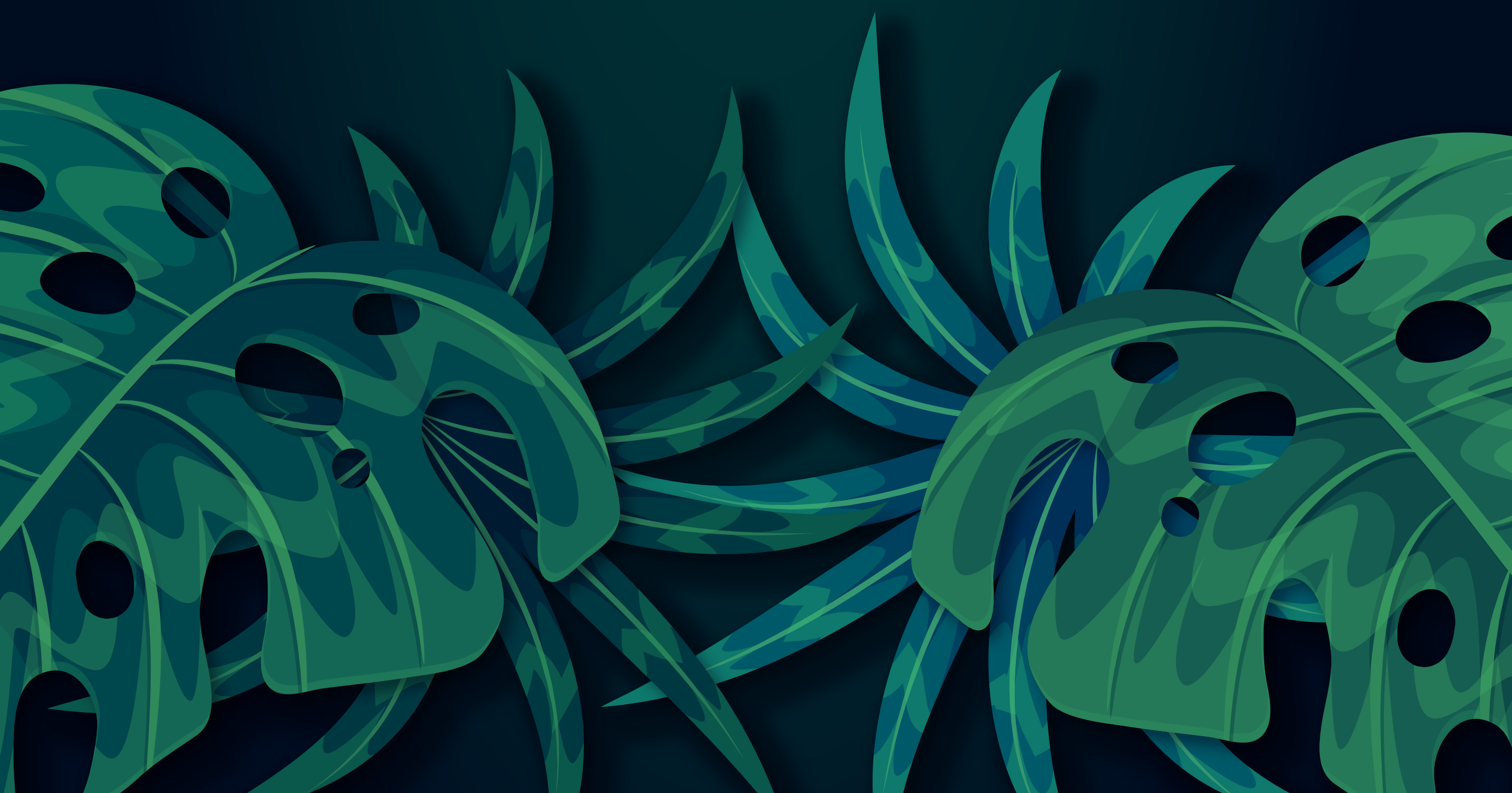




ANTONELLA

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.

#### **Club House - Estilo Antonella**

**\$ 11.900**

Arturito nuestro Chef nos invita a probar su creación: Pan Ciabatta acompañado de pechuga de pollo apanada, queso mantecoso, láminas de tocino, tomate, lechuga y huevo frito.

