

B A R  
ALONSO  
APPETIZERS  
STARTERS

APPETIZERS FRIOS / RAW BAR

- TÁRTARO DE ATÚN/** \$11.800  
Timbal de atún crudo cortado en cubos y aliñado sutilmente sobre una base de palta.
- TÁRTARO DE RES/** \$9.900  
Carne de res cortado con cuchillo a mano y aliñada con aceite de trufa, encurtidos caseros, yema de huevo, salsa horseradish y alcaparras.

PIZZAS DI ALONSO  
PIZZAS

PIZZAS ESTILO NAPOLITANO  
/ NAPOLITAN STYLE

- PIZZA PEPPERONI/** \$9.500  
Salsa pomodoro casera, queso mozzarella fior di latte, pepperoni picante, aros de cebolla y maduración de 24 horas estilo 100 % Napolitano.
- PIZZA MARGHERITA/** \$6.900  
Salsa pomodoro casera, queso mozzarella fior di latte, hojas de albahaca fresca y maduración de 24 horas estilo 100 % Napolitano.
- PIZZA MECHADA & PALTA/** \$11.600  
Salsa pomodoro casera, queso mozzarella fior di latte, carne mechada, palta grillada y maduración de 24 horas estilo 100 % Napolitano.
- PIZZA VEGETARIANA/** \$8.900  
Salsa pomodoro casera, queso mozzarella fior di latte, berenjenas y zapallo italiano y maduración de 24 horas estilo 100 % Napolitano.
- PIZZA CAMARÓN AL PIL-PIL/** \$10.500  
Salsa pomodoro casera, queso mozzarella fior di latte, camarón al pil pil, tomates cherrys con albahaca y maduración de 24 horas estilo 100 % Napolitano.
- PIZZA RÚCULA Y PROSCIUTTO/** \$10.500  
Salsa pomodoro casera, queso mozzarella fior di latte, hojas de rúcula, prosciutto, queso grana padano y maduración de 24 horas estilo 100 % Napolitano.
- PIZZA TRUFADA/** \$10.900  
Queso mozzarella fior di latte, queso grana padano, mix de champiñones, hojas de albahaca fresca y maduración de 24 horas estilo 100% Napolitano.
- PIZZA TOCINO PESTO/** \$10.900  
Queso mozzarella fior di latte, queso grana padano, tomates cherrys, albahaca fresca, tocino, salsa pesto y maduración de 24 horas estilo 100 % Napolitano.
- PIZZA QUESO AZUL Y CEBOLLA CARAMELIZADA/** \$8.200  
Salsa pomodoro casera, queso mozzarella fior di latte, cebolla caramelizada, queso azul desmenuzado y maduración de 24 horas estilo 100 % Napolitano.
- FUNGHI & JAMÓN/** \$10.600  
Salsa pomodoro casera, queso mozzarella fior di latte, láminas de jamón, mix de champiñones, albahaca y maduración de 24 horas estilo 100 % Napolitano.

# HAMBURGUESAS

## BURGERS

### CARNE · VEGANA / MEAT · VEGAN

- LA GRINGA BURGER /** \$8.600  
Salsa de Mostaza, mix de hojas, tomate, pepinillo dill, hamburguesa 100% de vacuno 140 g. de carne y queso americano.
- DOUBLE CHEESE BURGER /** \$10.600  
Salsa Alonso, doble queso americano, tocino crocante, aros de cebolla morada y hamburguesa 100% de vacuno 140 g 3 tipos de carne.
- BLUE CHEESE BURGER /** \$8.600  
Salsa de queso azul de la casa, chutney de manzana verde y hamburguesa 100% de vacuno 140 g 3 tipos de carne.
- FUNGI TRUFADA BURGER /** \$8.900  
Salsa trufada, mix de hongos, láminas de queso americano y hamburguesa 100% de vacuno 140 g 3 tipos de carne.
- CRISPY BURGER /** \$9.200  
Salsa Alioli de la casa, aros de cebollas apanadas, tocino crocante, jalapeños y hamburguesa 100% de vacuno 140 g 3 tipos de carne.
- HOT & SWEET BURGER /** \$10.700  
Salsa sriracha de chiles madurados al sol, pepinillos dill, cebolla salteada, caramelizada, tocino y hamburguesa 100% de vacuno 140 g 3 tipos de carne.
- XL BURGER /** \$12.800  
Salsa picante sriracha, aros de cebollas apanadas, tocino crocante, pepinillos dill, doble queso y hamburguesa 100% de vacuno 140 g 3 tipos de carne.
- CHEESE BURGER /** \$6.000  
Queso americano y hamburguesa 100% de vacuno 140 g 3 tipos de carne.

# PLATOS ALONSO

## PRINCIPAL

### FONDO / MAIN COURSE

- ENTRAÑA ANGUS /** \$19.500  
300 g de entraña angus curada con papas rotas.
- FILETE SEA BASS /** \$17.500  
Mero de profundidad cocido al vacio con especias acompañado con polenta cremosa de aceitunas negras.
- CEVICHE CLÁSICO /** \$9.900  
Cortes de pesca del día, cebolla morada en leche de tigre clásica, choclo blanco peruano y puré de camote.
- ENSALADA ITALIANA /** \$9.500  
Fresca ensalada vegetariana estilo calabresa, condimentada de rúcula, tomate cherry, pata y mozzarella.

# MENÚ DEL CHEF

- MENÚ EJECUTIVO /** \$ 10.990  
Entrada · Fondo · Postre · 1 Bebestible  
(Cerveza 350cc · Jugo Natural · Copa de Vino · Gaseosa)

Lunes a Viernes de 12:30 a 16:00 horas

# PARA COMPARTIR

## TO SHARE

- STICK DE MOZZARELLA /** \$8.500  
Dedos de mozzarella Premiun fior di latte apanado y frito, acompañado de su salsa pomodoro.
- EMPANADAS MECHADAS /** \$8.900  
5 Unidades de empanadas de plateada mechada y queso mozzarella. Acompañadas de cebolla caramelizada y nuestra emulsión de morrón.
- EMPANADAS DE CAMARÓN GAMBERETTI /** \$9.500  
5 Unidades de empanadas de camarón ganberetti y queso mozzarella acompañado de nuestra salsa sirasha
- AROS DE CEBOLLAS 5 UNIDADES /** \$3.500  
Aros de cebolla crocantes
- POLLO APANADO /** \$4.900  
Trozos de nuggets de pollo apanados
- PAPAS FRITAS CHEDDAR X2 /** \$3.500  
Papas Fritas Cheddar Gratinado 300 g
- PAPAS FRITAS PARMESANO TRUFADO X2 /** \$3.500  
Papas Fritas Parmesano Trufado 300 g
- PAPAS ROTAS X2 /** \$3.500  
Papas Fritas Rústicas con salsa de la casa 300 g

# GUARNICIÓN

## SLIDE DISH

- ENSALADA VERDE /** \$4.500  
Mix de hojas verdes con vinagreta de la casa
- PAPAS FRITAS X1 /** \$2.500  
Papas Fritas Parmesano Trufado / Rotas / Rejilla/ Cheddar / 200 g

# DULCES

## DESSERTS

- BROWNIE DE CHOCOLATE /** \$5.900  
Brownie de chocolate y helado de vainilla.
- FONDANT DE CHOCOLATE /** \$5.900  
Con helado de frutos del bosque.
- MIX DE HELADOS /** \$5.500  
Acompañados de fresas.