

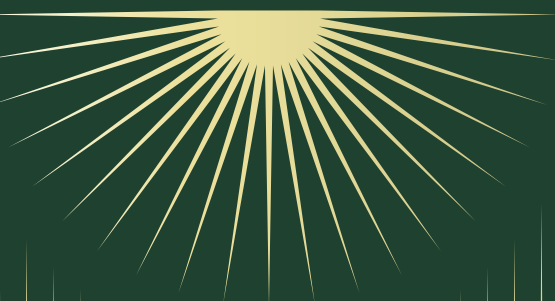


Hasta que la maranta se oculte



CASA MARANTA

Resto Bar



NUESTROS ESPECIALES

PARAÍSO VEGGIE

Brócoli apanado con miel, buñuelos de coliflor, champiñones salteados al merkén y duo de hummus de la casa acompañados de tostadas. **\$12.200**

NACHOS BIEN CHIDOS ¡UNA RUMBA DE EMOCIÓN!

Tortillas de maíz servidas con pico de gallo, guacamoli, deliciosa salsa cheddar, sour cream, toque de cebollín y cilantro. **\$7.900**

TUNAFRESH

Nuestra propia versión de tartar. Trozos de atún, palta, pepino, aceite de sésamo y aliño maranta. **\$10.900**

CEVICHITO MARANTA

Ceviche de salmón y camarón acompañado de chips de camote y tostadas **\$10.900**

FUNGI SALVAJE ¡UNO DE NUESTROS FAVORITOS!

Ceviche de champiñones. **\$8.400**

LASAÑA DE LA VEGGIENONA

Capas de berenjenas, zapallito italiano, espinaca a la crema, pomodoro y queso parmesano gratinado al horno **\$7.900**

Íjole Quesadillas

Tortillas rellenas a elección acompañadas de guacamoli y sour cream

- | | |
|---|---|
| ·∴ Carne Mechada, tocino, queso fundido y especial BBQ. \$8.900 | ·∴ Camarones al ajillo, champiñones, queso fundido y cebollín. \$8.900 |
| ·∴ Champiñones salteados, cubitos de palta, choclo, cebolla acaramelizada y queso fundido. \$8.300 | ·∴ Pollo salteado, cebolla, pimentones asados y queso fundido. \$8.500 |



**Pa`
calentar
EL ALMA**

¡PREGUNTA POR NUESTRA SOPA DEL DÍA!

\$4.990

FRESH BOWLS

MARANTA BOWL

Legumbres, cubitos de camote asado, repollo prensado, cebolla morada, mix de hojas verdes, alcaparras y sésamo tostado. (Aliño balsámico con toque spicy) **\$7.990**

POWER BOWL

Hummus del día, quinoa, zapallo italiano grillado, palta, mix de hojas verdes, garbanzo crispy y semillas. (Aderezo de mango) **\$7.990**

BAM BOWL

Pollo, quinoa, palta, pepino slice, mix de hojas verdes, almendras tostadas y queso parmesano. (Aderezo mostaza y miel) **\$7.990**

** Puedes consultar además desde las 12:30 a 16:00 horas por nuestra Ensalada del día.*

BURGERS & SANDWICH

Todos van acompañados de papas fritas o mini ensalada.

CONTIGO, PAN Y CEBOLLA

Hamburguesa, tocino, cebolla caramelizada, queso cheddar, huevo frito y salsa BBQ. **\$8.800**

ATRAPA CAMARAUN

Hamburguesa, camarones atrapados en queso fundido, láminas de palta, lechuga y suave capa de mayonesa. **\$8.900**

NO TE PIQUES...

Hamburguesa, tomate, lechuga, tocino crunchy, queso fundido, pepinillo y hot Maranta! **\$8.600**

LA INCONDICIONAL

Carne Mechada, láminas de palta, queso fundido, berros y salsa alioli servido en pan Ciabatta o Tortilla. **\$9.200**

CHILENÍSIMA

Merluza frita a la chilena, tomate, cebolla, cilantro y mayonesa de la casa servido en pan Ciabatta. **\$8.900**

LE GÍRGOLA

Champiñon ostra, tomate y cebolla asada, palta, rúcula y queso fundido servido en pan Ciabatta o Tortilla. **\$8.600**



Papitas de mi Corazón

500 gramos de papas fritas con la opción que prefieras.

