

CHEF

METALERO

MARCHANT PEREIRA 337 PROVIDENCIA

+56 937631093

WWW.CHEFMETALERO.CL



BURGER CARNE



\$11.000

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.



\$11.000

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 y ajo, lechuga hidropónica.



\$10.000

CARNIVORO

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



\$19.000

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 y lactonesa de pimientos asados al cibulette.



\$15.000

DOBLE
PULPO
+\$6000

KRAKEN

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

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

\$15.000



MASTODON



\$12.000

MOBYDICK

Filet de salmón con queso de cabra fundido, crocancia de quinoa, mix verde aderezado con gel de arandanos, lactonesa de ajo cilantro.



\$11.000

ORGASMATRON

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 y cilantro.



\$11.000

BRUJERIA

Burger estilo Tex- mex Exquista carne de vacuno, hummus de porotos rojos enchilados, queso cheddar fundido, tocino rostizado, guacamole, jalapeños, crocantes nachos, fresca lechuga hidroponica y lactonesa de ajo y cilantro



\$6.000

PEQUEÑO DEMONIO

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

VEGETARIANAS



\$11.000

VEGGIE ORGASMATRON

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



\$10.000

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 y cilantro.



\$11.000

DESTRIPIADO

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



\$10.000

DUENDE

Champiñon saltado al wok, hummus de frijoles enchilados, queso mozzarella fundido, tomates confitados, laminas de almendras tostadas, mix de verde de lechuga y rúcula, lactonesa de ajo y cilantro.



\$9.500

DIAVOLO

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



\$11.000

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 y cilantro.



\$11.000

HELL SEITAN

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



\$10.490

CALEUCHE

Mechada de cochayuyo ahumado saltado al wok con ajo y cebollín, queso vegan, aros de cebolla, palta, lechuga hidropónica, salsa ranch y lactonesa ajo y cilantro.

PARA COMPARTIR



\$10.000

EXPLOSION ANAL

Cama de papas fritas, frijoles enchilados, seitan mechado, queso vegan, láminas de jalapeño y ciboulette finamente cortado.



\$11.000

PAPAS SUDOR DE ORCO

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



\$11.000

VISCERAS POTATOES

Papas fritas a la francesa aromatizadas con aceite de trufa bañadas con salsa de queso roquefort fundido, champiñones, mostaza dijon, cebolla al vino tinto y ciboulette.



\$10.500

SLAYER POTATOES

Bastones de papas fritas glaseadas con salsa de queso cheddar, bacon rostizado y fresco ciboulette.



\$6500

BOLITAS DEL CHEF

5 bolitas de exquisito falafel de garbanzos con especias de la india, acompañadas con salsa ranch (picante), hummus de betarraga y lactonesa ajo cilantro.



\$8900

CAMARONES APANADOS

10 unidades de camarones apanados acompañados con salsa de frutilla y ají cacho de cabra, salsa ranch y pesto albahaca.



\$18.490

DEATH ATLAS POTATOES

Medialunas de papas fritas rústicas pigmentadas con paprika y sal del himalaya, coronadas con jugosos camarones y gruesos tentáculos de pulpo al ajillo previamente saltado al wok y merquén ahumado.



\$12.990

DIOSA SOL POTATOES

Medialunas de papas rústicas fritas condimentadas con sal del himalaya y paprika, glaseadas con fondue de queso cheddar y gajos de fresco champiñon paris saltados al ajillo.

**RACK DE COSTILLAS BABY BACK
AHUMADAS EN NUESTROS
DOMINIOS, GLASEADAS CON SALSA
SMOKED BARBACUE HONEY BERRIES
ESPECIAL DEL CHEF, GUARNECIDAS
CON PAPAS RÚSTICAS
AROMATIZADAS CON TRUFAS Y
OSCURAS HIERBAS , SALSA DE
QUESO ROQUEFOR / HONGOS CON
TOPPING DE CEBOLLA EN OPORTO Y
CIBOULETTE
(DISPONIBLE FIN DE SEMANAS)**



\$22.990

RIB OF HELL



\$6.500

PAPAS RÚSTICAS DE LA CASA

Papas fritas aromatizadas con romero y paprika. Incluye una tabla de salsas.



