

CHEF METALERO

RANCAGUA 574 PROVIDENCIA

+56 932772885

+56 937631093

WWW.CHEFMETALERO.CL



SATAN FOOD



\$9.990

PIG DESTROYER

Hongo ostra mechado, saltado al wok y ahumado con barbacue de berries, fileto de jalapeños, crocante de almendras laminadas, fresca rúcula hidropónica aderezada con reducción de cerveza negra y lactonesa vegan de manzanas verdes confitadas.



\$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.



\$8.500

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 vegano, 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 vegano, 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
NO DISPONIBLE DIAS FERIADOS



DOBLE Y BRUTAL



\$9.000

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.



\$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.

CARNICERIA VEG

Beef de Seitan
Pollo Vegetal
Cordero mechado
Carne ahumada mechada
Churrascos

\$7.990

500 grs



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

\$17.000



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 filete 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 wiskey, 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.



\$15.000

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.



\$14.000

DEVASTATION

200 Gr de costillas de cerdo " San Louis" ahumada en nuestros aposentos, glaseada con barbacue honey de berrys, queso mozzarella fundido, chicharron de jalapeños, hilos de papás camote, lechuga hidropónica y lactonesa de pimientos rojos asados y ciboulette.



\$5.000

PEQUEÑO DEMONIO

Proteína a elección (CARNE O CROQUETA DE CHAMPIÑONES) queso cheddar, pan brioche. No incluye salsas (Es una hamburguesa para niños.)



\$7.500

EXPLOSION ANAL

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



\$7.000

PAPAS TRUFADAS

Papas rústicas perfumadas con aceite de trufa negra, orégano griego, queso parmesano, ciboulette y anillos de ají cacho cabra ahumado. Para dos personas



\$8.000.

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.



\$7.000.

PAPAS ENDIABLADAS

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

PAPAS RUSTICAS

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

\$4.500





MOCKTAILS

CHEF METALERO

BREBAJES INFERNALES

MOJITO DEL CHEF

\$4.500.-

Elije tu sabor favorito:
Arandano, maracuya, naranja,
limón-jengibre, granada, flor de
hibiscus, menta.

AURORA

\$4.800.-

Leche de almendras, frutillas
frescas, syrup de rosas,
cardamomo y pétalos de rosas.

LICIAANTUS

\$5.000.-

Espumante sin alcohol. arandanos,
syrup de lavanda, jugo de limón
de pica y flores de liciantus.

FANTASÍA

\$5.500.-

Jugo de pomelo y limón de pica
recien exprimido, kombucha de
frutos rojos, syrup de granada
aromatizado con romero

LUCIFER

\$5.500.-

Espumante sin alcohol, frutillas
frescas, syrup de flor de sauco,
reduccion de vino tinto
pulverizado con maqui.

MICHELADA INFERNAL

\$5.000.-

Cerveza sin alcohol, tabasco,
limón, sal, salsa inglesa. Decorado
con jalapeños y aji verde asado

COCOS METALEROS

\$4.500.-

Mango, leche de coco y piña

LIMONADA FRESH

\$4.000.-

Elije tu sabor:
Frutilla, mango, menta, jengibre,
flor de sauco, lavanda, rosas,
granada.

BEBESTIBLES

KOMBUCHA ARTESANAL KOMBUMAPU

\$3.500.-

Elije tu sabor favorito:
Naranja/zanahoria , Manzana/canela, Menta.

GINGER ALE ARTESANAL BRUGGA

\$4.000.-

Elije tu sabor favorito:
Arandano, maracuya, limón-jengibre, granada, flor de hibiscus, menta.

CERVEZA SIN ALCOHOL

\$3.000 / \$3.550.-

Michelada o chelada

+\$1.000.-

JUGOS

\$3.000.-

Elije tu sabor favorito:
Mango , frutilla, piña

BEBIDAS

\$2.000.-

Coca - Cola, Coca - zero, Fanta, Sprite, Agua con gas/sin gas.

TE / INFUSIONES

\$2.500.-

CAFE

\$2.500.-

