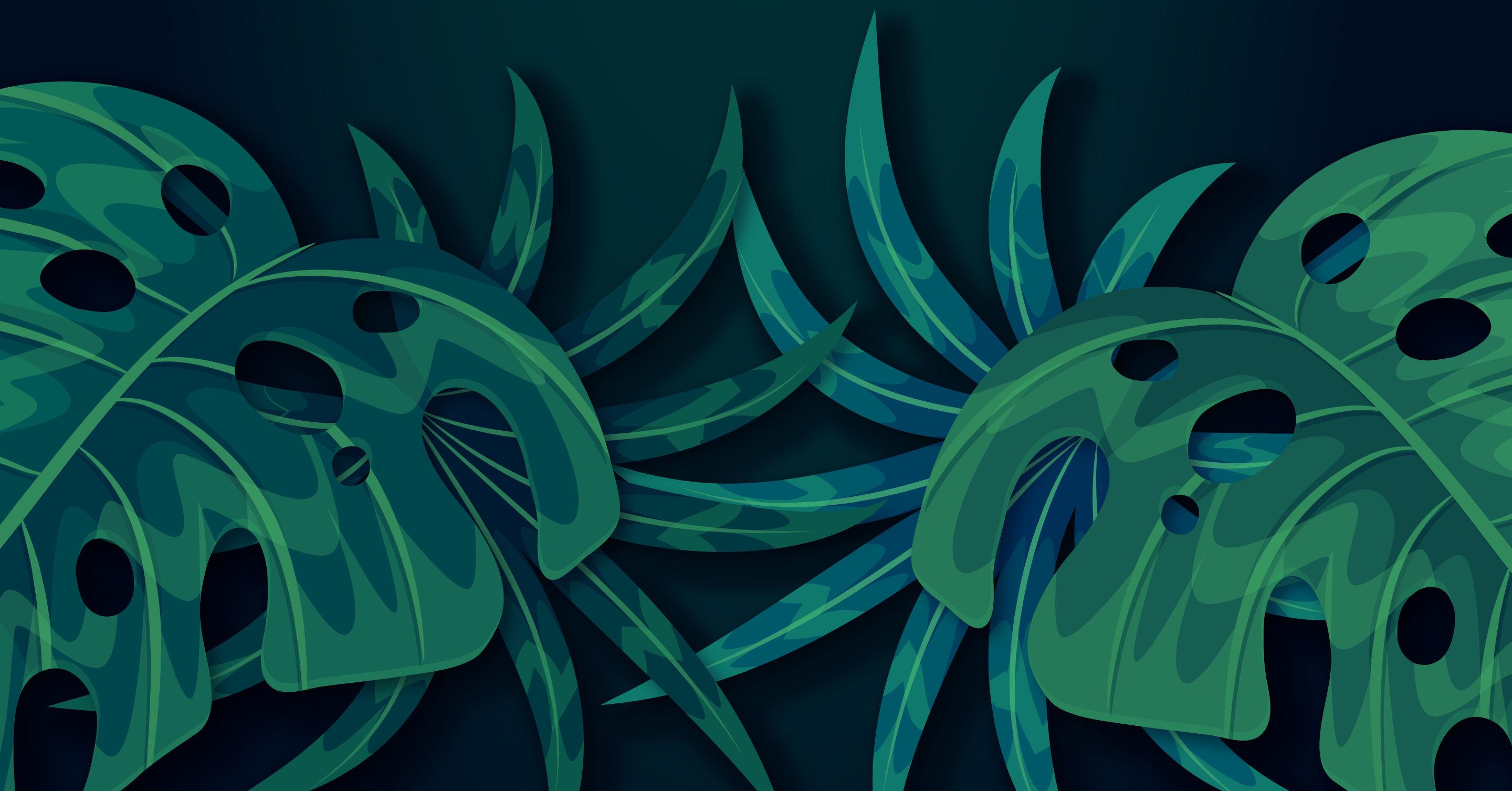




ANTONELLA

BAR

MENU





ANTONELLA

BAR

MENU

COCINA

SANDWICH (cambia a Beyond Burger por \$2.900)

La Republicana

\$9.900

Con acento gringo: Hamburguesa de vacuno (175 grs), queso cheddar, cebolla caramelizada, pepinillos, tocino crispy, ciboulette pan Brioche y lactonesa de ajo.

