

mala mia

COCINA & BAR



AV. ITALIA 825 · PROVIDENCIA
BARRIO ITALIA – STGO

mala mia
COCINA ARMÓNICA



SOMOS. UN RINCONCITO CÁLIDO

**dónde todo el mundo se siente cómo en casa,
un espacio verde lleno de plantitas
(que cuidamos nosotros mismos),
luminoso y de buena vibra.
Aquí, nos encanta construir comunidad y
hacer que tod@s se sientan incluid@s.**

NUESTRA COMIDA BONITA

**Para nosotros el balance ¡lo es todo!
Nos preocupamos de reunir ingredientes frescos y naturales, en su mayoría de temporada, de cultivo y producción local y con procesos de elaboración sanos y caseros con los que damos origen a platos exquisitos, equilibrados y nutritivos, de colores vivos y sabores únicos.**

Esto es lo que llamamos COCINA ARMÓNICA

LO QUE NOS MUEVE ES SIN ETIQUETA

para abrir paso a construir un estilo de vida libre y flexible, sin clasificaciones ni juicios, nos encanta la diversidad y que todos seamos un universo distinto, con necesidades diferentes y qué todas las opciones sean válidas. Aquí sólo nos permitimos fluir, crear y gozar nuestra comida!

IMPORTANTE

HUEVOS CERTIFICADOS LIBRE PASTOREO | PANES ARTESANALES DE MASA MADRE
LÁCTEOS Y QUESOS NATURALES DE PRODUCCIÓN NACIONAL

FRUTAS Y VERDURAS FRESCAS QUE RECIBIMOS A DIARIO | HACEMOS NUESTROS PROPIOS ENCURTIDOS, GRANOLA, MANTEQUILLAS, PULPAS Y SYRUPS

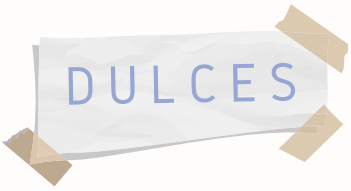
REDUCIMOS AL MÁXIMO NUESTROS RESIDUOS OCUPANDO CADA PARTE DE LOS ALIMENTOS PARA CREAR NUEVAS RECETAS Y DECORACIONES

EL 95% DE NUESTROS PROVEEDORES SON DE ORIGEN LOCAL

DESAYUNOS

todo el día!

DULCES





$8.990
PANQUECA ENJUNDIOSA

2 esponjosas panquecas de cacao y vainilla + puré de frutas naturales, bolita de frutos secos, syrup y sésamo + frutas de temporada + syrup casero

OPCIÓN:

SIN SOYA · SIN MANÍ · CON FRUTOS SECOS · CON HUEVO · 100% VEGETAL





$6.890
PUDÍN DE CHÍA

CON NUESTRA GRANOLA CASERA Y FRUTA FRESCA DE LA TEMPORADA



TROPIPUDÍN

suave y cremosa chía activada + salsa natural de maracuyá, mango, lemongrass, jengibre y trocitos de piña.



FRUTOS DEL SUR

suave y cremosa chía activada con crema de coco + reducción de frutos rojos

SIN SOYA · SIN MANÍ · SIN GLUTEN · 100% VEGETAL · CON FRUTOS SECOS









$6.990
BOWL DE TEMPORADA

CIELO DEL ELQUI

suave batido de moras y arándanos, plátano con granola de la casa, fruta fresca y bolita de frutos secos, syrup y sésamo



CHIRIMOYA ALEGRE

suave batido de la más dulce chirimoya, plátano y zeste de naranja, con granola de la casa, fruta fresca, reducción de naranja y merenguitos

SIN SOYA · SIN MANÍ · CON FRUTOS SECOS · SIN GLUTEN · 100% VEGETAL



$6.990
CREMOSITO

perfecta crema de limón y yogurt griego + frutas de temporada + nuestra granola casera y merengues perfumados con naranja

CON HUEVO · CON LÁCTEOS · SIN GLUTEN · SIN SOYA · SIN MANÍ



$7.290
CHOKITA

avena integral cocinada con leche de almendras especiada con cacao, nuez moscada, jengibre, canela y naranja + trocitos de bizcocho de chocolate + fruta fresca de temporada + nuestra granola y bolita de frutos secos, syrup y sésamo más el toque deli: chips de chocolate derretidos



SIN SOYA · SIN MANÍ · CON FRUTOS SECOS · 100% VEGETAL







ETIQUÉTANOS!
@MALAMIA.REST

MALAMIA.REST@GMAIL.COM

CELEBRA CON NOSOTROS!

