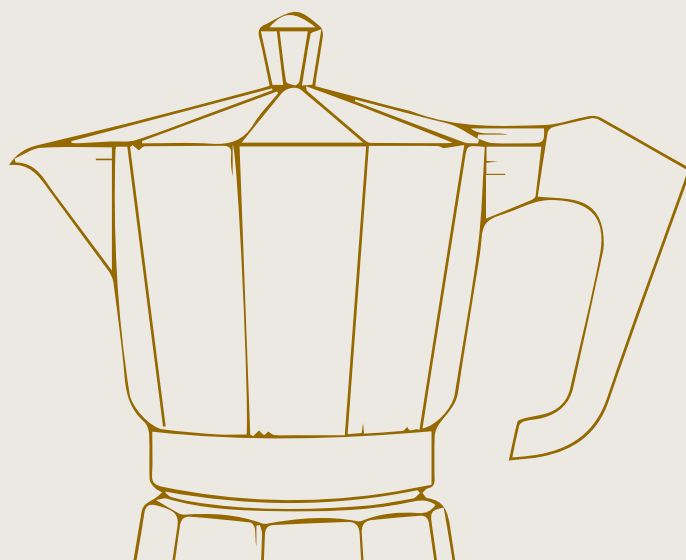
\$3.500

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

Me lo recetó el doctor

\$4.200

Espresso, miel, limón.



chocolates calientes

Chocolate a la taza \$4.000

Nuestro chocolate con toques de canela y naranja

Chocochai \$4.500

Nuestro chocolate con syrup chai

Chocomenta \$4.500

Nuestro chocolate con syrup de menta y cáscara de naranja

Choconuts \$4.800

Nuestro chocolate con mantequilla de maní y syrup de avellanas

Choco-cherry \$5.200

Nuestro chocolate con licor de cerezas



Tostadas

Palta	4.000	Blue	4.800
Tostada de pan de masa madre con palta.		Tostada de pan de masa madre con cebolla caramelizada, queso azul y pesto (tapada).	
Serrano queso crema	4.500	Salmón Salmón	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.	
Fuertes	4.500		
Tostada de pan de masa madre con palta y huevo frito (abierta).			

Ciabattas

Jamón Queso	4.500
Vegetariano	4.500

Pailas de huevo

Revueltos Simple	4.000
Con Champiñón	4.500
Jamón Queso	4.500
Con Tocino	4.500

Croissant

Manjar	4.000
Jamón queso	4.500
Salmón, queso crema y rúcula.	5.500
Ave Palta	4.500
Jamón serrano, queso crema, tomate cherry y pesto.	5.500

Pedro^{Lab}

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



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.

BOULEVARDIER Bourbon, Campari, vermut rojo.	6.000	OLD FASHIONED Bourbon, azúcar rubia, Angostura.	6.000
CLAVO OXIDADO Scotch, Drambuie.	6.000	CLOVER CLUB Gin Callejón, vermut seco, limón, syrup, frambuesa.	6.000
GODFATHER Scotch, amaretto.	6.000	QUEEN'S PARK SWIZZLE	6.000
HANKY PANKY Gin, vermut rojo, fernet.	6.000	Ron añejo, limón, syrup de azúcar morena, menta, Angostur.	
MANHATTAN Bourbon, vermut rojo, bitter Angostura.	6.000	WHISKEY SOUR Bourbon, limón, syrup, Angostura.	6.000
MARTINI Gin, vermut seco.	6.000	ALEXANDER Scotch, licor de cacao, crema, canela.	6.500
NEGRONI Gin, Campari, vermut rojo.	6.000		

preparaciones post- prohibición

MOJITO CUBANO Ron blanco, limón, syrup, menta, soda.	6.000	GIMLET Gin, limón, syrup.	6.000
MOJITO SABORES Maracuyá, frambuesa o piña	7.500	COSMOPOLITAN Vodka de limón, triple sec, cranberry, limón.	6.000
MOJITO RAMAZZOTTI Ramazzotti, limón, syrup, menta, soda.	7.500	CAIPIRINHA Cachaça, limón sutil en cuatros, syrup	5.500
SANGRÍA	6.000	PENICILLIN Scotch, limón, syrup de miel, jengibre	6.000
PISCO SOUR Pisco, limón, syrup.	4.500	PALOMA Tequila, pomelo, limón, syrup de agave, soda, borde de sal.	6.000
PISCO SOUR FUERTE Pisco waqar, limón, syrup.	7.500	LONG ISLAND ICED TEA Gin Callejón, tequila, vodka, ron blanco, triple sec, limón, syrup, Coca Cola	8.000
DAIQUIRI Ron blanco, limón, syrup, pulpa de fruta	6.000	ORGASMO Vodka, Bailey's, licor de café, amaretto, crema, leche.	7.500
MARGARITA Tequila, triple sec, limón, borde de sal.	6.000		
RUSO BLANCO Vodka, licor de café, crema.	6.500		
RUSO NEGRO Vodka, licor de café.	6.000		
PIÑA COLADA Ron blanco, crema de coco, piña.	6.000		
MULA DE MOSCÚ Vodka, limón, gingerbeer.	8.500		

Spritz! spritz!

APEROL 6.000 **ST GERMAIN** 8.500
Aperol,
espumante, soda. St-germain,
espumante, soda

RAMAZZOTTI 6.000 **CHAMBORD** 8.500
Ramazzotti
Rosato,
espumante, soda Chambord,
espumante, soda.