Del Capitano

\$10.900

¡Se las mandó el Capi! Lomo al vino tinto (150 grs), queso azul fundido, cebolla caramelizada, tocino crispy, champiñones al vino blanco, tomate asado, pan Ciabatta y lactonesa de ajo.

Chamanto

\$9.900

¡Si es Chileno, es bueno! Lomo al vino tinto, mantequilla y ajo (150 grs), lechuga, tomate asado en aceite de oliva, salsa sriracha en pan Ciabatta y lactonesa de ajo.

Antonella

\$9.900

¡Ay, Antonella! Hamburguesa de vacuno (175 gr), lechuga hidropónica, palta molida, tomate asado, cebolla caramelizada, salsa sriracha en pan Brioche.

De la Granja

\$8.400

De la granja a tu mesa: Pechuga de pollo apanada (150 grs), lechuga hidropónica, tomates asados, queso mantecoso fundido, ciboulette en pan Ciabatta acompañado de lactonesa de ajo.

4 Quesos

\$9.900

Para los fanáticos del queso: Hamburguesa de vacuno (175 grs), palta molida, salsa 4 quesos (azul, cheddar, mantecoso y parmesano), aceitunas negras, salsa sriracha en pan Brioche.

La Progre

\$9.900

¡Perfecta! Hamburguesa de vacuno (175 gr), lechuga verde y morada, palta molida, tomate cherry, champiñones salteados, pimentones rojo, verde y amarillo, y por supuesto, lactonesa de ajo en pan Brioche.





ANTONELLA

BAR

PICOTEO

Ceviche Antonella **\$11.900**
Salmón o Atún, Camarón y Palta en tierna leche de tigre de la casa acompañado de tostadas.

Tártaro de Atún **\$10.900**
Tartaro de Atún aderezado con aceite de sésamo, soya y limón, en cama de lechuga y palta, con tostadas y limoneta.

Crudo Antonella **\$11.900**
250 gr. de tartaro de carne con huevo, sal y pimienta, salsa verde, aji verde, pepinillos, limón, tostadas y lactonesa de ajo.

Empanadas de Queso Ciboulette **\$10.900**
6 un. de empanadas caseras de 14 cm acompañadas de salsa sour. (2-3 per.)

Empanadas de Camarón Queso Ciboulette **\$12.900**
6 un. de empanadas caseras de 14 cm acompañadas de salsa sour. (2-3 per.)

Empanada de Lomo Tocino Tomate **\$11.900**
6 un. de empanadas caseras de 14 cm acompañadas de salsa sour. (2-3 per.)

Empanadas Mixtas **\$15.900**
9 un. de empanadas caseras (3 de cada una) consalsa sriracha y lactonesa de ajo. (3-4 per.)

Dedos de queso mantecoso **\$9.900**
Dedos de queso apanados (8 un), caseros con salsa sriracha y lactonesa de ajo.

Camarones Apanados **\$9.900**
Camarón apanado (15 un) acompañados de Sour Cream

ENSALADAS

César **\$8.900**
Lomo, Pollo o Camarón, lechuga hidropónica, crutones, tomate cherry, aceitunas negras y queso parmesano.

La Casa de Anto **\$9.900**
Lomo o Pulled Pork, queso azul en cubos, lechuga hidropónica, champiñones salteados, tomate asado y palta fileteada.

Tuna Insalata **\$9.900**
Atún steak cortado en cubos (200 grs), lechuga hidropónica, tomate cherry, cebolla morada, queso crema y palta fileteada.

