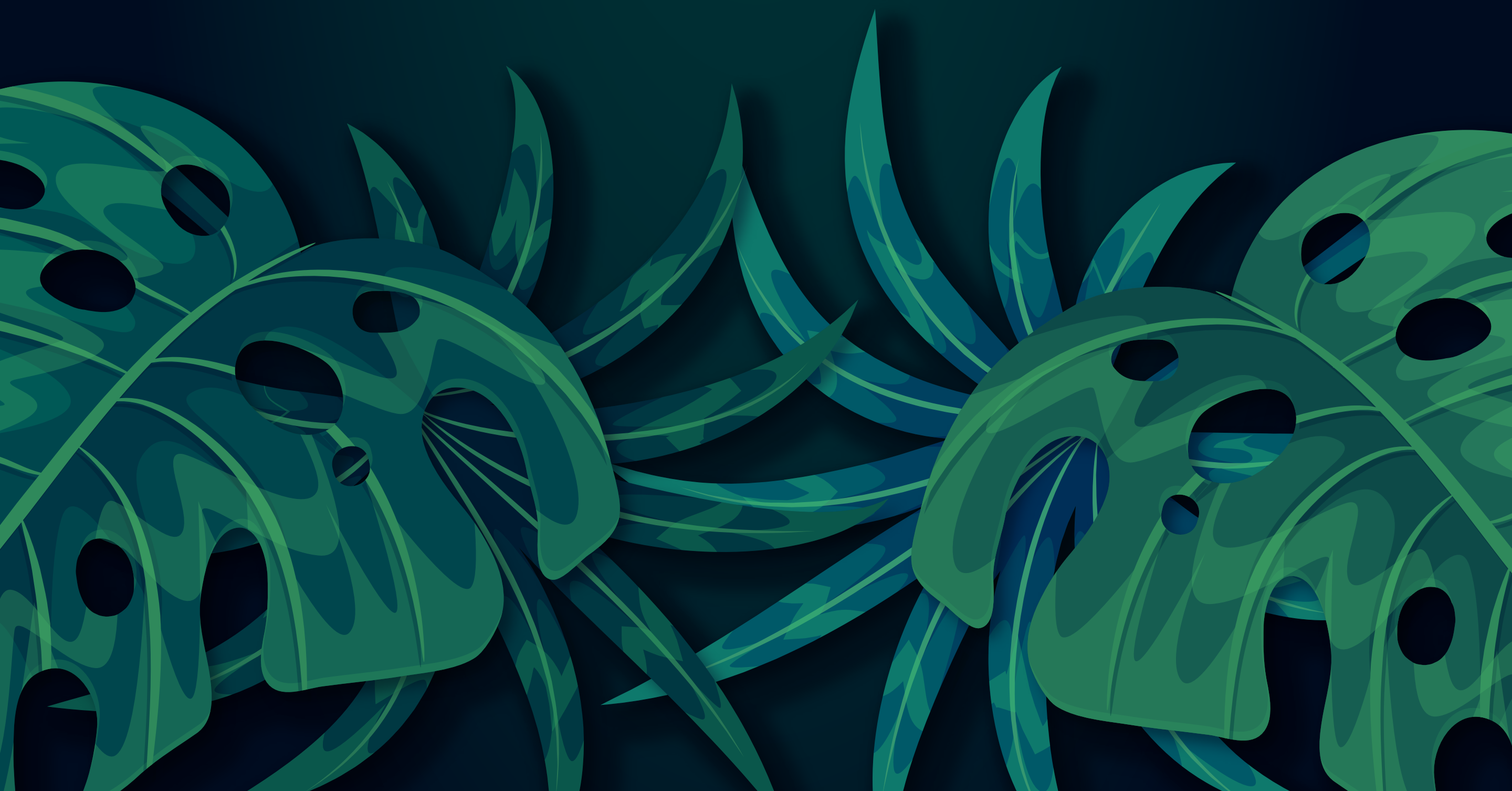




ANTONELLA

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

\$ 11.900

¡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

\$ 10.900

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

\$ 10.900

¡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.

