

# CHEF METALERO

MARCHANT PEREIRA 337 PROVIDENCIA  
WWW.CHEFMETALERO.CL

+569 3763 1093 @CHEFMETALERO



## BURGERS DE AUTOR



\$11.000

### BELCEBURGER

Hamburguesa de vacuno receta de autor, coronada con queso de cabra fundido, tomates confitados aromatizado con pesto de albahaca, mix de rúcula y lechuga hidropónica con dressing de vino tinto y lactonesa de ajo y cilantro.



\$11.000

### HELL FIRE

Hamburguesa de carne de vacuno receta nuestra, queso cheddar fundido, tocino rostizado, pepinillos caseros, aros de cebolla, salsa ranch (picante), lactonesa de cilantro y ajo, lechuga hidropónica.



\$10.000

### CARNIVORO

Exquisita hamburguesa de carne de vacuno receta nuestra, queso cheddar fundido, tocino rostizado, pepinillos caseros, lechuga hidropónica y lactonesa ajo y cilantro.



\$19.000

### CTHULHU

Finos tentáculos de pulpo ahumados en salsa de vino tinto y hoisin fusionado con filete de salmon al pilpil, crocante cama de chiffonade de cebollín cocido en frío, camarones apanados y lactonesa de pimientos asados al ciboulette.



\$15.000

DOBLE  
PULPO  
+\$6000

### KRAKEN

Gruesos tentáculos de pulpo rostizados y con salsa de vino, camarones tempurizados, lechuga hidropónica, piña asada, lactonesa de cilantro y ajo.

**540 GR DE CARNE DE RES RECETA DEL CHEF, QUESO CHEDDAR FUNDIDO, LÁMINAS DE TOCINO AHUMADO ROSTIZADO Y LACTONESA DE LA CASA.**

**\$15.000**



## **MASTODON**



**\$12.000**

## **MOBYDICK**

Filet de salmón con queso de cabra fundido, crocancia de quinoa, mix verde aderezado con gel de arandanos, lactonesa de ajo y cilantro.



**\$11.000**

## **ORGASMATRON**

Hamburguesa de carne de vacuno receta nuestra, queso roquefort, pimientos rojos asados, cebolla al vino tinto, mix de rúcula y lechuga hidropónica, lactonesa de ajo y cilantro.



**\$11.000**

## **BRUJERIA**

Burger estilo Tex-Mex: Exqu coasta carne de vacuno, hummus de porotos rojos enchilados, queso cheddar fundido, tocino rostizado, guacamole, jalapeños, crocantes nachos, fresca lechuga hidropónica y lactonesa de ajo y cilantro



**\$7.000**

## **PEQUEÑO DEMONIO**

Proteína a elección (CARNE O CROQUETA DE CHAMPIÑONES) queso cheddar, pan brioche. No incluye salsas (Es una hamburguesa exclusiva para niños.)

# VEGAN & VEGGIE



\$11.000

## VEGGIE ORGASMATRON

Croqueta de boletus (champiñones portobello, parís y callampa), queso roquefort, pimientos asados, cebolla al vino tinto, mix de rúcula y lechuga hidropónica, lactonesa ajo y cilantro.



\$12.000

## SUBLIME

Croqueta de garbanzos sobre lactonesa de ajo y cilantro, salsa de yogurt de pepino y ciboulette, berenjenas en tempura de cerveza, chutney de cebolla, rúcula, brotes de frijoles y salsa de pimientos con tomates asados.



\$10.000

## PSICODELIC

Croqueta de garbanzos con especias de la india, tofu apanado, mermelada de mix de pimientos, cebolla morada, hummus de betarraga, salsa de ají merquén, rúcula y lactonesa de ajo y cilantro.



\$11.000

## DESTRIPIADO

Beef de seitán mechado, saltado al wok con cebollín en anillas, ajo laminado, mix de champiñones paris y fungi terminado en salsa barbacue/curry, mozzarella vegano, mix lechuga hidropónica/rúcula y lactonesa de ajo y cilantro.



\$10.000

## DUENDE

Champiñon saltado al wok, hummus de frijoles enchilados, mozzarella vegano, tomates confitados, laminas de almendras tostadas, mix de verde de lechuga y rúcula, lactonesa de ajo y cilantro.