RAMAZZOTTI 6.000 **CAMPARI** 6.000
VIOLETTO
Ramazzotti
Violetto,
espumante, soda Campari,
espumante, soda.

SMIRNOFF BITTER 6.000
CITRIC
Smirnoff bitter
citric, espumante,
soda.

spritz

QUE VUELVA EL GIN TONIC

Zest Callejón	6.000
Tanqueray	6.000
Bombay	6.000
Beefeater Pink	6.000
Provincia	6.500
Hendricks	8.500
Tropical Gin	7.000

TÓNICAS PREMIUM

(Valor Individual)

San Pellegrino	3.000
Thomas Henry	3.000
Thomas Henry Cherry	3.000

TÉ K M 7.000

Gin macerado en té Earl Rey, Jack Daniel's Honey, limón, syrup de menta.

POMELATE 7.000

Tra-Kal, Ramazzotti, cordial de pomelo y romero, maracuyá.

FLIPY 6.500

Gin de frutilla, cordial de sauco y cítricos, limón.

QUERIDA 7.000

Tequila blanco, shrub de piña, infusión de flor de jamaica, limón sutil, borde de sal.

HAKUNA BANANA 7.000

Ron añejo, licor casero de plátano, dulce de banana, crema, leche, nuez moscada.

PILLO 7.000

Gin Callejón macerado en sutil, mix piña-maracuyá, limón, syrup de jengibre.

CHOCO NEGRONI 7.000

Bourbon, Frangelico, vermouth macerado en chocolate, bitter de cacao.

YERBA MATE 7.000

Pisco macerado en yerba mate, bitter citrico, araucano, pomelo, tónica.

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.

ROSA COLLINS 6.500

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

JEAN COLLINS 8.000

St. Germain, gin, limón, syrup, soda.

DANI COLLINS 8.500

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

COCTELERÍA CON CAFÉ DE ESPECIALIDAD

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

MOCKTAILS

FRUTO P	6.500	ESPRESSO TÓNICA	5.500
Maracuyá, manzana, limón, syrup de caramelo y soda.		Espresso, naranja y tónica.	
GROSSO	6.500		
Infusión de té Earl Grey, frambuesa, pepino y syrup.			

REFRESCOS


LIMONADA	4.000
LIMONADA SABORES	4.500
JUGOS	4.000
BEBIDAS LATAS	2.500
REDBULL	3.500

CEVICHE DEL BAR Atún, camarones, cebolla morada y pimientos.	12.500	TACOS MEJICANOS DEL BAR Tortilla artesanal de maíz, pollo salteado con cebollín y tocino, pico de gallo, guacamole, salsa ácida y limón.	9.900
CEVICHE DON MIGUEL Pesca del día, camarones, leche de tigre, jengibre, cebolla morada, tostadas.	12.500	TACOS MEJICANOS DE PANCHULO Tortilla artesanal de maíz, carne mechada, queso, pico de gallo, guacamole y limón.	9.900
TARTAR DE ATÚN Cubos de atún, aliños y tostadas	13.500	TACOS MEJICANOS VEGECHARROS Tortilla artesanal de maíz, champiñones salteados, cebolla caramelizada, pimientos, guacamole y limón. 	9.900
CRUDO CALLEJÓN Filete picado, aliños, tostadas	15.500	TACOS MEJICANOS DE CAMARÓN Tortilla artesanal de maíz, camarones salteados con tomate Cherry, guacamole y pico de gallo.	9.900
TABLA DE CARNES Y CAMARONES Salteados de filete con cebolla morada, pollo y camarones con tomates cherry.	19.500		
COSTILLAS BABY Costillas de cerdo baby, papas fritas y ensalada.	19.500		
NACHOS LOVE Nachos, guacamole, salsa picante, pico de gallo, salsa cheddar.	8.500		
<hr/>			
FALAFEL AL WAHA Falafel caseros de garbanzo con salsa de yogurt y ciboulette. 	9.000	LAS IBÉRICAS Croquetas crujientes de bechamel y jamón serrano.	9.500
DE LA Z Croquetas crujientes de bechamel y champiñones salteados.	9.000	DEL AMOR Croquetas crujientes de betarraga y legumbres, en panko con su salsa del día. 	9.000

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, cebollín 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

BARROS LUCO PALTA	9.900	MAFALDA CROCANTE	8.900
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. 	
MECHADA DE LA CASA	8.900	DOBLE SHIT	9.900
Mechada de vacuno, palta, tomate, queso y mayo.		Doble hamburguesa casera, pepinillo y aros de cebolla, doble porción de tocino y doble queso cheddar.	
FUCK YOU TRUMP	8.900	JUANITA	8.900
Hamburguesa casera, tocino, aros de cebolla, queso cheddar, lechuga, tomate, pepinillos, salsa bbq casera.		Not Burger, palta, tomate, rúcula y pesto en pan brioche.	
AVE PALTA LETAL	8.900	100% VEGANA	8.900
Tiras de pollo salteado, palta, tocino, merquén y mayo.		Pan ciabatta, lechuga, not burger, pesto, queso vegano, champiñón y zapallo italianos salteados, palta.	
HAMBURGUESA HUEVONA	8.900		
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.*

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

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



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 13.500

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

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 11.500

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

OTLAVEZALAZ

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.