La Mechona

\$ 10.900

Tierna carne mechada casera mezclada con champiñon y cebolla caramelizada, queso cheddar y palta en pan ciabatta.





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

200 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 Mechada Queso

\$ 13.900

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.)

Hummus (Garbanzo, Beterrega o Espinada)

\$ 8.900

Hummus preparado en Antonella Bar, puedes escoger entre 3 variedades acompañado de tostadas

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 (12 un) acompañados de Sour Cream

Ceviche Veggie

\$ 10.900

Champiñon, pimentones de colores, cebolla morada, pepino, palta, aji verde (no picante), ajo, limoneta y tostadas

Champiñones Rellenos

\$ 10.900

Champiñones rellenos de queso crema, cubiertos de queso parmesano al horno con vino blanco, mantequilla, ajo y aceite de oliva.

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.

\$19.900

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.

\$17.900

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

Polpettone

Lo nuevo de Antonella con esta exquisita pizza con salsa de tomate de la casa, queso mozzarella, carne mechada hecha en casa, palta en cubitos...y si, la palta va despues que se hornea todo.

\$18.900

Pepperonella

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

\$15.900

Vegetariana

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

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

\$ 15.900

4 Formaggie

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

\$ 12.900

Il Capitano

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

\$ 16.900

Papatricio

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

\$ 18.900

Mecha Rock

Papas fritas con carne mechada con cebolla caramelizada, queso azul y crema de leche.

\$ 17.900

Pestopapas

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

\$ 12.900

Papas Veganas

Papas fritas con mix de pimentones salteados al oliva, cebolla caramelizada, tomates cherry y champiñones salteados.

\$ 12.900

Mecha Cheddar

Papas fritas con carne mechada, champiñones queso cheddar, tocino crispy, cebolla caramelizada, queso azul y crema de leche.

\$ 16.900

Papas Lonely

\$ 8.900



TABLAS

La Trilogía de Antonella

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

\$ 23.900

Cuarteto del Capitano

Il Capitano evolucionó su trilogía: tierno lomo al vino tinto y cilantro, pollo a la mostaza, pulled pork con bbq, carne mechada salteado de champiñones, acompañado de tostadas, salsa sour y salsa de pimentón.

\$ 19.900

Mixtonella

Papas fritas, empanadas 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.

\$ 22.900

La Sabroza

Mix de empanadas caseras de queso ciboulette, camarón queso y mechada queso, tomate, aros de cebolla apanados, dedos de queso mantecoso y camarones apanados, con papas fritas con salsas de pesto, pimentón y lactonesa de ajo.

\$ 19.900

Trilogía del Hummus

Hummus de garbanzo, espinaca y betarraga acompañado de champiñones rellenos de queso crema y parmesano en vino blanco y al horno, tomates cherry, queso de cabra, aceite de oliva y oregano.

\$ 18.900





ANTONELLA

BAR



QUESADILLAS

Camarón

¡Sácate un camaroncito! 10 camarones, queso mantecoso, cebolla morada, ciboulette, salsa sour y salsa pimentón.

\$ 11.900

Lomo

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

\$ 11.900

Pollo Pesto

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

\$ 9.900

Mechada

Carne mechada casera mezclada con champiñones salteados y fresca espinaca, acompañados de salsa sour y salsa de pimenton.

\$ 11.900

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.

\$ 10.900

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

LOA Cerveceria Independiente

LOA Atrapanubes Pale Lager 4,8°	\$ 5.900
LOA Flor de Truco Hazy IPA 6°	\$ 6.900

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

Antonella Spritz	\$ 7.900
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	
Anto D-Tox	\$ 5.900
Vodka, Limón, Pepino, Menta, Manzana y Goma	
In Love	\$ 7.900
Gin, Limon, Frutilla y Frambuesa Macerada, Goma y Corazones de Dulce	
Whisky & Chocolate	\$ 7.900
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	\$ 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