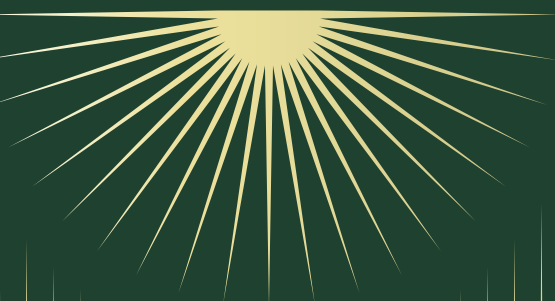




CASA MARANTA

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. **\$12.400**

NACHOS BIEN CHIDOS ¡UNA RUMBA DE EMOCION!

Rumba de tortilla de maiz servida con guacamoli, pico de gallo, deliciosa salsa de queso, sour cream y ciboulette. **\$8.100**

TUNAFRESH

Nuestra propia versión de tartar. Trozos de atún, palta, pepino, aceite de sésamo y aliño maranta acompañado de tostadas. **\$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 acompañado de tostadas. **\$8.500**

LASAÑA DE LA VEGGIENONA

Capas de berenjena, zapallito italiano, espinaca en salsa blanca, 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 BBQ especial. \$8.900 | ·∴ Camarones al ajillo, champiñones, queso fundido y cebollín. \$8.900 |
| ·∴ Champiñones salteados, cubitos de palta, choclo, cebolla acaramelizada y queso fundido. \$8.500 | ·∴ Pollo salteado, cebolla, pimentones asados y queso fundido. \$8.700 |



**Pa`
calentar
EL ALMA**

¡PREGUNTA POR NUESTRA SOPA DEL DÍA!

\$4.990

FRESH BOWLS

MARANTA BOWL

Croqueta de lentejas, 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**

BURGERS & SANDWICH

Todas acompañadas de papas fritas o mini ensalada.

CONTIGO, PAN Y CEBOLLA

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

ATRAPA CAMARAUN

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

NO TE PIQUES...

Hamburguesa de vacuno, tomate, lechuga, tocino crunchy, queso fundido, pepinillo y salsa 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 o Tortilla. **\$8.900**

LE GÍRGOLA

Champiñon ostra, palta, rúcula, tomate y cebolla asada, 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, salsa cheddar, sour cream y ciboulette. **\$9.800**

LA BRAVA

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

CLASSIC

Papitas con deliciosa salsa de queso y ciboulette. **\$8.400**

TRUFADAS

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

BOMBAI

Champiñones salteados, choclo, cebollín, salsa de queso 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.

\$6.500



SOUR CARMESÍ

Delicado Sour con base de Ramazzotti Rossato.

\$6.000

MALDITA PRIMAVERA

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

\$6.700

EL SECRETO

Gin Beefeater, Ginger Beer y un dash de limón. ¡FRESH!

\$6.400

LA FRESCA

Gin Beefeater, Saint Germain, frutos rojos y un toque cítrico.

\$6.400

GRACIA

Jack Daniels Apple, Amaretto, piña y jengibre macerado.

\$6.200

SPRITZ



<i>Ramazotti Spritz</i>	\$5.500
<i>Aperol Spritz</i>	\$5.500
<i>Saint Germain Spritz</i>	\$5.900

MOJITOS



<i>Mojito Tradicional</i>	\$4.900
<i>Mojito Tradicional Sabores</i>	\$5.200
<small>(Elige entre frutilla, berries, piña, maracuyá o mango)</small>	
<i>Mojito Espumante o Vodka</i>	\$4.900
<i>Mojito Jagger</i>	\$5.400

PISCO



<i>Alto del Carmen de 35°</i>	\$4.200
<i>Alto del Carmen 40°</i>	\$4.800
<i>Pisco Republicano</i>	\$5.800

GIN

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



VODKA

<i>Stolichnaya Premium</i>	\$4.800
<small>(Tradicional o Limón)</small>	
<i>Absolut Blue, Raspberry y Pear</i>	\$5.200



TENESSEE WHISKEY

<i>Jack Daniels N°7</i>	\$6.400
<i>Jack Daniel`s Honey</i>	\$6.400
<i>Jack Daniels Apple</i>	\$6.400
<i>Jack Daniels Fire</i>	\$6.400



WHISKEY

<i>Johnny Walker Red Label</i>	\$6.400
<i>Johnny Walker Black Label</i>	\$7.500



RON

<i>Flor de Caña 4 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>Margarita Sabores</i>	\$5.200
<i>Pisco Sour añejado</i>	\$5.200	<i>Daikiri</i>	\$4.900
<i>Amaretto Sour</i>	\$4.900	<i>Clavo Oxidado</i>	\$5.900
<i>Chardonnay Sour</i>	\$4.400	<i>Negroni</i>	\$5.500
<i>Margarita Jimador</i>	\$4.900	<i>Caipirinha</i>	\$4.900

LICORES

Fernet \$4.800

Campari \$5.200

Amaretto Dissaronno \$5.200

Drambuie \$5.200

Saint Germain \$5.800

Jagermeister Shot \$3.500

JARRAS



Sangria Maranta \$12.900

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

Sangria Variegata \$12.900

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 \$3.200

Royal Guard 330cc \$3.300

ESPUMANTES



Undurraga Brut \$12.990

*Copa Espumante Brut
o Demisec* \$3.900

VINOS



Copa de Vino \$3.900

Copa de Sangría \$4.600

SCHOP



Tubinger Summer Ale \$3.800

Tubinger IPA \$3.900

Stella Artois \$3.800

Michelado \$900

SIN ALCOHOL

- Coco loco** \$3.700
Mango, crema de coco, y un toque de limón
- Veranito** \$3.700
Frutos rojos, maracuyá, piña y albahaca.
- Santa María** \$3.700
Mojito sin alcohol con bebida Fentimans de Rosas.
- Shake Shake** \$3.700
Frutilla, maracuyá y crema shake.

BEBIDAS

- Jugos** \$3.300
Piña, Frutilla, Mango, Maracuyá, Berries, Melón Tuna.
- Limonada** \$3.500
- Fentimans** \$2.300
Ginger Beer, Rose Lemonade y light tonic water.
- Bebidas** \$3.500
Coca cola, Sprite, Ginger Ale, Agua Tónica, Fanta.
- Agua Mineral** \$2.500
- Redbull Tradicional o Light** \$2.800





CASA MARANTA

Resto Bar