

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.



\$9.100

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



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.



\$14.990

BRUTALITY

Croqueta de jaiba al estilo mediterráneo, sobre una capresa de queso de cabra y aceite de oliva, berenjena caju sobre tiradito de camarones frescos al cítrico (crudo), kikkoman y aceite de sésamo, lechuga hidropónica y lactonesa de ajo / cilantro.

*Tiradito es crudo de camarones



\$9.100

CARNIVORO

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



\$14.100

DOBLE DEAD

Doble carne de vacuno asadas a la plancha glaseadas con salsa de queso cheddar, pepinillos laminados, 1 gran aro de cebolla XL bañado en salsa de barbecue / curry con acabado de bacon, hojuelas de cebolla crispy y lactonesa de la casa.



\$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 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



4.100.-

PAPAS RUSTICAS

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



\$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.



**\$3.000
\$3.200**

**KOMBUCHAS Y
GINGERALE ARTESANAL**

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



JUGOS NATURALES

Pregunta por disponibilidad



\$3.000

CERVEZAS SIN ALCOHOL

Pregunta por disponibilidad



BEBESTIBLES VARIOS

Pregunta por disponibilidad