DESAYUNOS
todo el día!

SALADOS



TATE! $7.990
HUEVO REVUELTO
huevos de campo revueltos + pasta de tomates arómatica con pan artesanal de masa madre acompañado de hojas verdes y encurtidos caseros

FERMENTADO NATURALMENTE · CON HUEVO · ALTO EN PROTEÍNAS

HUEVÓN $8.990
POCHADO
huevos de campo pochados sobre palta, tomatitos cherry en pan artesanal de masa madre y humus de betarraga asada

CON HUEVO · ALTO EN PROTEÍNAS



EL GROSSO $8.990
OMELETTE GARBANZOS
omelette de garbanzos relleno de champiñones salteados al vino blanco y espinacas, coronado de nuestro sabroso pebre quillotano.
Todo sobre una cama de mayo merkén.

SIN GLUTEN · ALTO EN PROTEÍNAS · 100% VEGETAL



PULENTA $9.990
MOZARELLA
queso mozarella especiado sobre tomates cherry asados con hierbas y pesto casero + pan artesanal de masa madre

CON LÁCTEOS · ALTO EN PROTEÍNAS

SANGUCHES CIABATTA

*CON PAPITAS CASERAS





$6.890
FINOLI
pan ciabatta de masa madre untado con pesto, queso de cabra fundido, tomate asado, mix de hojas verdes y nuestros pepinillos aderezados con salsa tártara

$10.990
LOMOLAIS
120 grs de tiernas láminas de lomo liso de vacuno adobado en nuestra mostaza casera, ajo y semillas de cilantro con rúcula, cebolla caramelizada, pesto de hinojo y mayo de ajo

NUEVO SANGUCHITO

$10.990

PECECILLO
con salmón ahumado sobre suave pasta de queso crema, alcaparras, sésamo tostado y limón, chutney de papayas y manzana y frescos brotes de arvejas.



EXTRAS

HUEVO POCHADO O REVUELTO (2 unid)	$1.500
TOCINO	$1.500
SALMÓN	$3.000
PALTA	$1.000
QUESO CABRA	$1.500
QUESO GAUDA	$1.000
QUESO MOZARELLA	$3.500
RICOTTA DE [illegible]	$1.200
HUMUS BETARRAGA	$1.500
ENCURTIDOS CASEROS	$1.000
MIEL	$500
GRANOLA	$1.200
PAN DE MASA MADRE	$1.200

ETIQUETANOS @MALAMIA.REST

MALAMIA.REST@GMAIL.COM

CELEBRA CON NOSOTROS

BRUNCH
lo amamos!

NO PUDE DECIDIR
QUIERO TODO!

TODOS LOS DÍAS HASTA LAS 15:30 PM

NUESTRAS OPCIONES DE DESAYUNOS
REUNIDAS EN UN INCREÍBLE FESTÍN
PARA PROBAR UN POQUITO DE TODO



BOSQUE $14.900

Huevo pochado / revuelto / mozzarella
+ pan artesanal + palta + paté vegetal +
encurtidos caseros o agregado dulce del día
+ muffin del día y fruta fresca
+
✳ **Elige Uno:** pudín de chía / bowl de
temporada / cremosito / chokita







SIN MANÍ · ALTO EN PROTEÍNAS · FERMENTADOS CASEROS · CON HUEVOS Y LÁCTEOS · CON FRUTOS SECOS



INCLUYE PARA TOMAR





OP.1 café espresso, americano, cappuccino, latte o té verde, rojo o negro + jugo del día