PICARONAS

Camarón o pollo salteado, cebolla crispy, queso fundido cremoso, sour cream y ciboulette. **\$9.800**

LA BRAVA

Carne mechada, tocino, cebolla caramelizada, queso cheddar, huevo frito y BBQ. **\$9.900**

CLASSIC

Queso fundido cremoso y ciboulette. **\$8.400**

TRUFADAS

Papitas, queso parmesano, toque de perejil bañadas en aceite de trufas. **\$8.100**

BOMBAI

Champiñones salteados, choclo, cebollín, queso fundido cremoso y un toque de sour cream. **\$8.900**



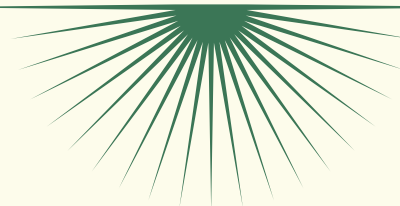
Pá endulzar el alma

POSTRE DEL DIA

¡Consulta por nuestras opciones! **\$4.500**

TORTA DE QUESO

Delicioso Cheesecake con salsa de mango-maracuyá. **\$4.900**



Menú del día



BOWL ENSALADA + BEBIDA O JUGO \$6.990

PLATO DEL DÍA + BEBIDA O JUGO \$6.990



BAR

LOS PREFERIDOS DE AUTOR

TROPICALÍSIMO

Vodka Stolichnaya, triple sec, mango, maracuyá y toque de Saint Germain.

\$6.200

FLORINDA

Ramazotti, Gin Hendricks, jugo de piña, naranja y limón, y bebida de rosas Fentimans

\$6.400

EL SECRETO

Gin Beefeater, Ginger Beer y un dash de limón.

\$6.400



LA FRESCA

Gin Beefeater, Saint Germain, frambuesa y un toque cítrico.

\$6.400

SOUR CARMESÍ

Sour especial con base de Ramazzotti Rossato.

\$6.000

MALDITA PRIMAVERA

Gin Hendricks, elder flower, tónica de rosas y pepino.

\$6.400

GRACIA

Jack Daniels, Amaretto, manzana, piña y jengibre macerado.

\$6.200

SPRITZ



Ramazotti Spritz \$5.500
Aperol Spritz \$5.500
Saint Germain Spritz \$5.900

MOJITOS



Mojito Tradicional \$4.900
Mojito Tradicional Sabores \$4.900
(Elige entre maracuyá, frambuesa, frutilla, mango o piña)
Mojito Espumante o Vodka \$4.900
Mojito Jagger \$5.100

PISCO



Alto del Carmen o Mistral de 35° \$4.200
Alto del Carmen 40° \$4.800
Pisco Republicano \$5.800
(Añejado por el Espíritu de los Andes)

GIN

| | |
|---------------------------|---------|
| <i>Beefeater.</i> | \$5.200 |
| <i>Bombay Pink.</i> | \$5.700 |
| <i>Hendricks.</i> | \$6.700 |



VODKA

| | |
|--|---------|
| <i>Stolichnaya Premium</i> | \$4.600 |
| <small>(Tradicional o Limón)</small> | |
| <i>Absolut Blue, Raspberry y Pera.</i> | \$5.200 |



TENESSEE WHISKEY

| | |
|----------------------------------|----------|
| <i>Jack Daniels N°7</i> | \$6.200 |
| <i>Jack Daniel`s Honey</i> | \$6.400 |
| <i>Jack Daniels Apple</i> | \$6.400 |
| <i>Jack Daniels Fire</i> | \$6.4 00 |



WHISKEY

| | |
|---|---------|
| <i>Glenfiddich 12 años Single Malt.</i> | \$6.400 |
| <i>Glenfiddich 15 años Single Malt.</i> | \$7.500 |



RON

| | |
|----------------------------------|---------|
| <i>Flor de Caña 5 años</i> | \$4.900 |
| <i>Flor de Caña 7 años</i> | \$5.400 |



TEQUILA

| | |
|--------------------------------------|---------|
| <i>Jimador Blanco / Shot</i> | \$3.300 |
| <i>Jimador Reposado / Shot</i> | \$3.300 |



COCTELERÍA CLÁSICA

| | |
|---------------------------------|---------|
| <i>Pisco Sour</i> | \$4.500 |
| <i>Pisco Sour añejado</i> | \$5.200 |
| <i>Amaretto Sour</i> | \$4.800 |
| <i>Chardonnay Sour</i> | \$4.400 |
| <i>Tequila Margarita</i> | \$4.900 |

| | |
|--------------------------------|---------|
| <i>Margarita Sabores</i> | \$4.900 |
| <i>Daikiri</i> | \$4.900 |
| <i>Clavo Oxidado</i> | \$5.700 |
| <i>Negroni</i> | \$5.500 |
| <i>Caipirinha</i> | \$4.600 |
| <i>Sangria Maranta</i> | \$4.600 |

LI CO RES

Fernet \$4.700

Campari \$5.200

Amaretto Dissaronno \$4.800

Drambuie \$4.900

Saint Germain \$5.800

Jagermeister Shot \$3.500

JARRAS



Sangria Maranta \$12.600

Vino tinto, naranja, duraznos,
toque de amaretto y mineral.