#### **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**

**\$ 8.900**

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**

**\$ 12.900**

Salmón o Atún, Camarón y Palta en tierna leche de tigre de la casa acompañado de tostadas.

### **Tártaro de Atún**

**\$ 11.900**

Tartaro de Atún aderezado con aceite de sésamo, soya y limón, en cama de lechuga y palta, con tostadas y limoneta.

### **Crudo Antonella**

**\$ 12.900**

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**

**\$ 11.900**

6 un. de empanadas caseras de 14 cm acompañadas de salsa sour. (2-3 per.)

### **Empanadas de Camarón Queso Ciboulette**

**\$ 13.900**

6 un. de empanadas caseras de 14 cm acompañadas de salsa sour. (2-3 per.)

### **Empanada de Lomo Tocino**

**\$ 12.900**

#### **Tomate**

6 un. de empanadas caseras de 14 cm acompañadas de salsa sour. (2-3 per.)

### **Empanadas Mixtas**

**\$ 16.900**

9 un. de empanadas caseras (3 de cada una) consalsa sriracha y lactonesa de ajo. (3-4 per.)

### **Dedos de queso mantecoso**

**\$ 10.900**

Dedos de queso apanados (8 un), caseros con salsa sriracha y lactonesa de ajo.

### **Camarones Apanados**

**\$ 10.900**

Camarón apanado (15 un) acompañados de Sour Cream

## ENSALADAS

### **César**

**\$ 9.400**

Lomo, Pollo o Camarón, lechuga hidropónica, crutones, tomate cherry, aceitunas negras y queso parmesano.

### **La Casa de Anto**

**\$ 10.400**

Lomo o Pulled Pork, queso azul en cubos, lechuga hidropónica, champiñones salteados, tomate asado y palta fileteada.

### **Tuna Insalata**

**\$ 10.400**

Atún steak cortado en cubos (200 grs), lechuga hidropónica, tomate cherry, cebolla morada, queso crema y palta fileteada.



# ANTONELLA

BAR



## PIZZAS (Masas de 33 cm)

### Antonella

Pizza oficial de Antonella, salsa de tomate de Arturito nuestro chef, queso mozzarella, lomo al vino tinto, tocino, champiñones y tomate cherry con un toque de queso parmesano al salir del horno.

**\$17.900**

### Del Mare

Il Capitano y su creación, con salsa de tomate de la casa, queso mozzarella, acompañado de atún rojo, salmón fresco y camarones salteados en salsa de ceviche junto a aceitunas negras. Al salir del horno se agrega palta en cubitos y ciboulette.

**\$18.900**

### Maiale Blu

Para los amantes del sabor te invitamos a probar esta pizza con salsa de tomate de la casa, queso mozzarella y queso azul, pulled pork con salsa bbq mezclados, agregamos champiñón y cebolla caramelizada para cerrar esta sabrosa pizza.

**\$15.900**

### Pollo Pesto

Antonella y su amor a esta mezcla!! Incluye salsa de tomate de la casa, queso mozzarella, pollo salteado en pesto, pimentón rojo y verde en cubitos, tomate cherry, cerrando con un toque de pesto extra en la pizza.

**\$15.900**

### Pepperonella

Un clásico pero más rico!! Salsa de tomate de la casa, queso mozzarella, pepperoni y al horno!

**\$15.900**

### Vegetaria

Para la salud tenemos esta rica mezcla de salsa de tomate de la casa, queso mozzarella, tomate, pimentón rojo y verde en cubitos, cebolla morada y al horno! Finalizamos con palta en cubitos y ciboulette.

**\$15.900**

### Arma tu Pizza

Base salsa de la casa y queso mozzarella

**\$18.900**

#### Proteína:

Pollo, Cerdo, Lomo, Camarón o Salmón

#### 3 ingredientes a elección:

Tomate Asado  
Tomate Cherry  
Hojas de Albahaca  
Cebolla Morada  
Cebolla Caramelizada  
Pimentones  
Aceitunas Negras  
Láminas de Tocino

#### Salsa a elección:

Pesto  
Bbq  
Lactonesa



# ANTONELLA

BAR



## PAPAS CUBIERTAS

(700 gr. de Papas Fritas)

### Antonella

\$ 14.900

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

### 4 Formaggie

\$ 11.900

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

### Il Capitano

\$ 15.900

Papas fritas con 150 gr de pulled pork, queso mantecoso fundido cubiertas de salsa bbq y salsa pimentón.

