

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 la casa.



\$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 cebollin cocido en frio, camarones apanados y lactonesa de pimientos asados al cibulette.



\$15.000

DOBLE
PULPO
+\$6000

KRAKEN

Gruesos tentáculos de pulpo rostizados, 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 roquefor, 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 roquefor, 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 cibullette.



\$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 pulso 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, glaceadas 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 500 ML

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

CERVEZA **TUBINGER PALE ALE** 4,5° IBU 25 \$ 5.000

CERVEZA **PUKALAN LAGER** 4.5° IBU 25 \$ 5.000

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

MICHELADA +\$900

BOTELLIN 330 ML

CERVEZA **TUBINGER IPA** 6° IBU 60 \$ 4.000

CERVEZA **TUBINGER STOUT** 8° IBU 28 \$ 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

SOMOKED 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

\$4.000

Piña Lemongrass, Mango Maracuya, Frutilla

GINGER ARTESANAL BRUGGA

\$4.000

Limon pica, Hibisco, Arándano, Mate-poleo, Maracuya.

MOJITO KOMBUCHA / GINGER

\$5.000

Mojito sin alcohol preparado con kombucha o ginger artesanal.

LIMONADAS

\$3.800

Tradicional o Menta Jengibre

BEBIDAS

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Agua tónica. \$2.400

Agua mineral con o sin gas. \$2.200

ENERGÉTICA RED BULL

Original, Sin azucar, Tropical \$3.000

GINGER BEER

Britvic \$3.000

POSTRE

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.



SÍGUENOS EN @CHEFMETALERO