



Hasta que la maranta se oculte



# CASA MARANTA

Resto Bar



# NUESTROS ESPECIALES

## PARAISO VEGGIE 🌱

Brócoli apanado con miel, buñuelos de coliflor, champiñones salteados al merkén y duo de hummus de la casa acompañados de tostadas. **\$14.990**

## NACHOS BIEN CHIDOS 🌱 ¡UNA RUMBA DE EMOCIÓN!

Rumba de tortillas de maiz servidas con guacamoli, pico de gallo, deliciosa salsa de queso, sour cream y ciboulette. **\$8.990**

## FUNGI SALVAJE 🌱 ¡UNO DE NUESTROS FAVORITOS!

Ceviche de champiñones acompañado de tostadas y chips de camote. **\$8.890**

## CEVICHITO

Ceviche de salmón y camarón, cebolla morada, jengibre, limón, aceite de cilantro. Acompañado de Chips de camote y tostadas. **\$11.990**

## TUNAFRESH

Trocitos de atún fresco, cubos de palta, pepino, cilantro, cebollín y nuestro aliño especial Maranta. Acompañado de Chips de camote y tostadas **\$10.990**

## PIL PIL MARANTA 🌱 ¡IMPERDIBLE!

Trozos de salmón, pollo y camarones salteados al ajo y cacho de cabra. Acompañado de rebanadas de pan Ciabatta para untar en su caldito. **\$12.290**

## LASAÑA DE LA VEGGIENONA 🌱

Capas de berenjena, zapallito italiano, espinaca en salsa blanca, pomodoro y queso parmesano gratinado al horno. **\$8.890**

# Íjole Quesadillas

**Tortillas rellenas a elección acompañadas de guacamoli y sour cream.**

∴ Carne Mechada, tocino, queso fundido y salsa BBQ.

**\$9.890**

∴ Camarones al ajillo, champiñones salteados, cebollín y queso fundido.

**\$9.890**

∴ Champiñones salteados, cebolla acaramelizada, palta, choclo y queso fundido.

**\$9.490**

∴ Pollo salteado, pimentones asados, cebolla asada, queso fundido.

**\$9.690**



**Pa`  
calentar  
EL ALMA**

**¡PREGUNTA POR NUESTRA SOPA DEL DÍA!**

Preparada con productos frescos de estación y servida en greda.

**\$5.490**

# FRESH BOWLS

## POWER BOWL

Croquetas de lentejas, hummus de betarraga, zapallo grillado, repollo encurtido, cubitos de camote asado, garbanzo crispy y mix de hojas verdes. Aliño balsámico con toque spicy.

¡OPCION VEGAN DISPONIBLE!

\$8.290

## BAM BOWL

Pollo grillado, quinoa roja y blanca, láminas de palta, pepino, almendras tostadas, queso parmesano, semillas de sésamo y mix de hojas verdes. Aderezo mostaza y miel.

\$8.990

## FRESH BOWL

Camarones salteados al curry, láminas de palta, pepino, tomate cherry, cebolla morada, camote crispy, toque de pimentón asado, perejil y mix de hojas verdes. Aderezo especial de Mango.

\$8.990

# BURGERS & SANDWICH

Todos acompañadas de papas fritas o mini ensalada.

¡CONSULTA TU OPCION VEGGIE!

## CONTIGO, PAN Y CEBOLLA

Hamburguesa de vacuno de 180 grs, tiras de tocino, cebolla acaramelizada, queso cheddar, huevo frito y salsa BBQ. \$9.690

### ¡AGRANDA CON GANAS!

Extra Hamburguesa de vacuno, doble queso cheddar y salsa BBQ. + \$2.800

## ATRAPA CAMARAUN

Hamburguesa de vacuno de 180 grs, camarones apanados atrapados en queso fundido, lechuga, láminas de palta y suave capa de mayonesa. \$9.890

## NO TE PIQUES...

Hamburguesa de vacuno de 180 grs, tomate, lechuga, tocino, queso fundido, pepinillo y salsa Hot Maranta! \$9.690

## LA INCONDICIONAL

Carne mechada casera, láminas de palta, queso fundido, berros y salsa alioli servido en pan Ciabatta o Tortilla. \$10.990

## EL ANTOJO ¡NUEVO!

Carne mechada casera con salsa Bbq, queso fundido, champiñones salteados, camote crispy, mayonesa especial, servido en pan Ciabatta o Tortilla. \$10.990

## CHILENÍSIMA

Merluza frita a la chilena, tomate, cebolla, cilantro y mayonesa de la casa servido en pan Ciabatta o Tortilla. \$9.690

## LE GÍRGOLA

Elección de champiñones salteados o croquetas de lentejas, palta, rúcula, tomate y cebolla asada, queso fundido, servido en pan Ciabatta o Tortilla. \$9.190



# Papitas de mi Corazón

600 gramos de papas fritas de la opción que prefieras.