PIZZAS

Margarita **\$9.900**
Tomates asados, pesto, queso mozzarella y pomodoro

Calabresa **\$9.900**
Pepperoni, pimenton rojo, aceituna, queso mozzarella y pomodoro

Napolitana **\$9.900**
Jamón, tomates asados, orégano, queso mozzarella y pomodoro

Pepperoni **\$9.900**
Pepperoni, queso mozzarella y pomodoro

Salmon a la Cabra **\$10.900**
Salmón ahumado, tomates asados, pesto, queso de cabra y pomodoro

Vegetariana **\$9.900**
Champiñón, aceituna, pimenton, cebolla caramelizada, queso vegetal y pomodoro



ANTONELLA

BAR



PAPAS CUBIERTAS

(700 gr. de Papas Fritas)

Antonella

\$13.900

Papas fritas con 150 grs de lomo en cubitos, cebolla caramelizada, champiñones salteados, tocino crispy, tomate asado y queso parmesano.

4 Formaggie

\$10.900

Papas fritas cubierta de salsa 4 quesos (queso azul, queso cheddar, queso mantecoso y queso parmesano) con un toque de ciboulette.

Il Capitano

\$14.900

Papas fritas con 170 gr de pulled pork, queso mantecoso fundido cubiertas de salsa bbq y salsa pimentón.

Papatricio

\$14.900

Papas fritas con pollo al vino blanco, camarón al ajillo, queso mantecoso fundido, champiñón salteado, mix de pimentones en cubitos cubiertas de salsa sour.

Roquefort

\$10.900

Papas fritas cubiertas de cebolla caramelizada, queso azul y ciboulette.

Pestopapas

\$10.900

Papas fritas con cubitos de pechuga de pollo, salsa pesto de la casa, tomate cherry y queso parmesano.

Papas Veganas

\$10.900

Papas fritas con pimentones verde, amarillos y rojos salteados al oliva, cebolla caramelizada, tomates cherry y champiñones salteados.

Papas Lonely

\$7.900



TABLAS

La Trilogía de Antonella

\$22.900

Trilogía ancestral: Camarones al ajillo, Tártaro de Atún y delicioso Ceviche Antonella acompañado de salsa de soya, mix sésamo, cilantro y pimentones rojos.

Trilogía del Capitano

\$16.900

La magia del capitán: Lomo en reducción de vino tinto, Pollo salteado con mix de pimentones y Pulled Pork BBQ con crujientes y suaves dedos de queso mantecoso apanado con salsas sour y salsa de pimentón acompañado de tostadas.

Mixtonella

\$19.900

Un Mix imperdible: Papas fritas, empanadas caseras de queso ciboulette, camarón queso y lomo tocino tomate, camarones apanados, lomo al vino tinto y Ceviche Antonella. Todo esto acompañado de nuestras salsas sour y de pimentón.

La Sabroza

\$17.900

Nuestro mix de empanadas caseras de queso ciboulette, camarón queso y lomo tocino tomate, aros de cebolla apanados, dedos de queso mantecoso y camarones apanados. Súmale papas fritas bien crujientes. Todo esto lo puedes untar en las increíbles salsas de pesto, pimentón y lactonesa de ajo.





ANTONELLA

BAR



QUESADILLAS

Camarón

¡Sácate un camaroncito! 14 camarones, queso mantecoso, cebolla morada, ciboulette, salsa sour y salsa pimentón.

\$10.900

Lomo

Para los lomo plateados: Lomo, cebolla caramelizada, queso mantecoso, mix de pimentones, tomate asado, salsa sour y salsa pimentón.

\$10.900

Pollo Pesto

Pechuga de pollo con salsa pesto, queso mantecoso, champiñones salteados, tomates asados, ciboulette, salsa sour y salsa pimentón.

\$8.900

Pulled Pork BBQ

Pulled Pork deshebrado con tenedor en salsa BBQ, queso mantecoso, cebolla caramelizada, champiñones salteados, mix de pimentones, salsa sour y salsa pimentón.

\$9.900

Veggie

Champiñones salteados al vino blanco, queso vegano, mix de pimentones, tomate cherry, cebolla caramelizada, ciboulette y lactonesa de ajo.