### Papatricio

\$ 15.900

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

\$ 11.900

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

### Pestopapas

\$ 11.900

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

### Papas Veganas

\$ 11.900

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

\$ 23.900

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

\$ 18.900

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

\$ 20.900

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

\$ 18.900

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)

**\$ 2.900**

### **Brownie con Helado**

Brownie con Helado San Francisco, Menta y Marrasquino

**\$ 5.900**

### **Brownie Cumpleañero**

Brownie con Helado San Francisco, Menta, Marrasquino y Cucaracha en Fuego

**\$ 6.900**



# ANTONELLA

BAR

## MENU BARRA

### PROMOS

2 Stella Artois o Budweiser (Barril)	\$ 7.500
2 Alto del Carmen 35 + Bebida	\$ 7.900
2 Alto Transparente + Bebida	\$ 9.900
2 Mistral 35 + Bebida	\$ 7.900
2 Mistral Nobel + Bebida	\$ 11.900
2 Tres Erres Especial + Bebida	\$ 7.900
2 Tres Erres Blanco + Bebida	\$ 9.900
2 Tanqueray + Bebida	\$ 12.900
2 Stolichnaya + 1 Bebida	\$ 8.900
2 Tropical Gin (2 Tanqueray, 2 RB)	\$ 15.900
2 Mojito (normal o sabores)	\$ 12.500
2 Ramazzotti o Aperol	\$ 11.900
4 Don Julio Blanco	\$ 29.900
4 Mero Tequilazos	\$ 12.000
4 Jack Fire	\$ 16.900
4 Jagermeister	\$ 14.000
4 Fireball	\$ 10.900
2 Copas Espumantes	\$ 6.900

### Cervezas en Barril

Budweiser	\$ 4.700
Stella Artois	\$ 4.700
Austral Calafate	\$ 5.500
Austral Hoppy Lager	\$ 5.200
Kunstmann Torobayo	\$ 5.500
Ruta 41 Rubia del Valle	\$ 5.900
Ruta 41 Negra del Valle	\$ 5.900

### LOA Cerveceria Independiente

LOA Strapanubes Pale Lager 4,8°	\$ 5.900
LOA Flor de Truco Hazy IPA 6°	\$ 5.900

### Cervezas en Botella

Austral Lager	\$ 4.400
Austral Calafate	\$ 4.400
Kunstmann Lager	\$ 4.500
Kunstmann Bock	\$ 4.500
Kunstmann Torobayo	\$ 4.500
Kunstmann Gran Torobayo	\$ 6.900
Kunstmann Ipa	\$ 4.500
Kunstmann Miel	\$ 4.500
Heineken	\$ 3.900
Royal Guard	\$ 3.900
Corona Extra	\$ 3.600
Heineken Cero	\$ 3.900
Kunstmann sin Alcohol	\$ 4.500
Chelada	\$ 1.000
Michelada	\$ 1.000

### Tragos de Autor

<b>Antonella Spritz</b>	\$ 7.900
Ramazzotti, Maracuyá, Ron de Coco, Jugo de Marrasquino, Opera Brut, Soda y Hojas de Albahaca	
<b>Momentum Love Spritz</b>	\$ 8.900
Momentum, Opera Love, Piña, Limón, Soda, Manzana y Arándano	
<b>Mangonella Spritz</b>	\$ 8.900
Aperol, Mango, Opera Pink, Jugo de Marrasquino y Menta	
<b>Anto D-Tox</b>	\$ 5.900
Vodka, Limón, Pepino, Menta, Manzana y Goma	
<b>In Love</b>	\$ 7.900
Gin, Limon, Frutilla y Frambuesa Macerada, Goma y Corazones de Dulce	
<b>Whisky &amp; Chocolate</b>	\$ 7.900
Whisky, Helado de Chocolate, Crema de Leche, Salsa Chocolate, Toque de Café	
<b>Mix Colados</b>	\$ 5.900
Ron, Piña - Mango, Frambuesa - Maracuya (2 a elegir), Crema de Leche, Goma	
<b>Electric Lemonade</b>	\$ 6.900
Vodka, Blue Curacao, Limon y Goma	