## PICARONAS

Camarón o pollo salteado, cebolla crispy, salsa cheddar, sour cream y ciboulette. \$12.990

## LA BRAVA

Carne mechada, tocino, cebolla caramelizada, salsa cheddar, huevo frito y BBQ. \$12.990

## BOMBAI 🌿

Champiñones salteados, choclo, cebollín, salsa de queso, sour cream y ciboulette. \$11.990

## CLASSIC 🌿

Papitas con deliciosa salsa de queso y ciboulette. \$9.290

## TRUFADAS 🌿

Papitas bañado en aceite de trufas, queso parmesano y toque de perejil. \$9.290



# Pa' endulzar el alma

## LA REINONA

Cheesecake de la casa con salsa de mango-maracuyá. \$4.890

## OH, SUGAR!

Brownie, Brownie! Hecho en casa acompañado de espuma de limón. \$4.790

## CARROT CAKE

Torta de zanahoria preparada al estilo Maranta. \$4.790

## POSTRE DEL DIA

Pregunta por ese antojo especial! \$4.590

# Menú del día



LUNES A VIERNES - 12:30 A 16:00 HRS

BOWL ENSALADA + BEBIDA O JUGO \$7.500

PLATO DEL DIA + BEBIDA O JUGO \$7.500

# BAR

## TROPICALÍSIMO

Vodka Stolichnaya, licor de naranja, mango, maracuyá y licor de Flor de Sauco.

\$6.800

## FLORINDA

Ramazzotti, Gin Beefeater, jugo de piña, naranja y limón.

\$6.900

## EL SECRETO ¡FRESH!

Gin Beefeater, Ramazzotti, Ginger Beer y un dash de limón.

\$7.200

## DALIA

Tequila Jimador, licor de naranja, mango, limón y jengibre. Un toque spicy!

\$6.800

## LOS PREFERIDOS DE AUTOR



## MARANTHA

Una preparación especial solo para ti. Sorprendete!

\$7.300

## SOUR CARMESÍ

Delicado aperitivo sour a base de Ramazzotti Rosato.

\$5.900

## GRAN CITRUS ¡NUEVO!

Tequila, Campari, licor de naranja, jugo de pomelo y limón sutil

\$7.200

## GRACIA

Jack Daniels Apple, Amaretto, piña y jengibre macerado.

\$6.800

## LA FRESCA

Gin Beefeater, Licor de Saint Germain, frutos rojos y un toque cítrico.

\$6.900

## SPRITZ



**Ramazzotti Spritz** ..... \$6.000  
Ramazzotti, Espumante Brut, soda.

**Aperol Spritz** ..... \$6.000  
Aperol Espumante Brut, soda

**Rose Spritz** ..... \$6.100  
Vodka, Syrup de Rosas, Espumante Brut, jugo de limón y soda.

**Campari Spritz** ..... \$6.200  
Campari, Espumante Brut, soda.

**Saint Germain Spritz** ..... \$6.700  
Licor de Sauco, Espumante Brut, soda

## MOJITOS



**Mojito Clásico o Sabores** ..... \$5.800  
Elige tu favorito entre clásico, frutilla, berries, piña, maracuyá o mango

**Mojito Violetto** ..... \$5.900  
Ron Blanco, Ramazzotti Violetto, limón sutil, menta y soda

**Mojito Espumante o Vodka** ..... \$5.800  
Ron Blanco, Espumante brut o vodka, limón sutil, menta y soda

**Mojito Jagger** ..... \$6.100

**Mojito Jack Daniels** ..... \$6.500

## PISCO



**Alto del Carmen de 35°** ..... \$4.700

**Alto del Carmen 40°** ..... \$5.200

**Pisco Republicano 40°** ..... \$5.900

Pídelo con la bebida que prefieras, Coca Cola, Sprite, Ginger Ale, Tónica o Mineral

## GIN

---

<i>Beefeater</i> .....	\$6.200
<i>Bombay Pink</i> .....	\$6.600
<i>Hendricks</i> .....	\$7.200

Agrega tu Fentimans por \$1.900



## VODKA

---

<i>Stolichnaya Premium</i> .....	\$4.900
<small>Tradicional o Limón</small>	
<i>Absolut Blue, Raspberry y Pear</i> .....	\$5.900