\$8.900

POSTRES

Copa de Helado

2 Bolas de Helado San Francisco (Frambuesa y/o Chocolate Suizo)

\$2.500

Brownie con Helado

Brownie con Helado San Francisco, Menta y Marrasquino

\$3.900



ANTONELLA

BAR

MENU BARRA

PROMOS

2 Mistral 35 o Alto 35 + Bebida	\$ 7.900
2 Mistral Nobel + Bebida	\$ 10.900
2 Mojito (normal o sabores)	\$ 12.500
2 Ramazzotti	\$ 11.900
2 Aperol	\$ 11.900
2 Beefeater + 1 Bebida	\$ 11.900
2 Tropical Gin (2 Redbull Yellow)	\$ 15.500
Jarra Sangría	\$ 11.900
2 Alto Transparente + Bebida	\$ 9.900
2 Heineken de Barril.....	\$ 6.500
2 Stolichnaya + 1 Bebida.....	\$ 7.900
2 Copas Espumantes.....	\$ 4.900

Cervezas en Barril

Heineken	\$ 4.200
Delirium Paranoia.....	\$ 7.400
Tamango Cortacorriente	\$ 6.700
Austral Calafate	\$ 4.700
Austral Torres del Paine.....	\$ 4.700
Jester Mornin!.....	\$ 5.900
Jester Manitoba.....	\$ 5.900
Ruta 41 Rubia del Valle.....	\$ 4.900
Ruta 41 Pale Ale.....	\$ 4.900

Cervezas en Botella

Tamango Corta Corriente	\$ 4.900
Tamango Therapy	\$ 5.200
Tamango Humbolt	\$ 4.300
Tamango Sunset	\$ 4.300
Austral Lager	\$ 3.600
Austral Calafate	\$ 3.900
Austral Torres del Paine	\$ 3.900
Kunstmann Lager	\$ 3.900
Kunstmann Bock	\$ 3.900
Kunstmann Torobayo	\$ 3.900
Kunstmann Gran Torobayo	\$ 5.900
Kunstmann Pale Lager	\$ 3.900
Kunstmann Ipa	\$ 3.900
Kunstmann Miel	\$ 3.900
Heineken	\$ 3.400
Royal Guard	\$ 3.400
Corona Extra	\$ 3.400
Nocturnum	\$ 5.400
Red	\$ 5.400
Tremens.....	\$ 5.400
Heineken Cero	\$ 3.300
Kunstmann sin Alcohol	\$ 3.900
Chelada	\$ 1.000
Michelada	\$ 1.000

Tragos de Autor

Antonella Spritz	\$ 6.900
Ramazzotti, Maracuyá, Ron de Coco, Jugo de Marrasquino, Opera Brut, Soda y Hojas de Albahaca	
Momentum Love Spritz	\$ 8.900
Momentum, Opera Love, Piña, Limón, Soda, Manzana y Arándano	
Mangonella Spritz	\$ 8.900
Aperol, Mango, Opera Pink, Jugo de Marrasquino y Menta	
Le Bleu Spritz	\$ 8.900
Gin, Opera Brut, Sprite	
Anto D-Tox	\$ 5.900
Vodka, Limón, Pepino, Menta, Manzana y Goma	
In Love	\$ 6.900
Gin, Limon, Frutilla y Frambuesa Macerada, Goma y Corazones de Dulce	
Whisky & Chocolate	\$ 6.900
Whisky, Helado de Chocolate, Crema de Leche, Salsa Chocolate, Toque de Café	
Mix Colados	\$ 5.900
Ron, Piña - Mango, Frambuesa - Maracuya (2 a elegir), Crema de Leche, Goma	
Electric Lemonade	\$ 5.900
Vodka, Blue Curacao, Limon y Goma	



Lorem ipsum

ANTONELLA

BAR

Mojitos

Antojito \$ 6.800

Ron Blanco, Blue Curacao, Soda,
Limón, Goma y Menta.

Mojito Cubano \$ 6.800

Ron Blanco, Soda, Limón, Goma y
Menta.

Mojito Jack Apple \$ 6.800

Jack Apple, Soda, Limón, Goma y
Menta.

Mojito Jack Berries \$ 6.800

Jack Daniel's, Berries, Goma y
Menta.

Mojito Jager Bomb \$ 7.300

Ron Blanco, Jagger, Soda, Limón,
Goma y Menta.

Mojito Sabores \$ 6.800

Ron Blanco, Limón, Soda, Goma y
Menta. Sabores: Mango, Maracuyá,
Frambuesa, Piña.

