

ENTRADAS

EMPANADITAS \$6900

4 empanaditas con masa de la casa. Acompañadas de salsa de cilantro. Elige tu opción: horneadas o fritas. Máximo 2 rellenos a elección:

- Camarón al pilpil
- Hongos al ajillo y queso veggie (V)
- Mechada y tomate deshidratado
- Trío de quesos

CHIGUAGUA \$7300

Tortillas de trigo horneadas estilo Mex, con duo de hummus (pimiento y cilantro) y guacamole.

DRAGON BALL \$8900

7 esferas apanadas en panko. Elige entre:

- GOKÚ: Carne mechada con salsa cheddar
- VEGETA: Champiñon con salsa veggie (V)

CAMEMBERT \$7900

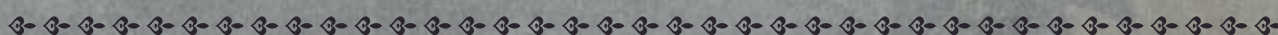
Queso camembert apanado en panko con mermelada Gala (Morrón rojo, merkén y vinagre de manzana) acompañado de crostinis.

TÁRTARO DE RES \$7900

Carne de res con cebollín, pepinillo, perejil, mostaza antigua, oliva y limón, acompañado de crostinis y sour cream.

HOT WINGS \$6900

4 tutitos de pollo spicy con mix de papas fritas y chips de verduras, acompañado de bastones de apio y zanahoria. Con salsa brava, dressing de yogurt y salsa bbq.



(V) : VEGANO

PLATOS

TODOS LOS PLATOS INCLUYEN UN
ACOMPAÑAMIENTO A ELECCIÓN.



LOMO RED BUTTER \$14500

Lomo liso en base de manzana asada con salsa red butter.

SALMÓN DEL PACÍFICO \$13500

Salmón a la plancha en base de papas doradas con mantequilla de alcaparras.

STUFFED CHICKEN \$9500

Pollo relleno con espárragos, morrón asado y queso crema, apanado en panko sobre ensalada coleslaw.

✓ MORRÓN PANKO \$8500

Pimiento morrón relleno con espinaca, champiñones y queso veggie, apanado en panko sobre hummus al cilantro.

ACOMPAÑAMIENTOS

PAPAS RÚSTICAS Y CHIPS DE VERDURAS
PURÉ DE PAPAS (Tradicional o picante)
PURÉ LIONESA
ARROZ AL SÉSAMO
ARROZ AL CILANTRO
PANACHÉ DE VERDURAS DEL CHEF
ENSALADA DE LA ESTACIÓN

KIDS

(MENÚ HASTA 12 AÑOS)



MENÚ NIN@S \$6500

Pollo a la plancha con arroz o papas rústicas. Incluye bolita de helado artesanal.

CAJITA GALA \$7900

2 nuggets caseros de pollo (o croquetas de frijoles) + 2 empanaditas de queso y papas rústicas. Incluye juguete sorpresa.

CEVICHEs & *Ensaladas*

CEVICHE DE LA CALETA \$13900

Cubos de Salmón marinados en leche de tigre, con cebolla morada, pimiento rojo y cilantro, con camarones apanados y palta, sobre mix de lechugas y tostadas de masas madre.

✓ CEVICHE DE LA HUERTA \$10500

Champiñones marinados en leche de tigre, con cebolla morada, pimiento rojo y cilantro, con champiñones apanados y palta, sobre mix de lechugas y tostadas de masa madre.

GALA CESAR \$9.800

Mix de hoja verdes, pollo crispy, queso parmesano, crutones, tomate deshidratado, cebolla crunch, ciboulette y aderezo cesar.

BUBBA GUMP \$9.500

Mix de hoja verdes, camarones apanados, palta, tomate cherry, almendras garrapiñadas y dips de tortillas.

PARA Compartir

TABLA MAR Y TIERRA \$15500

Cubos de pollo envuelto en tocino (4), camarones apanados en panko con salsa de aceto canela y anís (4), albóndigas bañadas en salsa de perejil-ajo (4), bruschettas de salmón con queso crema y caper butter (4). Acompañado de papas rústicas, bbq y salsa de cilantro.

