



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