

CHEF METALERO

RANCAGUA 574 PROVIDENCIA

+56 932772885

+56 937631093

WWW.CHEFMETALERO.CL



SATAN FOOD



\$9.990

ABOMINATION

Chicken fake salteado al wok con salsa hoisin, frijoles enchilados (hot chile), cebolla morada, pepinillos caseros, lechuga hidropónica, brotes germinados, coco dulce en hojuelas y lactonesa de ajo cilantro.



\$10.990.

DESTRIPIADO

Beef de seitán mechado, saltado al wok con cebollín en anillas, ajo laminado, mix de champiñones paris y fungi terminado en salsa barbacue /curry, queso cheddar vegano, mix lechuga hidropónica / rúcula y lactonesa de ajo cilantro.



\$7.990

DIAVOLO

Beef de seitán marinado en ajo, soja y especias salteado al wok, tomate laminado, palta y lactonesa de cilantro/ajo.



\$9.990

EXTERMINIO

Croqueta boletus de champiñones (parís, portobello y callampa), pesto de albahaca, tomates confitados, mix de rúcula y lechuga hidropónica, aderezados con salsa honey mustard vegan y lactonesa de ajo/cilantro.



\$10.100

HELL SEITAN

Beef de seitán, guacamole, champiñones, queso cheddar vegan, hilos de papa camote, lechuga hidropónica, salsa frutilla/ají cacho cabra y lactonesa de ajo/cilantro.



\$8.990

CALEUCHE

Mechada de cochayuyo ahumado saltado al wok on ajo y cebollín, queso cheddar vegan, aros de cebolla, palta, lechuga hidropónica, salsa ají merquén y lactonesa vegan ajo cilantro.

**2X1 BURGER
VEGGIES
TODOS LOS DIAS
15 A 18 HR
BURGER IGUALES**

SOLO CONSUMO EN EL LOCAL



DOBLE Y BRUTAL



\$7.990

BLOODY

Berenjena apanada al estilo inglés, pesto de tomates deshidratados, queso mozzarella, hojas seleccionadas de rúcula y lactonesa vegan de la casa.



\$9.990

VEGGIE ORGASMATRON

Croqueta de boletus (champiñones portobello, parís y callampa), queso roquefor, pimientos rojos asados, cebolla al vino tinto, mix de rúcula y lechuga hidropónica, lactonesa ajo cilantro.



\$9.990

PSICODELIC

Croqueta de garbanzos con especias de la india, tofu apanado, mermelada de mix de pimientos, cebolla morada, hummus de betarraga, salsa de ají merquén, rúcula y lactonesa de ajo/cilantro.



\$8.990

SUBLIME

Croqueta de garbanzos, chutney de cebolla, berenjena apanada, salsa de pimientos, lactonesa de ajo/cilantro, salsa de yogurt/pepino, rúcula y brotes de alfalfa.



\$7.990

POLLA DEL CHEF

Chicken fake(pollo vegetal receta nuestra) saltado al wok con salsa hoisin, queso cheddar fundido con champiñones en laminas, lechuga hidroponica y lactonesa ahumada.



CARNICERIA VEG

Beef de Seitan
Pollo Vegetal
Cordero mechado
Carne ahumada mechada
Churrascos

HAMBURGUESA DE CARNE DE VACUNO ASADA SOBRE QUESO MOZZARELLA FUNDIDO, SALMÓN COCINADO A LA MENIERE CORONADO CON QUESO DE CABRA Y QUINOA CONFITADA, CAMARONES TEPAM, GUACAMOLE, REDUCCION DE VINO, LECHUGA HIDROPONICA Y LACTONESA DE AJO CILANTRO.

\$17.190



MONSTROSITY



\$10.100

BELCEBURGER

Hamburguesa de vacuno receta de autor, coronada con queso de cabra fundido, tomates confitados aromatizado con pesto de albahaca, mix de rúcula y lechuga hidropónica con dressing de vino tinto y lactonesa de la casa.