ADICIONA: COPA DE ESPUMANTE | MIMOSA | KIR ROYAL | KOMBUCHA POR $4.000

OP.2 REEMPLAZA café/té y jugo por una Copa de espumante | mimosa | kir royal



MONTAÑA $14.900



Omelette de garbanzos + pan artesanal
+ palta + ricotta de maravillas + encurtidos
caseros o agregado dulce del día
+ 100% veggie homemade muffin and
fresh fruits
+ muffin del día y fruta fresca
+
✳**Elige Uno:** pudín de chía / bowl de
temporada / chokita









SIN MANÍ · 100% VEGGIE · FERMENTADOS CASEROS · ALTO EN PROTEÍNAS · CON FRUTOS SECOS





ETIQUÉTANOS
@MALAMIA.REST



MALAMIA.REST@GMAIL.COM
CELEBRA CON NOSOTROS

PICOTEO

DESDE 12:30

PARA COMPARTIR



INFALTABLES PAPITAS
$6.590

rústicas sazonadas listas para ser untadas con nuestra mayo de ajo y ketchup casero.



CEVICHITO
$9.590

champiñón paris, apio, pimentones, mango fresco, cebolla morada y cilantro adobado con leche de tigre en crema de coco, rocoto y aceite de sésamo, crocante de camote y choclito peruano

PICOR MEDIO

100% VEGETAL



Y LA QUESO
$10.990

Queso cremoso de cabra a las finas hierbas, limón y merkén ahumado apanado en panko, acompañado de nuestro chutney de temporada y romero, tostadas y pebre de cherrys, aceitunas, alcaparras, cebolla, perejil.



TABLA AH! UN MANJARS
$19.990

Selección de charcutería y quesos: coppa, peperoni y jamón serrano, queso azul y mantecoso ahumado, salsa de aceitunas verdes y pimentones asados, mantequilla de ajo asado y finas hierbas, mermelada del día, frutos secos y tostaditas



TABLA LA ROSA ESPINOZA
$15.990

Mozarella apanada en panko con mermelada de tomates y especias, hummus de betarraga asada, chupe de champi, encurtidos caseros, frutos secos y tortillas crocantes para untar



REVISA NUESTRA CARTA DE COCTELERÍA PARA ACOMPAÑAR

ALMUERZO CENA

DESDE 12:30

PLATOS



DESMADRE — $12.390

la más chingona de la familia! Quesadillas rellenas con porotos rojos, queso, repollo salteado en aceite de sésamo, zanahoria y choclo, acompañadas de ensalada fresca, salsa pico de gallo y fresca salsa de pepino, menta y yogurt.

CREMA DEL DÍA — $6.590

100% VEGETAL

Suave crema caliente, hecha con ingredientes frescos y de temporada.
*incluye semillas y croutones



ÑOQUIS — $13.990

Ñoquis frescos y caseros que te sorprenderán todos los días con acompañamientos distintos

NO OLVIDAR!
PONER UN BILLETE BAJO EL PLATO LOS DIAS 29 DE CADA MES



PITUCA ENSALADA — $11.990

Deliciosas lentejas caviar y quinoa tricolor salteadas y mezcladas con apio, menta, cranberries, almendras tostadas, zeste de naranja y oliva sobre una suave crema zanahoria, jengibre, coco y semillas de cilantro, champiñón y cherrys salteados, duraznos selladas, acompañado con selección de hojas verdes y limoneta.

100% VEGETAL · CON FRUTOS SECOS · SIN GLUTEN · SIN MANÍ





GUATERITO — $13.990

SIN MANÍ · SIN GLUTEN · CON LÁCTEOS

Perfecto arroz cremoso con tinte de betarraga asada y setas acompañado de croquetas de arvejas rellenas de cebolla caramelizada, jengibre y queso de cabra.

EL TOQUE FRESCO?
nuestro pesto de temporada y ensaladita verde con aderezo de mango.

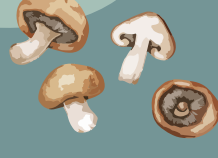


CHUPE DE CHAMPI — $12.990

CON LÁCTEOS

Delicioso y calentito guiso de champiñones hecho con pan de masa madre y queso gratinado.

