

MARLON



barra cruda

steak tartare

\$8.300

carne cortada a cuchillo con cebolla perla, alcaparras, pimienta morrón, papas hilo y galletas caseras

tártaro de atún

\$8.500

con aceite de sésamo, ralladura de limón, palta, limón sutil, cilantro, tapenade de aceituna negras, chips de papas y galletas caseras

tártaro de salmón

\$8.100

con aceite de jengibre confitado, limón, pepino fresco, un toque de cebollín, limón sutil, hojas verdes y galletas caseras

tártaro de alcachofas

\$5.900

fondos de alcachofas, palmitos, pimientos, cebolla morada, alcaparras fritas, aliño de mostaza antigua, limón y galletas caseras

ceviche de champiñones

\$6.100

mix de setas, leche de tigre, cebolla morada, cilantro, yuca frita y canchita

carpaccio de salmón

\$7.900

con alcaparrones fritos, ralladura de limón, aceite de oliva, rúcula y láminas de parmesano



compartidos

pulled pork 🌶️ 🌿

en salsa BBQ, con guacamole, huevo pochado, tabasco y papas fritas con especias cajún

\$8.400

pulled beef 🌿

en salsa romesco, acompañado con papas y 2 huevos fritos

\$8.000

paila de mozzarella 🌿

mozzarella fior di late fundida, con tomates cherries confitados, pimienta escalibado, aceitunas negras, rúcula, albahaca y reducción de balsámico

\$8.400

pollo crispy ranch

filetitos de pollo fritos, rebozados en nuestra salsa ranch, con queso fundido, tocino crocante y papas fritas

\$8.200

ranchy güero tacos 🌿

taquitos para compartir, rellenos con nuestros clásicos pulled beef, pulled pork y pollo crispy

\$6.600

chicken f#ck!ng wings 🌶️

alitas crocantes con salsa a elección (bbq, criolla y mantequilla)

\$7.900

choclos habana 🌶️ 🌿

grillados, con especias ahumadas y picantes, mantequilla, queso parmesano y salsa Habana

\$7.800

hummus con naan para compartir 🌿

hummus clásico y hummus de estación con nuestro pan naan casero

\$6.400

arroz chifa 🌿

con tortilla de hierbas, verduras, soya, pollo y cerdo crocante

\$7.200

camembert frito 🌿

con mermelada de tomate y tostadas caseras

\$7.100

papas bravazas 🌶️ 🌿

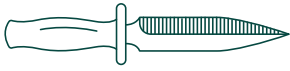
chips de papas caseras con alioli y salsa brava

\$5.900

🌿 pregunta por opción vegetariana

🌶️ spicy





MARLON



burgas y sandwiches

la royale with cheese  **\$7.900**

hamburguesa de 230 grs, queso cheddar, pepinillos, lechuga, tomate, cebolla y salsa Marlon

“le big” marlon  **\$8.800**

2 hamburguesas de 115 grs, queso cheddar, cama de papas hilo, cebolla, tomate lechuga y salsa Marlon

sweet bacon **\$8.100**

hamburguesa de 115 grs, queso cheddar, candy bacon, lechuga, tomate, pepinillos y cebolla morada

la cebollenta  **\$8.400**

2 hamburguesas de 115 grs queso cheddar, cebolla caramelizada, pepinillo, lactonesa, mostaza y ketchup

pitufina  **\$8.500**

hamburguesa de 115 grs, con champiñones salteados, cebolla, rúcula con salsa de queso azul

chicken crunchy tempura **\$7.200**

pollo crunchy tempura con coleslaw, salsa de queso azul con champiñones y unos slices de pepinillo

* todas nuestras burgas y sandwich vienen acompañadas con papas fritas

 pregunta por opción vegetariana

 spicy



adicionales

papas fritas **\$3.100**

normales, cajún o con ajo

arroz crocante  **\$2.900**

arroz oriental, almendras y verduras

ensaladas

1. elige tu base:

oriental **\$4.200**

mix de hojas verdes con noodles crujientes, tomates cherry, almendras y cebollín

césar **\$4.100**

mix de hojas verdes con espinaca, tocino crocante, crutones y queso parmesano

quinoa **\$4.100**

base de hojas verdes con un timbal de quinoa, pepino fresco, tomate, apio, zapallitos italianos, salsa de cilantro y nuez caramelizada sobre un mix de hojas verdes

papas sureñas **\$3.900**

base de hojas verdes con ensalada de papas sureñas con ralladura de limón y jengibre, hojas de apio, alcaparras, ají verde, cebolla morada, cilantro, un toque de mostaza Dijon, limón y oliva sobre una mix de hojas verdes