Lorem ipsum

# ANTONELLA

BAR

## Mojitos

### Antojito \$ 6.900

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

### Mojito Cubano \$ 6.900

Ron Blanco, Soda, Limón, Goma y Menta.

### Mojito Jack Apple \$ 8.900

Jack Apple, Soda, Limón, Goma y Menta.

### Mojito Jack Berries \$ 6.900

Jack Daniel's, Berries, Goma y Menta.

### Mojito Jager Bomb \$ 7.500

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

### Mojito Sabores \$ 6.900

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

### Momentojito \$ 6.900

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

### Mojito London \$ 7.900

Gin Tanqueray, Soda, Limón, Menta

### Mojito Polaco \$ 6.900

Vodka, Soda, Limón, Menta

### Mojito sin alcohol \$ 4.900

Sprite, Limón y Menta.

## Spritz

### Aperol Spritz \$ 6.900

Aperol, Espumante, Soda y Naranja.

### Ramazotti Spritz o Violetto. \$ 6.900

Ramazotti, Espumante, Soda y Arándanos.

### Ramazotti Berries \$ 6.900

Vodka, Ramazotti, Berries, Romeroy Limón.

### Campari Spritz \$ 8.900

Campari, Espumante, Soda y Arándanos.

### 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

Tres Erres Especial + Bebida \$ 4.900

Tres Erres Blanco + Bebida. \$ 6.500

Mistral + Bebida \$ 4.900

Mistral Nobel + Bebida \$ 6.900

Mistral Gran Nobel + Bebida \$ 9.900

Espiritu de los Andes + Bebida \$ 6.900

Mistral 40 + Bebida \$ 5.600

Pisco Sour Alto del Carmen 35 \$ 4.500

Pisco Sour Alto 35 Catedral \$ 5.800

La Pizka Sour \$ 5.100

La Pizka Sour Catedral \$ 6.400

Bou Especial + Bebida \$ 6.500

Bou Blanco Original + Bebida \$ 7.500

Bou Añejado en Roble + Bebida \$ 8.500

### Gin (cambia a Fentimans por \$2.500)

Tropical Gin Tanqueray \$ 8.500

(Tropical, Summer, Dragon)

Tanqueray + Bebida \$ 7.900

Tanqueray Sevilla + Bebida \$ 9.900

Tanqueray Royale + Bebida \$ 9.500

Tanqueray Ten + Bebida \$ 12.900

Hendricks + Bebida \$ 10.900

### Vodka

Stolichnaya \$ 5.900

Absolut Blue y Sabores \$ 6.900

Ruso Negro: Vodka, Licor de Café \$ 5.900

Ruso Blanco: Vodka, Licor de Café, \$ 5.900

Crema

### Ron

Pampero Selección + Bebida \$ 9.900

Pampero Aniversario + Bebida \$ 14.900

Zacapa Ambar + Bebida \$ 12.900

Viejo Caldas Blanco \$ 6.900

Viejo Caldas 8 años \$ 7.900

### Whisky y Bourbon

JW Red Label + Bebida \$ 7.900

JW Blonde + Bebida \$ 8.900

JW Black Label + Bebida \$ 11.900

JW Gold \$ 16.900

JW 18 Años \$ 22.900

JW Blue Label \$ 49.900

Singleton 12 años \$ 14.900

Old Parr \$ 10.900

Buchanan 12 años \$ 11.900

Bulleit \$ 11.900

Chivas Regal 12 años + Bebida \$ 10.900

Jack Apple \$ 8.900

Jack Daniel's n°7 \$ 8.900

Jack Fire \$ 8.900

Jack Honey \$ 8.900



# ANTONELLA

BAR

## Mixología

### Berries o Maracuya Mule \$ 8.900

Vodka, Frambuesa o Maracuya, Gingerbeer, Menta y Limón.

