

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 salmón al pilpil, crocante cama de chiffonade de cebollín cocido en frío, camarones apanados y lactonesa de pimientos asados al ciboulette.



\$15.990

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.



\$18.890

CIERVO DE DIOS

Carne de Ciervo y Jabalí, con salsa Hell Whiskey, queso camembert apanado al estilo inglés, mermelada de pimientos, finas hojas de rúcula y lactonesa trufada.

200 GR DE CARNE DE CIERVO Y JABALÍ, CONSTRUIDA SOBRE UNA CAMA DE CHAMPIÑONES SALTEADOS Y CEBOLLA MORADA CARAMELIZADA. GLASEADA CON REDUCCIÓN DE CERVEZAS IPA Y STOUT DE AVELLANAS, CON UN LIGERO TOQUE DE CHOCOLATE AMARGO. QUESO PECORINO, LÁMINAS DE ALMENDRAS TOSTADAS, LECHUGA HIDROPÓNICA Y LACTONESA DE PIMIENTOS ASADOS Y CIBOULETTE.

\$18.800



BAPHOMET



\$15.990

MASTODON

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



\$11.000

DOBLE CARNE +\$3000

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



\$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.



\$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.



\$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.



\$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



\$13.990

EXPLOSION ANAL

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



\$13.990

PAPAS SUDOR DE ORCO

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



\$13.800

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 ciboulette.



\$14.800

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.



\$21.800

DEATH ATLAS POTATOES



\$12.990

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

DIOSA SOL POTATOES



\$7.800

PAPAS RÚSTICAS DE LA CASA

450 gr de Papas fritas rústicas aromatizadas con romero y paprika y trilogía de salsas de la casa.



\$12.990

PAPAS ENDIABLADAS

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

SCHOP CERVEZA 500 ML

PUKALAN LAGER 4,5° IBU 25	\$ 4.990
PUKALAN CALAFATE 5,8° IBU 30	\$ 5.500
TUBINGER IRISH RED ALE 5,5° IBU 27	\$ 5.500
TUBINGER HOPINESS IPA 6° IBU 60	\$ 5.990
MICHELADA	+\$990

HIDROMIEL HAENDEL 5,5° 350 ML \$ 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
Shot de Licor de Kahlua y Tequila flambeado

BLOODY PIÑA COLADA \$8.900
Ron blanco, ron de coco, piña, crema de coco y base de frutilla.

ESPRESSO MARTINI \$7.100
Vodka, Café y Licor de Kahlua

FERNET +BEBIDA \$6.500
JAGER + REDBULL \$6.800
CAMPARI +BEBIDA \$6.500
SHOT TEQUILA \$3.500
SHOT JAGERMEISTER \$4.000
COPA DE ESPUMANTE \$3.500

WHISKY

JOHNNIE BLACK \$7.500

JOHNNIE RED \$6.000

JACK DANIEL'S \$7.500

JACK APPLE \$7.500

DRAMBUIE \$6.000

GIN

BOMBAY SAPHIRE \$6.800

HENDRICKS \$7.600

VODKA

GREY GOOSE \$7.900

STOLICHNAYA \$4.800



DEMONIA

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

\$7.500

PISCO +BEBIDA 350CC

HORCON QUEMADO 35° \$6.000

HORCON QUEMADO 40° \$6.500

ALTO DEL CARMEN 35° \$4.990

ALTO DEL CARMEN 40° \$5.990



BEBIDAS SIN ALCOHOL

GINGER BEER ARTESANAL

Brugga Hibisco.

\$4.000

MOJITO SIN ALCOHOL / GINGER BEER

Mojito sin alcohol preparado con bebida o ginger beer.

\$5.000

LIMONADAS

Tradicional o Menta Jengibre

\$3.800

BEBIDAS

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

\$2.600

Agua mineral con o sin gas.

\$2.200

RED BULL

Original, Sin azucar, Tropical

\$2.800

GINGER BEER

Britvic 200 ml

\$3.000

POSTRES

TIRAMISÚ \$7.400

Suave biscocho de Vainilla con café y toque de whisky.

Relleno con crema mascarpone vegan y coronado con cacao en polvo.

ABISMO \$7.400

Tarta de Chocolate con Ganache y arándanos, cubierto con una salsa de berries y calavera de Chocolate.

SÍGUENOS EN @CHEFMETALERO