Acompañado de tostadas de pan artesanal, hojitas verdes y encurtidos aderezados



BAILA CON CÉSAR! ENSALADA — $10.990

CON HUEVO · CON LÁCTEOS

Nuestra versión de un clásico! mix de lechugas, apio y hojas verdes aliñadas con aderezo césar, crutones, aceitunas til til, cherrys y champiñones salteados, queso parmesano y huevito pochado.



DESDE 12:30 PM

HAMBURGUESAS

NUESTRAS HAMBURGUESAS HECHAS CON SETAS, AJO ASADO Y CEREALES ANDINOS

ahora!

ELIGE EL PAN:

DE MASA MADRE (SIN LÁCTEOS)

BRIOCHE DE PAPA (CON LÁCTEOS)

CON PAPITAS HORNEADAS Y KETCHUP CASERO

$11.990

OPCIONES PARA TODOS

REEMPLAZA POR burger casera carne o LOMO LISO +$3.000 EN CUALQUIER HAMBURGUESA



CON TOO SI NO PA`QUE

ensaladilla de tomate, cebolla, ají verde y cilantro, queso de cabra, palta laminada, hojas verdes frescas y mayo casera de rabanitos encurtidos



¡NUNCA FOME!

mezcla de repollo, manzana verde, zanahoria y nueces tostadas mezclado con mostaza, queso azul y mayo de cebolla caramelizada

chacarero

ME PASÉ 3 PUEBLOS!

nuestra versión del clásico chacarero con mechada vegetal, cebolla caramelizada, tomate asado, porotos verdes salteados, ají verde encurtido y mayo de ajo



OPCIÓN 100% VEGETAL:

CAMBIAMOS EL QUESO POR RICOTA DE MARAVILLAS



$10.990

LOMO LAIS

120 grs de tiernas láminas de lomo adobado en nuestra mostaza casera, ajo y semillas de cilantro con rúcula, cebolla caramelizada, pesto de hinojo y mayo de ajo

*CON PAPITAS HORNEADAS CASERAS

ETIQUETANOS @MALAMIA.REST

MALAMIA.REST@GMAIL.COM

CELEBRA CON NOSOTROS

PIZZA + SCHOP

pide tu pizza y llévate un Schop Austral

con 50% dcto



1 schop por pizza

TODAS A
$14.990

LA DETONÁ

Bocconcini, champiñones, pepperoni, aceitunas verdes, tomate cherry, pesto de albahaca.



ANDAI CON LA PERA

Queso azul,alcachofas, peras salteadas, alcaparras, jamón serrano, pesto de tomate deshidratados.

*puedes pedirlas en versión veggie.
*pregunta por opción para niños.

PASTELES & POSTRES

NUESTRAS RECETAS
CASERAS HECHAS CON AMOR

PIE DE LIMÓN
$5.290

Nuestra receta especial con yogurt natural, crema y leche de coco, limón y zeste sobre base de galleta crocante, merengue dorado

CON LÁCTEOS
CON HUEVO



CHEESECAKE
$5.490

Base crocante de galleta rellena con una suave mezcla de crema, queso crema y yogurt natural acompañado de nuestras salsas caseras a elección

CON LECHE
CON HUEVO



QUEQUITOS
$2.500

Receta casera

2 SABORES:
- Chocoplátano (100%veg)
- Quequito del día (contiene huevo y leche)

OPCIÓN: 100% VEGETAL

GALLETONES
$2.200

Hechos con harina de almendras y azúcar rubia

3 SABORES:
. Chocolate Almendras
. Mantequilla Maní Frambuesa
. Naranja Pistacho Cranberries

100% VEGETAL
SIN GLUTEN

VOLCÁN DE CHOCOLATE
$6.290

Nuestra versión de un clásico!
Bizcocho de cacao tibio con centro líquido de crema ganache acompañado de helado a elección

100% VEGETAL



HELADOS ARTESANALES
$4.890

Hechos con ingredientes 100% naturales y de temporada.
Elige 2 sabores - según disponibilidad.