### Garden Mule \$ 8.900

Vodka, Jugo de pepino, Gingerbeer, y Limón.

### London Mule \$ 9.900

Gin, Gingerbeer, Limón y Menta.

### Moscow Mule \$ 8.900

Vodka, Gingerbeer, Limón y Menta

### Tom Collins \$ 6.900

Beefeater, Soda y Limón.

### Clavo Oxidado \$ 7.900

Whiskey, Drambui, Clavo de olor y Marrasquino

### Jack Oxidado \$ 9.900

Jack Daniel's, Drambui y Clavo de olor.

### John Collins \$ 6.900

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.

### Black Sour \$ 8.500

Sour con JW Black Label.

### Black Sour Cathedral \$ 9.900

Sour con JW Black Label.

### Negroni \$ 7.900

Gin, Campari, Vermouth Rosso y Cáscara de Naranja.

### Cheeky Negroni \$ 7.900

Gin, Campari y Aperol.

### Apple Tonic \$ 8.900

Jack Apple, Limón, Tónica.

### Apple Tonic Fentimans \$ 10.400

Jack Apple, Limón, Fentimans.

### Daiquiri Sabores \$ 5.900

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 \$ 5.900

### Caipirinha \$ 5.900

Cachaza, Limón, Goma

### Caipiroska \$ 5.900

Vodka, Limón, Goma

### Dama Blanca \$ 7.900

Gin, Triple Sec, Limón, Goma

### Manhattan \$ 8.900

Whiskey, Vermouth Seco, Amargo Angostura, Cereza

### Martini \$ 5.900

Gin, Martini Seco, Aceituna

### Campari + Bebida \$ 6.900

### Jagger + Bebida \$ 6.900

### Copa Sangría \$ 4.900

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

### Jarra Sangría \$ 11.900

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



# ANTONELLA

BAR

## Tequilas y Shots

Jack Fire Shot	\$ 4.300
Jagermeister Shot	\$ 4.100
Mero Tequilazo	\$ 4.300
Don Julio Blanco	\$ 11.900
Don Julio Reposado	\$ 12.900
Herradura	\$ 6.900
Fireball	\$ 3.500

## Bebidas, jugos y energéticas

Jugo (Frambuesa, Piña, Mango, Maracuya)	\$ 4.400
Limonada (Normal, Frambuesa, Maracuyá, Mango, Piña)	\$ 4.400
Bebidas 350 ml	\$ 2.500
Bebidas 220 ml	\$ 1.700
Fentimans (Ginger, Light o Rose)	\$ 3.500
Agua con Gas	\$ 2.200
Agua sin Gas .	\$ 2.200
Redbull (Normal, Sugar Free, Yellow, Fruta del Dragón, Summer)	\$ 3.500

## Espumantes

Copa Espumante (Brut, Love, Pink, Blue)	\$ 3.900
Opera Prima (Brut, Love, Pink Blue)	\$ 15.900

## Vinos

Bestia Roja Gran Reserva Merlot 14° 750cc	\$ 16.900
Bestia Roja Gran Reserva Carmenere 14° 750cc	\$ 16.900
Bestia Roja Gran Reserva Cabernet Sauvignon 13° 750cc	\$ 16.900
Bestia Verde Gran Reserva Sauvignon Blanc 13° 750cc	\$ 15.900
Bestia Negra Gran Reserva de Familia Merlot 14° 750cc	\$ 20.900
Bestia Negra Gran Reserva de Familia Carmenere 14° 750cc	\$ 20.900
Bestia Negra Gran Reserva de Familia Cabernet Sauvignon 14° 750cc	\$ 20.900
Bestia Negra Gran Reserva de Familia Chardonnay 14° 750cc	\$ 20.900
Tarapacá Gran Reserva Merlot 750cc	\$ 21.900
Tarapacá Gran Reserva Sauvignon Blanc 750cc	\$ 21.900
Tarapacá Reserva Merlot 750cc	\$ 15.900
Tarapacá Reserva Sauvignon Blanc 750cc	\$ 15.900