Sangria Variegata \$12.600

Vino Blanco, piña, frutos, toque
de ramazzotti y mineral.

CERVEZAS BOTELLA



Austral Lager 330cc \$3.400

Austral Calafate 330cc \$3.400

Austral Patagonia 330cc \$3.400

Austral Yagan 330cc \$3.400

Heineken 355cc \$3.400

Heineken 0,0° 350cc \$2.990

Royal Guard 330cc \$3.300

ESPUMANTES



Undurraga Brut \$12.990

*Undurraga Free Rose
(Sin alcohol)* \$13.900

*Copa Espumante o
Demisec* \$3.990

VINOS



Copa de Vino \$3.900

SCHOP



Tubinger Summer Ale \$3.800

Tubinger IPA \$3.900

Stella Artois \$3.800

Michelado \$850

SIN ALCOHOL

Coco loco \$3.300
Mango, agua de coco, y un
toque de limón

Veranito \$3.300
Frambuesa, maracuyá, piña y
albahaca.

Santa María \$3.300
Mojito sin alcohol con bebida
de rosas.

Shake Shake \$3.300
Frutilla, maracuyá y crema
shake.

BEBIDAS

Jugos \$3.290
Frambuesa, Piña, Frutilla, Mango,
Maracuya, Melón Tuna.

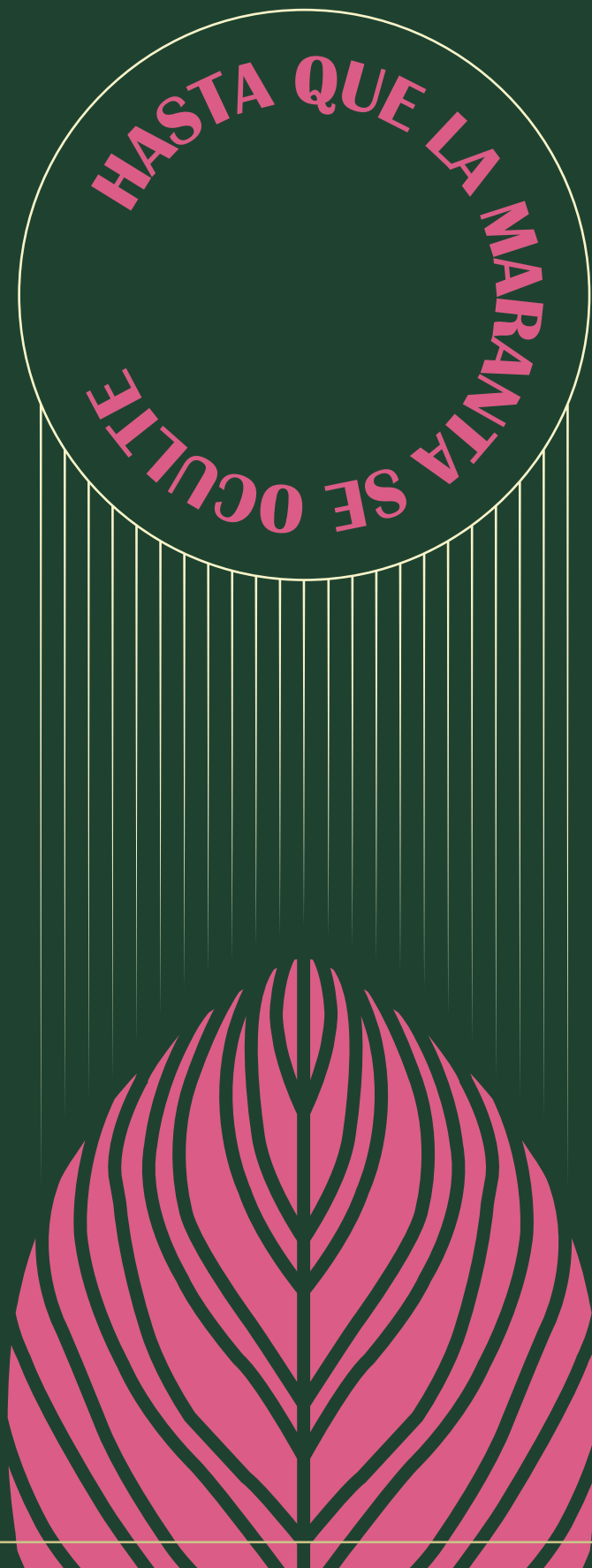
Limonada \$3.400

Fentimans \$2.500
Ginger Beer, Rose Lemonade
y light tonic water.

Bebidas \$2.900
Coca cola, Sprite, Ginger Ale,
Agua Tonica, Fanta.

Agua Mineral \$1.990

Redbull Tradicional o Tropical \$2.900





CASA MARANTA

Resto Bar