* EXTRA HELADO $1.750
agrega un sabor de helado a cualquiera de nuestros postres o pasteles



TORTA RAQUELITA
$5.690

Bizcocho de amapolas relleno de suaves capas de crema pastelera de limón y mermelada de frambuesas cubierta con merengue

CON LECHE
CON HUEVO

* PREGUNTA ADEMÁS POR LA TORTA DEL DÍA



TARTA CUÁTICA
$5.990

SUAVE, INTENSA, PERFECTA

dos capas sobre masa no horneada de coco y castañas de cajú; la primera capa de cacao, palta, coco y nuestro syrup casero sobre una segunda capa de exquisita mantequilla de maní tostado y lluvia de salsa toffee

100% VEGETAL
SIN GLUTEN
CON FRUTOS SECOS



BROWNIE Y TOFFEE
$5.990

brownie de cacao puro con mantequilla de maní y toffee de la casa

CON HUEVO
CON FRUTOS SECOS
CON LÁCTEOS



CAFETERÍA

+infusiones y chocolates

CAFE DE GRANO, TUESTE FRESCO Y LOCAL

CAFETERÍA

RISTRETTO	shot corto y concentrado de café - 25 ml aprox.	$2.000
ESPRESSO	shot simple 35 ml	$2.300
LUNGO	shot largo de espresso - 45 ml aprox.	$2.400
DOPPIO	doble carga de café - 65 ml aprox.	$2.600
AMERICANO	espresso simple diluido en agua caliente 360 ml	$3.200
MACCHIATO	espresso con un toque de leche texturizada - 50 ml aprox	$2.500
CAPUCCINO	espresso más leche texturizada a 70° - 180 ml	$3.600
LATTE	espresso más leche texturizada a 70° - 360 ml aprox.	$4.200
FLATWHITE	doppio ristretto más leche sutilmente texturizada - 180 ml	$3.900
MOCHA	espresso + cacao ecuatoriano + leche texturizada + 360 ml	$4.500







CHOCOLATES Y LECHES

CHOCOLATE CALIENTE	cremoso chocolate con leche a elección	$4.500
CHOCOLATE FRAMBUESA	cremoso chocolate con leche y pulpa frambuesa	$4.700
LECHE DORADA	Leche especiada con jengibre, cúrcuma, canela, cardamomo	$4.600
CHAI LATTE	hebras de té negro y especias infusionadas en leche	$4.500
DIRTY CHAI LATTE	té negro y especias infusionadas en leche + shot espresso	$4.800
SALTED CARAMEL MACCHIATO	leche texturizada, ristretto y delicioso syrup de caramelo con un toque salpimentado	$4.800



TÉ E INFUSIONES

NEGRITO	té negro ceylán	$3.000
VERDE	té verde oolong	$3.000
ROJO	té rojo pu-erh	$3.000
CHAI	cardamomo, canela, clavo olor, nuez moscada, naranja	$3.500
LIMONADA CALIENTE	limón, miel , jengibre	$3.200



EXTRAS

SHOT ESPRESSO	agrega a tú café una carga extra de espresso	$900
SYRUP	añade sabor a tu café (consulta sabores disponibles)	$800
LECHE VEGETAL	NUDE avena	$1.000



OPCIONES PARA TU CAFECITO CON LECHE

LECHE
VACA
ENTERA
DESCREMADA
SIN LACTOSA

BEBIDA VEGETAL



PÍDE CUALQUIERA PARA LLEVAR TAKE AWAY

JUGOS

y más pa´refrescarse!

JUGOS NATURALES

LICUADOS SIN AZÚCAR AÑADIDA

CACHAI	mango	$4.500
NANAI	frambuesa	$4.500
FRUTA DEL DÍA	según temporada	$4.500
VITAMINA	100% naranja exprimida	$4.800



LIMONADA

BASE LIMÓN NATURAL Y AGUA FILTRADA

$3.900

MUY PIOLA!	limón, menta fresca y jengibre
MÁS MINA	limón, arándanos y frambuesa



ICED TEA

$3.900

BACÁN	té verde, limón, menta, miel	
QUE FOERTE	té ceylán, rooibos, frutas tropicales	
PICHES	té ceylán, durazno	
CHAI	cardamomo, canela, clavo olor, naranja	
MATCHA LATTE	syrup matcha, leche, hielo	$4.900