\$18.990.

CTHULHU

Finos tentáculos de pulpo ahumados en salsa de vino tinto y hoisin fusionado con filet de salmon al pilpil, crocante cama de chiffonade de cebollin cocido en frio, camarones apanados en salsa de maní agria- dulce y lactonesa de pimientos asados al cibulette.



\$9.100

CARNIVORO

Exquisita hamburguesa de carne de vacuno receta nuestra, queso cheddar fundido, tocino rostizado, pepinillos caseros, lechuga hidropónica y lactonesa ajo/cilantro.



\$15.990

CORDERO DE DIOS

200 GRS carne magra de cordero, salsa hell whiskey, laminas de jamón serrano seleccionado, queso camembert apanado al estilo inglés, mermelada de pimientos, finas hojas de rúcula y lactonesa trufada.



\$11.100

HELL FIRE

Hamburguesa de carne de vacuno receta nuestra, queso cheddar fundido, tocino rostizado, pepinillos caseros, aros de cebolla, salsa ranch (picante), lactonesa de cilantro/ajo, lechuga hidropónica.



\$14.990

KRAKEN

Gruesos tentáculos de pulpo rostizados, camarones tempurizados, lechuga hidropónica, piña asada, lactonesa de cilantro/ajo.

540 GR DE CARNE DE RES RECETA DEL CHEF, QUESO CHEDDAR FUNDIDO, LÁMINAS DE TOCINO AHUMADO ROSTIZADO Y LACTONESA DE LA CASA.

\$14.100



MASTODON

\$11.100



MOBYDICK

Filet de salmón con queso de cabra fundido, crocancia de quinoa, mix verde aderezado con gel de arandanos, lactonesa de ajo cilantro. Sobre pan brioche de chocolate y coco deshidratado.

\$10.100.-



ORGASMATRON CARNE

Hamburguesa de carne de vacuno receta nuestra, queso roquefor, pimientos rojos asados, cebolla al vino tinto, mix de rúcula y lechuga hidropónica, lactonesa de ajo/ cilantro.

\$4.990.-



PEQUEÑO DEMONIO

Proteína a elección, queso cheddar, pan brioche. No incluye salsas (Es una hamburguesa para niños.)

\$5.590



AROS DE LA MUERTE

Grandes aros de cebolla apanados en panco. Incluyen salsa ranch.

\$6.600



EXPLOSION ANAL

Cama de papas rústicas, frijoles enchilados, chicken fake (pollo vegan), queso cheddar vegan, láminas de papas rústicas de la casa, jalapeño y ciboulette finamente cortado.

\$6.600



PAPAS ENDIABLADAS

Papas rústicas con salsa ranch, queso cheddar vegan, chutney de cebolla y ciboulette.

**PAPAS RÚSTICAS
PERFUMADAS CON
ACEITE DE TRUFA NEGRA,
ORÉGANO GRIEGO,
QUESO PARMESANO,
CIBOULETTE Y ANILLOS
DE AJÍ CACHO CABRA
AHUMADO.
PARA DOS PERSONAS**

\$7.000



TRUFADAS



\$7.600.-

VISCERAS POTATOES

Papas rústicas a la francesa aromatizadas con aceite de trufa bañadas con salsa de queso roquefor fundido, champiñones, mostaza dijon, cebolla al vino tinto y cibullette.



4.100.-

PAPAS RUSTICAS

Papas rústicas de la casa, aromatizadas con romero y paprika.



\$3.000

KOMBUCHAS

Bebida saludable en base a té negro, scoby y azúcar. 330cc
Pregunta por los sabores



JUGOS NATURALES

Frutilla, mango, limonadas, etc.



\$3.000

CERVEZAS SIN ALCOHOL

Pregunta por disponibilidad



3.200.-

GINGER ALE ARTESANAL

Ginger ale artesanal baja en azúcar y calorías 330cc
Pregunta por los sabores