## TENNESSEE WHISKEY

---

<i>Jack Daniels Old N°7</i> .....	\$6.900
<i>Jack Daniel`s Honey</i> .....	\$6.800
<i>Jack Daniels Apple</i> .....	\$6.800
<i>Jack Daniels Fire</i> .....	\$6.800



## WHISKEY

---

<i>Johnny Walker Red Label</i> .....	\$6.400
<i>Johnny Walker Black Label</i> .....	\$7.600



## RON

---

<i>Flor de Caña 4 años</i> .....	\$5.400
<i>Flor de Caña 7 años</i> .....	\$5.900



## SHOTS

---

<i>Jimador Blanco</i> .....	\$3.800
<i>Jimador Reposado</i> .....	\$3.800
<i>Jagermeister</i> .....	\$4.000



# COCTELERÍA CLÁSICA

---

<i>Pisco Sour Catedral</i> .....	\$5.200	<i>Cynar Julep</i> .....	\$6.200
<i>Pisco Sour Añejado</i> .....	\$5.500	<i>Daikiri</i> .....	\$5.700
<i>Amaretto Sour Dissarono</i> .....	\$5.200	<i>Clavo Oxidado</i> .....	\$6.200
<i>Chardonnay Sour</i> .....	\$4.900	<i>Negroni</i> .....	\$5.800
<i>Margarita</i> .....	\$5.800	<i>Caipirinha</i> .....	\$5.400
<i>Margarita Sabores</i> .....	\$5.900	<i>Vermouth Tonic</i> .....	\$5.600

# LI CO RES

*Fernet* ..... \$5.500

*Campari* ..... \$5.700

*Amaretto Dissaronno* ..... \$5.500

*Drambuie* ..... \$5.500

*Saint Germain* ..... \$6.100

## JARRAS



*Sangría Maranta* ..... \$14.900

Vino tinto, naranja, maracuyá, toque de Amaretto y trozos de fruta de estación.

*Sangría Variegata* ..... \$14.900

Vino Blanco, Ramazzotti, piña, soda, y trozos de fruta de estación.

## CERVEZAS BOTELLA



*Austral Lager 330cc* ..... \$3.700

*Austral Calafate 330cc* ..... \$3.700

*Austral Patagonia 330cc* ..... \$3.700

*Austral Yagan 330cc* ..... \$3.700

*Royal 355cc* ..... \$3.600

*Heineken 0,0° 350cc* ..... \$3.700

## ESPUMANTE



*Undurraga Brut* ..... \$13.990

*Copa Espumante Brut  
o Demisec* ..... \$4.200

## VINOS



*Copa de Vino* ..... \$4.300

*Copa de Sangría* ..... \$5.400

## SCHOP 500 cc



*Stella Artois* ..... \$4.000

*Tubinger Summer Ale* ..... \$4.300

*Tubinger Hoppiness IPA* ..... \$4.600

*Michelado* ..... \$1.100

*Michelada Maracuya* ..... \$1.390

# MOCKTAILS

¡NUESTROS  
SIN ALCOHOL!

## **Santa María** \$4.100

Versión de Mojito sin alcohol preparado con menta, limón sutil y Ginger Ale.

## **Spritz en Rose** ..... \$5.600

Espumante free, syrup premium de rosas, jugo de limón y soda. ¡DULCE Y REFRESCANTE!

## **Aperolsin** ..... \$5.600

Espumante free, syrup premium Italiano, jugo de limón y soda.

## **Camellia** ..... \$4.400

Té verde, mango, jengibre, jugo de limón y agua tónica.

## **Veranito** ..... \$4.200

Frutos rojos, maracuyá, piña y albahaca.

## **Coco Loco** ..... \$4.400

Mango, crema de coco, jugo de limón y coco rallado.

# BEBIDAS

## **Jugos** ..... \$3.600

Piña, Frutilla, Mango, Maracuyá o Berries.

## **Limonada Clásica** ..... \$3.700

## **Limonada Especial** ..... \$3.800

Menta Jengibre, Albahaca o sabores.

## **Fentimans** ..... \$2.900

Ginger Beer, Rose Lemonade y light tonic water.

## **Bebidas** ..... \$2.400

Coca cola, Sprite, Ginger Ale, Agua Tónica, Fanta.

## **Agua Mineral** ..... \$2.000

Con o sin gas

## **REDBULL Tradicional**, ..... \$2.800

**Sugar free o Yellow Edition**





# CASA MARANTA

Resto Bar