

CHEF METALERO

BURGER VEGGIES

ABOMINATION (Vegana) \$8.990.-

Chicken fake (pollo vegano) saltado al wok con salsa hoisin, frijoles enchilados (hot chile picante), lactonesa ajo/cilantro, queso cheddar vegano, cebolla morada, pepinillos, lechuga hidropónica, brotes germinados y coco dulce en hojuelas.

BLOODY BURGER (Vegetariana) \$6.990.-

Berenjena apanada al estilo inglés, pesto de tomates deshidratados, queso mozzarella, hojas seleccionadas de rúcula y lactonesa de ajo/cilantro.

CALEUCHE (Vegana) \$7.990.-

Mechada de cochayuyo, queso cheddar vegan, aros de cebolla, palta, lechuga hidropónica, lactonesa ajo/cilantro, salsa ají merkén/cachocabra.

DESTRIPIADO BURGER (Vegana) \$7.990.-

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

DIABOLO BURGER (Vegana) \$7.990.-

Churrascos de roast beef de seitan salteado al wok, tomate laminado, palta lactonesa cilantro/ajo.

EXTERMINIO (Vegana) \$8.990.-

Croqueta boletus de champiñones (paris, portobello y callampa), pesto de albahaca, tomates confitados, Lactonesa de ajo/cilantro, mix de berros y lechuga hidropónica, aderezados con salsa honey mustar.

HELL SEITÁN (Vegana) \$9.990.-

Roast beef de Seitán, guacamole, champiñones, queso cheddar vegan, hilos de papas camote, lechuga hidropónica, salsa frutilla / ají cacho cabra lactonesa ajo/cilantro.

HELLOWEEN (Vegana) \$6.990.-

Croqueta de carne de soya, tofu marinado en especias envuelto en nori, chutney de piña, hilos de camote, rúcula, salsa de pimientos, lactonesa de ajo/cilantro.

HUMAN BURGER (Vegetariana) \$7.990.-

Exquisita burger sabor a carne humana ahumada (soja) receta del chef, queso mozzarella fundido, láminas de tomate glaseadas con fresco pesto de albahaca, lechuga hidropónica, lactonesa ajo/cilantro.

ORGASMATRON (Vegetariana) \$9.990.-

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

PESTE NOIRE (Vegetariana) \$8.990.-

Exquisita croqueta francesa, con tres tipos de hongos, paris, portobello y funghi porcini, ensamblada con una capresa especial al estilo del chef, tomates laminados, hojas de albahaca fresca, queso parmesano perfumado con aceite de trufas negras, coronado con quinoa roja confitada y lactonesa de menta fresca ahumada.

PSICODELIC (Vegana) \$9.990.-

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

SUBLIME (Vegetariana) \$8.990.-

Croqueta de garbanzos, chutney de cebolla, berenjena apanada, salsa pimientos, lactonesa de cilantro/ajo, salsa de yogurt pepino, rúcula fresca y brotes de frijoles.
(contiene yogurt.)

BURGERS DE CARNE

BELCEBURGER \$9.990.-

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

CARNIVORO \$8.990.-

Burger de carne de vacuno, queso cheddar fundido, tocino rostizado, pepinillos, lechuga hidropónica y lactonesa ajo/ cilantro.

DOBLE DEAD \$13.990.-

Doble carne de vacuno asadas a la plancha glaseadas con salsa de queso cheddar, pepinillos laminados, 1 gran aro de cebolla XL bañado en salsa de barbacue / curry con acabado de bacon, hojuelas de cebolla crispy y lactonesa ajo/cilantro.

HELL FIRE \$10.990.-

Hamburguesa de carne de vacuno receta de autor, queso cheddar fundido, tocino rostizado, pepinillos, aros de cebolla, salsa ranch, lactonesa de cilantro/ajo, lechuga hidropónica.

KRAKEN \$13.990.-

Gruesos tentáculos de pulpo rostizados, camarones tempurizados, lechuga hidropónica, piña asada, lactonesa de cilantro / ajo.

MASTODON \$13.990.-

500 gr de carne de res receta del chef, queso cheddar fundido, láminas de tocino ahumado rostizado y lactonesa de la casa.

MEGALODON \$8.990.-

Filete de Reineta en tempura de tinta de calamar, kimchi corean de coles, tallos de cebollin saltados al wok, lechuga hidropónica, lactonesa ajo cilantro, salsa thai coco/curry/miel.

MOBY DICK **\$10.990.-**
Filet de salmón encostrado con queso de cabra, crocancia de quínoa, lechuga hidropónica aderezada con gel de arándanos, lactonesa de menta fresca ahumada, sobre pan brioche de chocolate/coco.

ORGASMATRON **\$9.990.-**
Hamburguesa de carne vacuno receta de autor, queso roquefort, pimientos asados, cebolla al vino tinto, mix lechuga/rúcula, lactonesa de ajo/cilantro.

PEQUEÑO DEMONIO (Burger para niños) **\$4.990.-**
Hamburguesa de carne de vacuno y queso cheddar fundido.

ACOMPAÑAMIENTOS

PAPAS ENDIABLADAS (Vegana) **\$5.490.-**
Papas Rústicas con salsa ranch, queso mozzarella vegano, chutney de cebolla y cebollín.

PAPAS RUSTICAS **\$3.990.-**
Aromatizadas con romero.

EXPLOSIÓN ANAL (Vegana) **\$6.990.-**
Cama de papas rústicas, frijoles enchilados, chicken fake (pollo vegano), queso cheddar vegano, láminas de jalapeño y ciboulette finamente cortado.

PAPAS TRUFADAS (Vegetariano) **\$6.990.-**
Papas rústicas perfumadas con aceite de trufa negra, orégano griego, queso parmesano, ciboulette y anillos de ají cacho cabra ahumado.

VICERAS POTATOES (Vegetariana) **\$7.500.-**
Papas rústicas a la francesa aromatizadas con aceite de trufa bañadas con salsa de queso roquefort fundido, champiñones, mostaza dijon, cebolla al vino tinto y ciboulette.

AROS DE LA MUERTE **\$5.490.-**
Aros de cebolla apanados en panko, incluyen salsa ranch.

ROAST BEEF DE SEITAN

Previamente marinado en ajo, romero y vino tinto.

Receta nuestra.

Sellado al vacío.

Duración 4 semanas

800grs \$11.990.-

300grs \$6.990.-

CHURRASCOS DE SEITAN

Churrascos de seitán laminado 500grs.

Ideal para sandwich y ensaladas.

Duración 4 semanas congelado.

Empacado al vacío.

\$7.990.-

ELIXIR DEMONIACOS

CERVEZA SIN ALCOHOL	\$3.000.-
KOMBUCHA SABORES	\$3.000.-
MOJITO SIN ALCOHOL	\$2.500.-
MOJITO KOMBUCHA	\$3.500.-
JUGOS NATURALES	\$2.500.-
LIMONADAS	\$2.500.-
BEBIDAS	\$1.990.-
AGUA SIN O CON GAS	\$1.500.-