



# 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 tortillas de maiz servidas 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. <b>\$8.900</b>                                    | ·∴ Camarones al ajillo, champiñones, queso fundido y cebollín. <b>\$8.900</b> |
| ·∴ Champiñones salteados, cubitos de palta, choclo, cebolla acaramelizada y queso fundido. <b>\$8.500</b> | ·∴ Pollo salteado, cebolla, pimentones asados y queso fundido. <b>\$8.700</b> |



**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>Pisco Sour añejado</i> .....	\$5.200
<i>Amaretto Sour</i> .....	\$4.900
<i>Chardonnay Sour</i> .....	\$4.400
<i>Margarita Jimador</i> .....	\$4.900

<i>Margarita Sabores</i> .....	\$5.200
<i>Daikiri</i> .....	\$4.900
<i>Clavo Oxidado</i> .....	\$5.900
<i>Negroni</i> .....	\$5.500
<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

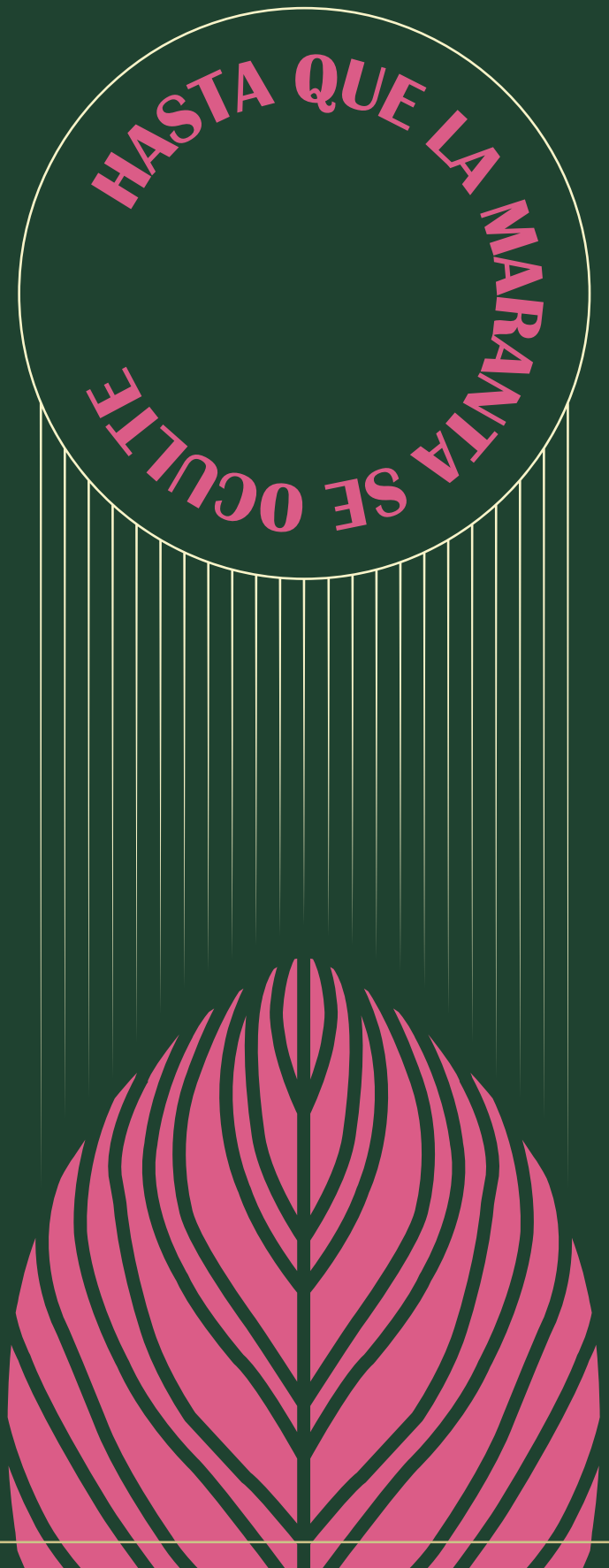
*Michelado* ..... \$900

# 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** ..... \$2.500  
Coca cola, Sprite, Ginger Ale, Agua Tónica, Fanta.
- Agua Mineral** ..... \$1.990
- Redbull Tradicional o Light** ..... \$2.800





# CASA MARANTA

Resto Bar