CAFÉS FRÍOS

TONIC COFFEE	espresso doble + tónica + hielo y un toque de limón	$4.900
ICED LATTE	espresso simple + leche + hielo	$4.500
COLD BREW	café infusionado en frío por 12 horas	$4.200
GINGER COLD BREW	infusión de café en frío y ginger beer	$5.200
ESPRESSO NARANJA	espresso + jugo de naranja natural	$5.200



KOMBUCHA

BEBIDA VIVA A BASE DE TÉ, NATURAL, RICA EN PROBIÓTICOS, BURBUJEANTE

BILOBA 500 CC.	TÓNICO FERMENTADO CON BOTÁNICOS Y ADAPTÓGENOS	$4.600



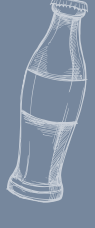
AGUAS

AGUA TÓNICA		$3.000
AGUA CON/SIN GAS	500 ML - BOTELLA RETORNABLE	$3.200

BEBIDAS

PEPSI	REGULAR Y ZERO 220 ML - LATA	$1.900
RED BULL	ENERGY DRINK - TRADICIONAL Y SUGAR FREE	$2.900
COCA COLA	REGULAR Y ZERO 350 ML - VIDRIO RETORNABLE	$2.500
SPRITE	MID CAL 350 ML - VIDRIO RETORNABLE	$2.500
TÓNICA	SCHWEPPES REGULAR Y ZERO 310 ML - LATA	$2.900
GINGER ALE	SCHWEPPES SIN AZÚCAR 310 ML - LATA	$2.900





MOCKTAILS

COCTELERÍA SIN ALCOHOL

LAS SOAS FRESCAS

SABOR SANDÍA, MANGO O KIWI — $4.900
Soda fresquita y burbujeante con syrup de fruta, trozos de fruta, hielo frappé y agua gasificada.



MOCKTAILS

APIROL (NUESTRO APEROL SIN ALCOHOL) — $5.900
jugo de pomelo, syrup spritz, hielo frappé, agua gasificada y rodajas pomelo deshidratado.

BESITO EN LA FRENTE — $6.200
infusión té verde, jugo de pomelo, bitter de cardamomo, albahaca, almíbar, toque de pimienta y hielo frappé.



PIPIRISNAIS — $5.700
syrup casero de frutos rojos, syrup lavanda, limón, agua gasificada, hielo frappé.

UNA COSITA — $5.700
syrup de rosas, limonada de rosas, jugo de limón, toque de arándanos, hielo cubo.



MOJITO — $5.900
syrup de caña, jugo limón, menta fresca, limón sutil, hielo frapé y agua gasificada.

MOJITO MARACUYÁ — $6.300
syrup de caña, pulpa maracuyá, jugo limón, menta fresca, limón sutil, hielo frapé y agua gasificada,

TONIC MATCHA — $5.600
syrup de matcha, tónica, hielo ✨ *nuevo!*



CHELITA 0°

CERVEZA SIN ALCOHOL	heineken cero 330 ml	$3.600
CHELADA / MICHELADA	extra	$1.100

COCTELERÍA

NUESTRA COCTELERÍA — $7.800

BESITO EN LA FRENTE
Gin Beefeater, infusión té verde, jugo de pomelo, bitter de cardamomo, albahaca, almíbar, toque de pimienta y hielo frappé.

PIPIRISNAIS
Gin Beefeater, syrup casero de frutos rojos, syrup lavanda, limón, agua gasificada, hielo frappé.

UNA COSITA
Gin Beefeater, syrup de rosas, limonada de rosas, jugo de limón, toque de arándanos, hielo cubo.