2. elige tus agregados:

pollo grillado o crispy **\$2.300**

camarón tempura **\$2.900**

atún grillado sésamo **\$3.100**

candy bacon **\$1.900**

par de huevos **\$1.500**

falafel **\$2.300**

palta **\$2.900**

palmitos **\$1.900**

** se puede elegir entre dressing César, aceto-mostaza, cítrico o del cielo*



postres

flan casero de leche condensada **\$4.200**

con berries, menta y coco rallado

banana pie **\$4.100**

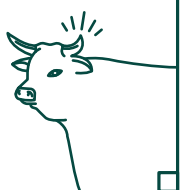
cremoso plátano asado envuelto en deliciosa masa crocante

creme brulée de maracuyá **\$4.100**

con notas cítricas de la maracuyá

french toast marlon **\$4.500**

con miel, frutos del bosque y crema batida





MARLON



spritz bar

marlon spritz <i>ramazzotti, jugo naranja, frutos del bosque, espumante y soda</i>	\$5.400
aperol spritz <i>aperol, espumante, soda y naranja</i>	\$4.800
winnie spritz <i>syrup de maracuyá, aperol, gin, espumante, soda y piña</i>	\$4.900
ramazzotti spritz <i>ramazzotti, espumante, soda y durazno</i>	\$4.700
st. germain spritz <i>st. germain, espumante, soda, cáscara limón y manzana verde</i>	\$6.500
mule spritz <i>ginger beer casera, menta, vodka y espumante</i>	\$6.000
french 75 spritz <i>gin, jugo de limón, syrup cítrico, espumante, soda y cáscara limón</i>	\$4.500
milan spritz <i>campari, sauvignon blanc, agua soda, pomelo y naranja</i>	\$5.300
pisco spritz <i>pisco reservado, jugo de limón, espumante, soda y limón deshidratado</i>	\$4.600
sangría royale spritz <i>frutos del bosque, ginger beer casera, jugo limón y espumante</i>	\$4.100

botánicos

lazarus <i>gin, pomelo, limón, syrup de rosa, pepino y pimienta</i>	\$5.990
yassasin <i>jameson, té chai, limón, jengibre y syrup especiado</i>	\$6.100
ziggi's <i>gin, jugo de naranja, pimienta y tomillo</i>	\$5.600
stevic <i>vodka, menta, albahaca, maracuyá y limón</i>	\$5.400



jarritas

sangría royale	\$13.500
sangría marlon	\$10.800
marlon spritz	\$14.500
borgoña de la casa	\$10.900
aperol	\$14.200
ramazzotti	\$14.100



coctelería clásica

sangría marlon	\$3.600
negroni	\$4.900
pisco sour marlon	\$3.950
tequila margarita	\$4.600
moscow mule	\$6.200
mojito clásico	\$3.900
mojito sabores	\$4.300
virgin mojito	\$3.800
caipiriña clasiquiña	\$3.900
bloody mary	\$5.600
piña colada	\$4.300
white & black russian	\$4.800
tom collins	\$4.200
cape codder	\$5.200

cervezas

schop royal 330cc	\$2.600
schop royal 500cc	\$3.900
schop artesanal 330cc	\$3.600
schop artesanal 500cc	\$5.300
royal guard	\$3.100
blue moon	\$5.100
heineken cero	\$3.300
austral (variedades)	\$4.900
kutschmann torobayo	\$4.900

chupitos

	1 und.	2 und.	4 und.
jäger	\$2.750	\$5.000	\$10.000
margarita	\$2.750	\$5.000	\$10.000
marlon	\$2.100	\$4.000	\$7.500



piscos

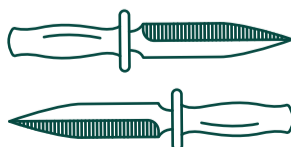
alto del carmen 35°	\$3.900
alto del carmen 40°	\$4.800
mistral 35°	\$3.800
sagrado corazón 35°	\$4.200

ginebras

beefeater	\$5.200
bombay sapphire	\$5.300
la república	\$5.300
hendricks	\$6.800
<i>*tónica premium extra</i>	\$1.500
<i>*ginger beer extra</i>	\$1.950

vodkas

stolichnaya	\$4.900
absolut	\$5.100
grey goose	\$8.200
<i>*tónica premium extra</i>	\$1.500
<i>*ginger beer extra</i>	\$1.950



whisky & whiskey

johnnie walker roja	\$4.900
jameson	\$5.500
johnnie walker negra	\$7.800
jack daniel's N°7	\$5.900
glenfiddich 12 años	\$8.100

ron

ron barcelo	\$3.900
-------------	---------

espumantes

copa viña mar brut	\$3.700
botella viña mar brut	\$13.900
botella viña mar rosé	\$17.000
botella prosecco martini	\$20.000



vinos

<i>cabernet sauvignon</i>	
casas patronales reserva	\$14.200
apaltagua reserva	\$14.200
<i>carmenere</i>	
casas patronales reserva	\$13.900
apaltagua reserva	\$14.100
<u>otras cepas</u>	
leyda reserva	\$13.900
<i>chardonay</i>	
leyda reserva	\$13.900
<i>sauvignon blanc</i>	
leyda leserva	\$13.200
<i>merlot</i>	
cono sur reserva	\$15.400
<i>pinot noir</i>	

jugos, bebidas y otros

bebidas	\$1.900
limonadas (variedades)	\$2.900
jugos naturales	\$2.900
agua mineral sin gas	\$1.900
agua mineral con gas	\$1.900
copa de vino	\$3.500
red bull	\$3.600
agua tónica premium	\$2.800
ginger beer	\$3.200
expresso	\$1.800
expresso doble	\$2.900
americano	\$2.000
macchiato	\$2.100
cappuccino	\$2.300
té (variedades)	\$2.100
infusiones	\$2.100