\$10.000

## DIAVOLO

Beef de seitán marinado en ajo, soja y especias salteado al wok, tomate laminado, palta y lactonesa de cilantro y ajo.



\$11.000

## EXTERMINIO

Croqueta boletus de champiñones (parís, portobello y callampa), pesto de albahaca, tomates confitados, mix de rúcula y lechuga hidropónica, aderezados con salsa honey mustard vegan y lactonesa de ajo y cilantro.



\$11.000

## HELL SEITAN

Beef de seitán, guacamole, salsa cheddar champiñón vegan, hilos de papa camote, lechuga hidropónica, salsa frutilla ají cacho cabra y lactonesa de ajo y cilantro.



\$11.000

## CALEUCHE

Mechada de cochayuyo ahumado saltado al wok con ajo y cebollín, queso vegan, aros de cebolla, palta, lechuga hidropónica, salsa ranch y lactonesa ajo y cilantro.

# PARA COMPARTIR



\$10.000

## EXPLOSION ANAL

Cama de papas fritas, frijoles enchilados, seitan mechado, queso vegan, láminas de jalapeño y ciboulette finamente cortado.



\$11.000

## PAPAS SUDOR DE ORCO

Papas fritas perfumadas con aceite de trufa negra, orégano griego, queso parmesano, ciboulette y anillos de ají cacho cabra ahumado.



\$11.000

## VISCERAS POTATOES

Papas fritas a la francesa aromatizadas con aceite de trufa bañadas con salsa de queso roquefort fundido, champiñones, mostaza dijon, cebolla al vino tinto y cibullette.



\$12.490

## SLAYER POTATOES

Bastones de papas fritas glaseadas con salsa de queso cheddar, bacon rostizado y fresco ciboulette.



\$6.500

## BOLITAS DEL CHEF

5 bolitas de exquisito falafel de garbanzos con especias de la india, acompañadas con salsa ranch (picante), hummus de betarraga y lactonesa ajo cilantro.



\$8.900

## CAMARONES APANADOS

10 unidades de camarones apanados acompañados con salsa de frutilla y ají cacho de cabra, salsa ranch y pesto albahaca.

Gruesos tentáculos de pulpo al ajillo saltados al wok y jugosos camarones sobre medialunas de papas fritas rústicas pigmentadas con paprika y sal del himalaya, merquén ahumado y cilantro.



\$19.900

## DEATH ATLAS POTATOES



\$12.990

Medialunas de papas fritas rústicas condimentadas con sal del himalaya y paprika, glaseadas con fondue de queso cheddar y gajos de fresco champiñon paris saltados al ajillo.

## DIOSA SOL POTATOES



\$6.500

## PAPAS RÚSTICAS DE LA CASA

Papas fritas rústicas aromatizadas con romero y paprika.



\$9.000

## PAPAS ENDIABLADAS

Papas fritas con salsa ranch (picante), queso vegan, chutney de cebolla y ciboulette.

# BEBESTIBLES

## SCHOP CERVEZA 500 ML

**PUKALAN LAGER 4,5° IBU 25** \$ 5.000

**PUKALAN CALAFATE 5,8° IBU 30** \$ 5.500

**TUBINGER RED ALE 5,5° IBU 27** \$ 5.500

**TUBINGER IPA 6° IBU 60** \$ 6.000

**MICHELADA** +\$900

## BOTELLIN CERVEZA 330 ML

**BLACK BIRD STOUT 7°** \$ 4.000



**MOJITO TRADICIONAL** \$6.700 **EXTRA SABOR** + \$1.000

Ron blanco, jugo de limón, gajos de limón de pica, menta macerada y goma casera

**MOJITO JACK MANZANA** \$7.900

Jack Daniels Apple, jugo de limón, gajos de limón de pica, menta y albahaca macerada y goma casera

**MOJITO JAGERMEISTER** \$7.100

Jagermeister, jugo de limón, gajos de limón de pica, menta macerada y goma casera