COCTELERÍA CLÁSICA

RAMAZZOTTI SPRITZ	Ramazzotti rosato, espumante brut	$7.100
RAMAZZOTTI VIOLETTO	Ramazzotti violetto, espumante brut	$7.200
MIMOSA	Viñamar Brut Unique 187ml y juego recién exprimido de naranjas	$4.900
KIR ROYAL	Viñamar Brut Unique 187ml y licor de cassis	$4.800
APEROL SPRITZ	Aperol, espumante brut, agua gasificada	$6.990
CAMPARI SPRITZ	Espumante, campari, agua gasificada	$6.900
NEGRONI SPAGLIATO	Espumante brut, campari, vermouth rosso	$6.600
TOM COLLINS	Gin beefeater, limón, syrup simple	$6.400
PISCO SOUR	Pisco, jugo de limón, syrup y toque de amargo de angostura	$5.900
PISCO SOUR SABORES	pregunta por los sabores disponibles	$6.300
PISCO SOUR CATEDRAL	El clásico en versión grande	$7.900 | $8.300 SABORES
SOUR ANDES	Pisco Espíritu de los Andes, jugo de lima, syrup y amargo de angostura	$8.300 | $9.900 CATEDRAL
CHILCANO	Pisco, limón, Ginger Ale y toque de amargo de angostura.	$6.700
MOJITO	Ron blanco, jugo de limón, syrup, menta fresca	$6.700
MOJITO MARACUYÁ / FRAMBUESA		$6.900
CAIPIRISSIMA BERRIES	Ron blanco, licor de cassis, syrup y gajos de limón sutil	$6.200
MOSCOW MULE	Smirnoff, syrup, limón, ginger beer Fentiman's y menta fresca	$7.900
CAIPIROSKA	Smirnoff, syrup, limón sutil	$5.900
RUSO BLANCO	Absolut Blue, licor de café, crema de leche	$6.000
ORANGE SMASH	Vodka Absolut, jugo recién exprimido de naranja	$7.700
LONDON MULE	Gin Beefeater, ginger beer Fentiman's, limón, syrup y menta fresca	$8.100
GIN TONIC	Gin Tanqueray London Dry, Schweppes tónica	$8.400
NEGRONI	Gin london dry, vermouth rosso, campari	$6.800
MARGARITA	Tequila Olmeca blanco, triple sec, jugo de limón y sal	$6.800
LUXURY MARGARITA	Tequila Don Julio, jugo de lima, néctar de agave y sal	$10.900
PALOMA	Tequila Olmeca blanco, jugo de pomelo, limón, néctar de agave y soda	$7.200
MANHATTAN	Whisky, vermouth y amargo de angostura	$8.700
OLD FASHIONED	Whisky, syrup, toque de amargo de angostura	$8.400
ESCOCÉS	Whisky, espresso, syrup de caramelo, toque crema de leche salpimentada	$8.400
BLACK SOUR	J.W. black label, Jugo de limón, syrup y amargo de angostura (contiene huevo)	$8.200
JHON COLLINS	Whisky, jugo de limón, syrup	$7.800
ESPRESSO MARTINI	shot de espresso, martini	$6.900

CERVEZAS

LOA MINGA LOCA	WEST COAST IPA - LATA 470	$6.000
LOA ENTRENUBES	PALE LAGER - LATA 470	$5.800
LOA OTRA RONDA	AMBER ALE - LATA 470	$5.800
LOA MOMENTUM	STOUT - LATA 470	$6.000
DEER & BEER: SCHOP AUSTRAL MAS SHOT DE JÄGERMEISTER		$7.900
HEINEKEN CERO SIN ALCOHOL - BOTELLA 330 ML		$3.600
MICHELADA / CHELADA	EXTRA	$1.100

SCHOP

SCHOP AUSTRAL LAGER	500 ML	$5.800
SCHOP AUSTRAL CALAFATE	500 ML	$6.200

DESTILADOS

		con bebida
MISTRAL 35°		$5.300
ALTO 35°		$5.300
ESPIRITU DE LOS ANDES		$7.200
BEEFEATER		$7.500
TANQUERAY LONDON DRY		$8.400
TANQUERAY TEN		$13.000
ABSOLUT BLUE		$8.400
SMIRNOFF		$9.900
JÄGERMEISTER	shot	$4.000 / 2X$7.500
JÄGERMEISTER	ronda 6 shots para compartir	$21.900
JÄGERMEISTER COLDBREW	Jägermeister, café infusión en frío	$5.800
DON JULIO BLANCO	Shot Tequila Don Julio + jugo de limón sutil y sal	$7.000 / 2X$13.500
TEQUILA OLMECA	Shot Tequila Olmeca + jugo de limón sutil y sal	$4.100 / 2X$7.500
JOHNNIE WALKER BLACK		$9.900
RON HAVANA AÑEJADO ESPECIAL		$6.990
CINZANO VERMOUTH ROSSO	Campari, vermouth rosso, soda	$4.900
GRINGO	Campari, agua tónica, hielo y lima	$6.700
TONIC CAMPARI	Campari, agua tónica, hielo	$6.800