Momentojito \$ 6.800

Licor de Sauco, Piña, Soda, Limón,
Goma y Menta.

Mojito Calafate..... \$ 6.800

Ron Blanco, Soda, Limón, Goma y
Menta.

Mojito Ruibarbo..... \$ 6.800

Ron Blanco, Soda, Limón, Goma y
Menta.

Mojito sin alcohol \$ 4.900

Sprite, Limón y Menta.

Spritz

Aperol Spritz \$ 6.900

Aperol, Espumante, Soda y Naranja.

Ramazotti Spritz \$ 6.900

Ramazotti, Espumante, Soda y
Arándanos.

Ramazotti Violetto Spritz..... \$ 6.900

Ramazotti Violetto, Espumante,
Soda y Arándanos.

Ramazotti Berries \$ 6.900

Vodka, Ramazotti, Berries, Romeroy
Limón.

Rosato Gin & Tonic \$ 9.900

Ramazotti, Gin, Tónica y Romero.

Blueberry Spritz \$ 6.900

Vodka, Gin, Espumante, Arándanos
y Romero.

Momentum Spritz \$ 6.900

Momentum, Espumante, Soda y
Menta.

Pisco, Gin, Vodka, Ron y Whisky

Pisco

Alto + Bebida \$ 4.900

Alto Transparente + Bebida \$ 6.500

Mistral + Bebida \$ 4.900

Mistral Nobel + Bebida \$ 6.100

Mistral Gran Nobel + Bebida \$ 8.700

Espiritu de los Andes + Bebida \$ 6.700

Mistral 40 + Bebida \$ 5.600

Pisco Sour Tradicional \$ 4.500

Pisco Sour Trad. Calafate..... \$ 4.900

Pisco Sour Trad. Ruibarbo..... \$ 4.900

Pisco Sour Catedral..... \$ 5.800

Pisco Sour Catedral Calafate..... \$ 6.200

Pisco Sour Catedral Ruibarbo..... \$ 6.200

Gin

Tropical Gin \$ 8.500

Beefeater + Bebida \$ 6.500

Beefeater + Fentimans \$ 8.100

Hendricks + Bebida \$ 8.900

Hendricks + Fentimans \$ 10.500

Bosque de Indias + Bebida \$ 6.900

Bosque de Indias + Fentimans \$ 8.500

Vodka

Absolut Blue y Sabores \$ 6.500

Ruso Negro: Vodka, Licor de Café \$ 4.900

Ruso Blanco: Vodka, Licor de Café,
Crema \$4.900

Ron

Ron Viejo Caldas 8 años \$ 6.900

Ron Viejo Caldas 15 años \$ 10.900

Whisky y Bourbon

Ballantines Finest \$ 6.900

Chivas Regal 12 años + Bebida \$ 7.900

Chivas Regal 18 años + Bebida \$ 14.900

Glenfiddich 12 años + Bebida \$ 9.900

Jack Apple \$ 7.900

Jack Daniel's n°7 \$ 7.900

Jack Fire \$ 7.900

Jack Honey \$ 7.900



ANTONELLA

BAR

Mixología

Berries Mule \$ 7.900

Vodka, Frambuesa, Gingerbeer, Menta, Arándanos y Limón.

Garden Mule \$ 7.900

Vodka, Jugo de pepino, Gingerbeer, y Limón.

London Mule \$ 8.900

Gin, Gingerbeer, Limón y Menta.

Moscow Mule \$ 7.900

Vodka, Gingerbeer, Limón y Menta.

Tom Collins \$ 6.900

Beefeater, Soda y Limón.

Clavo Oxidado \$ 6.900

Whiskey, Drambui, Clavo de olor y Marrasquino

Jack Oxidado \$ 7.900

Jack Daniel's, Drambui y Clavo de olor.

John Collins \$ 5.900

Whiskey, Soda y Limón.

Margarita Blue \$ 5.900

Tequila, Limón, Blue Curaçao y Goma

Margarita Clasico y Sabores \$ 5.900

Tequila, Limón, Triple Sec y Goma (Clásico, Frambuesa, Maracuyá, Piña o Mango).