\$8.000

PAPAS ENDIABLADAS

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

BEBESTIBLES

SCHOP 500 ML

CERVEZA KROSS GOLDEN 5,3°	\$4500.-
CERVEZA KROSS MAIBOCK 6,5°	\$4700.-
CERVEZA PUKALAN CALAFATE 5,8°	\$5000.-

COPA DE SANGRIA
\$5500.-

COCTELERIA

PISCO SOUR \$4.800.-

Pisco alto de 35°, jugo de limón, goma casera y una gota de amargo de angostura

MOJITO TRADICIONAL \$6700.- EXTRA SABOR \$1000.-

Ron blanco, jugo de limón, gajos de limón de pica, menta macerada y goma casera

MOJITO JACK MANZANA \$7.900.-

Ron kraken, jugo de limón, gajos de limón de pica, menta y albahaca macerada y goma casera

MOJITO JAGERMEISTER \$7.100.-

Jagermeister, jugo de limón, gajos de limón de pica, menta macerada y goma casera

MOJITO RAMAZZOTTI \$7.100.-

Ramazotti, jugo de limón, jugo de naranja, gajos de naranja, menta macerada

TEQUILA MARGARITA \$6200.-

Tequila sombrero negro, triple sec, jugo de limón

CHAMBORD SPRITZ \$7.800.-

Licor premium de frambuesas negras, espumante brut, agua gasificada, limón

RAMAZZOTTI SPRITZ \$7.100.-

Ramazotti, espumante brut, agua gasificada, limón y arándanos

APEROL SPRITZ \$7.100.-

Aperol, espumante brut, agua gasificada y naranja

ST. GERMAIN SPRITZ \$7.100.-

Licor st germain, espumante brut, agua gasificada y zeste de limón

BLACK RUSSIAN \$6.500.-

Licor de kahlúa y vodka absolut

WHITE RUSSIAN \$7.200.-

Licor de kahlúa, vodka absolut y crema de leche

TOM COLLINS \$7.100.-

Gin bombay, jugo de limón, goma casera y marrosquino

NEGRONI \$7.100.-

Gin bombay, campari y vermut rosso

NEGRONI SBAGLIATO \$7.100.-

Vermut rosso, campari y espumante brut

MATADERO 5 \$7.600.-

Gin bombay, jagermeister y red bull

HUNTER LOVE \$7.100.-

jagermeister, sprite, jugo de limón y frutillas

MOSCOW/ LONDON/ JAGER
MULE **\$7.600.-**

Destilado a eleccion, jugo de limón y ginger beer

MINT JULEP **\$6.800.-**

Johnnie walker red, menta macerada y goma casera

CLAVO OXIDADO **\$7.600.-**

Johnnie walker red, drambuie, clavo de olor y marrasquino servido en vaso old fashioned previamente ahumado en clavo de olor.

MANHATAN **\$7.100.-**

Johnnie walker red, vermut rosso y una gota de amargo de angostura)

BLACKSAND **\$7.800.-**

Jack daniels , licor premium de frambuesas negras chambord, jugo de limón y ginger beer

TROPICAL GIN **\$7.600.-**

Gin bombay y red bull tropical

DEAD AWAKER **\$4.800.-**

Licor de kahlua y tequila flambeado

KIR ROYAL **\$4.500.-**

Espumante brut y licor de cassis

LITMUS TONIC **\$6800.-**

Destilado de maíz macerado en frutos rojos acompañado de agua tónica

WHISKY

JOHNNIE BLACK **\$7.500.-**

JOHNNIE RED **\$6.000.-**

JACK DANIEL ´S **\$7.500.-**

JACK APPLE **\$7.500.-**

FIREBALL **\$5.500.-**

DRAMBUIE **\$6.000.-**

PISCO

GOBERNADOR RESERVADO 40° **\$6.200.-**

ALTO DEL CARMEN 35° **\$5.500.-**

VODKA

ABSOLUT BLUE **\$5.700.-**

STOLICHNAYA **\$4.800.-**

BOMBAY SAPHIRE **\$6.500.-**

JAGERMEISTER **\$5.000.-**

CAMPARI **\$6.000.-**

COPA DE ESPUMANTE **\$3.500.-**



BEBIDAS SIN ALCOHOL

KOMBUCHA ARTESANAL BRUGGA

Piña Lemongrass, Mango Maracuya, Frutilla

\$4.000

GINGER ARTESANAL BRUGGA

\$4.000

Limon pica, Hibisco, Arándano, Mate-poleo, Maracuya.

MOJITO KOMBUCHA / GINGER

\$5000

Mojito sin alcohol preparado con kombucha o ginger artesanal.

LIMONADAS

\$3.800.-

Tradicional, Menta Jengibre

BEBIDAS

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite, Agua mineral C/G o S/G, Agua tónica

\$2.000.-

ENERGÉTICA RED BULL

\$3000.-

Original, Sin azucar, Tropical

GINGER BEER

\$3000.-

Thomas Henry