VINOS Y ESPUMANTES

COPA ESPUMANTE	Viñamar Brut / Moscato botella 187 ml	$4.500
ESPUMANTE VIÑAMAR	Brut / Moscato 750 ml.	$16.900
COPA VINO TINTO	Carmenere, Cabernet Sauvignon	$4.900
COPA VINO BLANCO	Sauvignon blanc, Chardonnay	$4.900
LEYDA RESERVA / BOTELLA	Chardonnay	$16.900
CASTILLO DE MOLINA / BOTELLLA	Carmenere, Cabernet Sauvignon	$17.900
NAVEGAO	vino tinto, especias y naranja infusionado a fuego lento.	$5.000
SANGRÍA JARRA 1.7 LT / COPA		$15.990 / $5.500
CLERY JARRA 1.7 LT / COPA		$15.990 / $5.500
BORGOÑA JARRA 1.7 LT / COPA		$15.990 / $5.500

MENÚ*
*PARA PERRITOS

COMIDA QUE AMARÁN!*

PLATOS*

$6.990	$7.990
S/M	L/XL
100 GRS	200 GRS



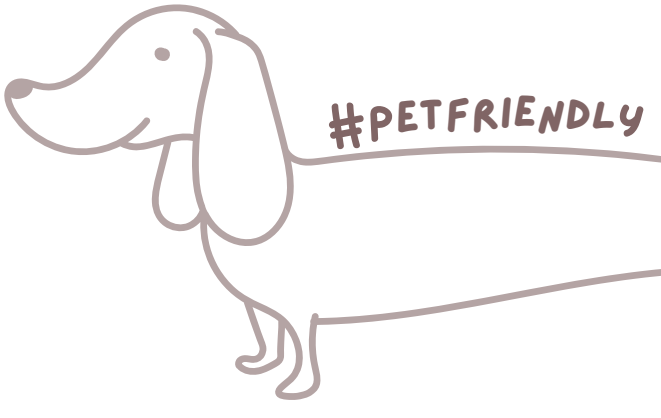
elige la base

1. POLLO, HIGADO Y VEGETALES
2. PAVO, HIGADO Y VEGETALES
3. CERDO, HIGADO Y VEGETALES
4. VACUNO, HIGADO Y VEGETALES

+ elige 2 agregados



BRÓCOLI
ZANAHORIA
MANZANA
PERA



@malania.rest

100% NATURAL

SIN COLORANTES, PRESERVANTES NI AROMATIZANTES

ALIMENTOS DE GRADO HUMANO

NUESTRO PARTNER EXPERTO
@PETWAREHOUSECHILE

mala mia

COCINA ARMÓNICA



TIENDA

LLÉVATE LOS SABORES DE NUESTRA
COCINA A TU CASA!

GRANOLA
CAFÉ EN GRANO O MOLIDO
COLDBREW
CHAI ARTESANAL
GALLETAS
MANTEQUILLAS FRUTOS

MENÚ PARA PERRITOS

¡NOS ENCANTA QUE
VENGAS CON TU PERRITO!

PLATOS Y GOLOSINAS
SIN COLORANTES
SIN SABORIZANTES
SIN AROMATIZANTES
*DE GRADO HUMANO



AQUÍ NOS
RESPETAMOS TOD@S
CUALQUIER FORMA DE AGRESIÓN A
NUESTRO EQUIPO SERA REGULADA
POR LA LEY N°21.643

SOMOS

ESPACIO SEGURO LGTBIQ+
PETFRIENDLY
ACCESIBILIDAD