Margarita Pepino \$ 5.900

Tequila, Limón, Pepino, Triple Sec y Goma

Old Fashioned \$ 5.900

Whiskey, Angostura y Cereza.

Tequila Sunrise \$ 5.900

Tequila, Jugo de Naranja y Granadina.

Copa Sangría \$ 4.900

Vino Tinto, Jugo de Naranja, Manzana Verde y Naranja Picada.

Negroni \$ 5.900

Gin, Campari, Vermouth Rosso y Cáscara de Naranja.

Cheeky Negroni \$ 6.900

Gin, Campari y Aperol.

Apple Tonic \$ 8.900

Jack Apple, Limón, Tónica.

Apple Tonic Fentimans \$ 10.400

Jack Apple, Limón, Fentimans.

Daiquiri Sabores \$ 4.900

Ron Blanco, Triple Sec, Limón, Goma y Pulpa de Fruta.

Piña Colada \$ 5.900

Ron Blanco, Crema de Coco, Pulpa de Piña, Crema.

Fernet + Bebida \$ 4.900

Caipirinha \$ 5.900

Cachaza, Limón, Goma

Caipiroska..... \$ 5.900

Vodka, Limón, Goma

Tequilas y Shots

4 Jack Fire \$ 14.000

4 Jager \$ 14.000

4 Mero Tequilazo \$ 12.000

Jack Fire Shot \$ 4.300

Jagermeister shot \$ 4.100

Mero Tequilazo shot \$ 4.300

Don Julio Tequilazo shot \$ 11.900

1800 Reposado Tequilazo shot \$ 6.900

Fireball \$ 2.900

4 Fireball..... \$ 10.900



ANTONELLA

BAR

Bebidas, jugos y energéticas

Jugo Frambuesa	\$ 4.400
Jugo Piña	\$ 4.400
Jugo Mango	\$ 4.400
Jugo Maracuya	\$ 4.400
Limonada	\$ 4.400
Limonada Calafate.....	\$ 4.900
Limonada Ruibarbo.....	\$ 4.900
Bebida Lata (Coca, Coca Zero, Coca Light, Sprite, Sprite Zero, Ginger Ale, Ginger Zero	\$ 2.200
Fentimans (Ginger, Light o Rose)	\$ 2.900
Tónica	\$ 2.200
Agua con Gas	\$ 1.900
Agua sin Gas	\$ 1.900
Redbull	\$ 2.800
Redbull Sugar Free	\$ 2.800
Redbull Yellow	\$ 2.800
Redbull Fruta del Dragón.....	\$ 2.800

Espumantes

Espumantes

Copa Espumante (Brut, Love, Pink, Blue)	\$ 2.900
Opera Prima Brut	\$ 15.900
Opera Prima Love	\$ 14.900
Opera Prima Pink	\$ 15.900
Opera Prima Blue	\$ 15.900
Opera Prima Blues	\$ 15.900

Vinos

Bestia Roja Gran Reserva Merlot 14° 750cc	\$ 15.900
Bestia Roja Gran Reserva Carmener 14° 750cc	\$ 15.900
Bestia Roja Gran Reserva Cabernet Sauvignon 13° 750cc	\$ 15.900
Bestia Verde Gran Reserva Sauvignon Blanc 13° 750cc	\$ 14.900
Bestia Negra Gran Reserva de Familia Merlot 14° 750cc	\$ 19.900
Bestia Negra Gran Reserva de Familia Carmenere 14° 750cc	\$ 19.900
Bestia Negra Gran Reserva de Familia Cabernet Sauvignon 14° 750cc	\$ 19.900
Bestia Negra Gran Reserva de Familia Chardonnay 14° 750cc	\$ 19.900
Tarapacá Gran Reserva Merlot 750cc	\$ 20.900
Tarapacá Gran Reserva Sauvignon Blanc 750cc	\$ 20.900
Tarapacá Reserva Merlot 750cc	\$ 14.900
Tarapacá Reserva Sauvignon Blanc 750cc	\$ 14.900
Copa de Vino (de la casa).....	\$ 3.000