TABLA ANTICUCHERA \$13500

Brochetas de pollo al bbq (4) y brochetas de carne al ajo-perejil (4), ambas con cebolla, pimienta y cilantro. Acompañados de papas rústicas. Con salsa de yogurt- pepino.

TABLA DE QUESOS \$19500

Queso mantecoso, queso de cabra con especias, higos envueltos en tocino y queso azul, aceitunas sevillanas, mix de frutos secos y fruta de estación.

✓ TABLA VEGGIE \$13900

Brochetas de champiñones, con cebolla y pimienta (2), brochetas de albondigas de frijoles con zanahoria y zucchinis (2), costillas de maíz bbq (3) y bruschettas caprese vegano (3) con salsa pesto.

CHORRIGALA \$12900

Base de mix de papas fritas naturales, carne mechada, vegetales en cubo, chorizos mix, huevo y cebolla frita. Con salsa cheddar y tártara.

✓ CHORRIVEGGIE \$10900

Base de mix de papas fritas naturales, champiñones, cebolla y costillas de maíz. Con croquetas de porotos negros, hummus de pimienta roja, sésamo tostado y salsa pesto.

PAPAS INSUPERABLES

Papitas rústicas bañadas en salsa cheddar con tocino crispy.

200 GRS.

\$5500

400 GRS.

\$8500

Smash BURGERS

2 HAMBURGUESAS 'SMASH' DE 100 GRS. C/U

SCOOBY BURGER \$10900

Doble hamburguesa, tomate, lechuga, cebolla frita, queso cheddar, tocino y pepinillos,
Con volcán de cheddar.

REX BURGER \$10900

Doble hamburguesa, queso cheddar, tocino, aros de cebolla, tomate y top's de pepperoni-mozarella en el pan.
Con salsa tártara.

TOP GUN BURGR \$9500

Doble hamburguesa, queso gouda, berenjena grillada, cebolla caramelizada y huevo frito.
Con salsa de cilantro.

LAIKA BURGER \$10500

Doble hamburguesa, jamón colonial, tomate, espinaca, palta, brotes verdes, y queso gouda.
Con mayo de garbanzo.

CONDE PATULA \$9800

Hamburguesa de setas, berenjenas grilladas, pimiento asado, cebolla caramelizada y queso veggie.
Con salsa pesto.

SHAGGY \$9800

Hamburguesa de setas, tomate, palta y lechuga
Con mayo de garbanzo.

SANDWICH

Gala

GALA LOVEYOU \$9500

Pollo crispy, lechuga, tomate, pepinillos dill y coleslaw. Con salsa honey mustard, en pan brioche.

LUCAPRESE \$9500

Carne mechada o pollo a la plancha, queso mozzarella, tomate y albahaca. Con steak sauce, en pan brioche.

MARIO BROSS \$9500

Carne mechada o pollo (a la plancha o crispy), tomate, palta y mayonesa.

DOG LOVER



SCOOBY-SNACK'S \$3600

Gomitas de caldo de hueso y verduras.



DOG DONUT'S \$3900

Proteína animal, espinaca, pimiento, zanahoria y frosting de yoghurt.

BEBIDAS & Jugos

BEBIDAS \$1800

Coca cola, Fanta, Sprite, Kem, Bilz, Ginger ale

JUGO DE FRUTA \$3700

Natural y de temporada. Consultar sabores. Elige endulzar con azúcar, stevia o miel

LIMONADAS \$3900

Tradicional o menta-jengibre

COCONUT \$4200

Limonada con crema de coco y syrup

ICE TEA \$3500

Té ceylan frío con notas de limón y hojas de menta

DETOX \$4500

Manzana, limón sutil, pepino menta y miel

ENERGETICO \$4500

Zumo de naranja, plátano, mango y jengibre

ANTIOXIDANTE \$4500

Frutilla, arándano, manzana y maqui

¿ Un postre? ¿ Un cafecito?
¡Visita nuestra carta de Cafetería!