**MOJITO RAMAZZOTTI** \$7.100

Ramazotti, jugo de limón, jugo de naranja, gajos de naranja, menta macerada

**CHAMBORD SPRITZ** \$7.800

Licor premium de frambuesas negras, espumante brut, agua gasificada, limón

**RAMAZZOTTI SPRITZ** \$7.100

Ramazotti, espumante brut, agua gasificada, limón y arándanos

**APEROL SPRITZ** \$7.100

Aperol, espumante brut, agua gasificada y naranja

**ST. GERMAIN SPRITZ** \$7.100

Licor st germain, espumante brut, agua gasificada y zeste de limón

**PISCO SOUR** \$4.800

Pisco, jugo de limón natural, y amargo de angostura

**TEQUILA MARGARITA** \$6.200

Tequila sombrero negro, triple sec, jugo de limón

**TOM COLLINS** \$7.100

Gin Bombay, jugo de limón natural, goma casera y marrosquino

**NEGRONI** \$7.100

Gin bombay, campari y vermut rosso

**NEGRONI SBAGLIATO** \$7.100

Vermut rosso, campari y espumante brut

**BLACK RUSSIAN** \$6.500

Licor de kahlúa y vodka absolut

**WHITE RUSSIAN** \$7.200

Licor de kahlúa, vodka absolut y crema de leche

**SMOKED RUSTY NAIL** \$7.600

Johnnie Walker red, drambuie, marrasquino en vaso old fashioned ahumado en clavo de olor.

**MANHATAN** \$7.100

Johnnie Walker red, vermut rosso y amargo de angostura

**KIR ROYAL** \$4.500

Licor de cassis y espumante Brut



**COPA DE SANGRIA**

\$5.500

**MATADERO 5** \$7.600

Gin bombay, jagermeister y red bull

**MOSCOW MULE / LONDON MULE / JAGER MULE** \$7.600

Vodka, Gin o Jagermeister. Jugo de limón y ginger beer

**MINT JULEP** \$6.800

Johnnie Walker red, menta macerada y goma.

**HUNTER LOVE** \$7.100

Refrescante fusión de sprite, jugo de limón y Jagermeister coronado con frescas frutillas.

**BLACKSAND** \$7.800

Licor premium de frambuesas negras chambord, Jack Daniels, jugo de limón y ginger beer

**TROPICAL GIN** \$7.600

Gin bombay y red bull tropical

**DEAD AWAKER** \$4.800

Licor de kahlua y tequila flambeado

**PIÑA COLADA** \$8.500

Ron blanco, ron de coco, piña, crema de coco y base de frutilla.

**FERNET** \$6.500

**JAGERMEISTER** \$5.000

**CAMPARI** \$6.000

**COPA DE ESPUMANTE** \$3.500

**WHISKY**

**JOHNNIE BLACK** \$7.500

**JOHNNIE RED** \$6.000

**JACK DANIEL'S** \$7.500

**JACK APPLE** \$7.500

**FIREBALL** \$5.500

**DRAMBUIE** \$6.000

**GIN**

**BOMBAY SAPHIRE** \$6.500

**HENDRICKS** \$7.600



**PISCO**

**HORCON QUEMADO 35°** \$6.000

**HORCON QUEMADO 40°** \$6.500

**ALTO DEL CARMEN 35°** \$5.500

**ALTO DEL CARMEN 40°** \$6.500

**GOBERNADOR 35°** \$6.000

**VODKA**

**ABSOLUT BLUE** \$5.700

**STOLICHNAYA** \$4.800



**DEMONIA**

Spritz de Ramazzotti, jugo de pomelo y espumante. Aromatizado con romero y pétalos de rosa

\$7.500

# BEBIDAS SIN ALCOHOL

## KOMBUCHA ARTESANAL BRUGGA

Piña Lemongrass / Mango Maracuya / Frutilla

\$4.000

## GINGER ARTESANAL BRUGGA

Limon de pica / Hibisco / Arándano /  
Mate-poleo / Maracuya.

\$4.000

## MOJITO KOMBUCHA / GINGER

Mojito sin alcohol preparado con kombucha  
o ginger artesanal.

\$5.000

## LIMONADAS

Tradicional o Menta Jengibre

\$3.800

## BEBIDAS

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Agua tónica.

\$2.400

Agua mineral con o sin gas.

\$2.200

## RED BULL

Original, Sin azucar, Tropical

\$3.000

## GINGER BEER

Britvic

\$3.000

## POSTRES

### SKULL CAKE \$6.900

Exquisita tarta con base de chocolate,  
crema de berries  
y salsa de frutos del bosque.

Coronado con una flor de capuccino  
y calavera de chocolate.

### TIRAMISÚ 7.400



SÍGUENOS EN @CHEFMETALERO