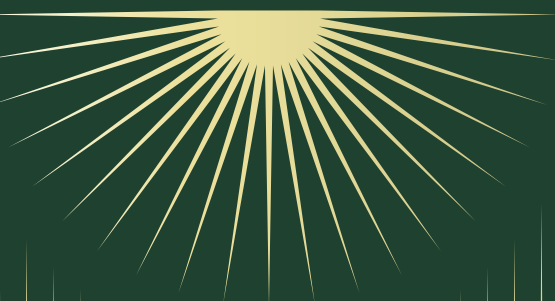


CASA MARANTA

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. **\$12.800**

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. **\$8.400**

FUNGI SALVAJE ¡UNO DE NUESTROS FAVORITOS!

Ceviche de champiñones acompañado de tostadas y chips de camote. **\$8.800**

CEVICHITO MARANTA

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

TUNAFRESH

Trozos de atún, fresco, palta, pepino, aceite de sésamo y aliño maranta acompañado de tostadas y chips de camote. **\$10.900**

LASAÑA DE LA VEGGIENONA

Capas de berenjena, zapallito italiano, espinaca en salsa blanca, pomodoro y queso parmesano gratinado al horno. **\$8.200**

CHUPE DI FLOR

Cre moso de coliflor acompañado de tostadas en ciabatta **\$8.400**

Íjole Quesadillas

Tortillas rellenas a elección acompañadas de guacamoli y sour cream

- | | |
|--|--|
| ·:· Carne Mechada, tocino, queso fundido y salsa BBQ. \$8.900 | ·:· Camarones al ajillo, champiñones, queso fundido y cebollín. \$8.900 |
| ·:· Champiñones salteados, cubitos de palta, choclo, cebolla acaramelizada y queso fundido. \$8.800 | ·:· Pollo salteado, cebolla, pimentones asados y queso fundido. \$8.800 |



**Pa`
calentar
EL ALMA**

¡PREGUNTA POR NUESTRA SOPA DEL DÍA!

\$4.990

FRESH BOWLS

MARANTA BOWL

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

POWER BOWL

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

BAM BOWL

Pollo, mix de quinoa, palta, pepino slice, mix de hojas verdes, almendras tostadas y queso parmesano. (Aderezo mostaza y miel) **\$8.200**

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. **\$8.900**

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, queso fundido, pepinillo y salsa hot Maranta! **\$8.900**

LA INCONDICIONAL

Carne Mechada, láminas de palta, queso fundido, berros y salsa alioli servido en pan Ciabatta o Tortilla. **\$9.800**

CHILENÍSIMA

Merluza frita a la chilena, tomate, cebolla, cilantro y mayonesa de la casa servido en pan Ciabatta o Tortilla. **\$9.100**

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. **\$10.900**

LA BRAVA

Carne mechada, tocino, cebolla caramelizada, salsa cheddar, huevo frito y BBQ. **\$10.900**

BOMBAI

Champiñones salteados, choclo, cebollín, salsa de queso y un toque de sour cream. **\$9.800**

CLASSIC

Papitas con deliciosa salsa de queso y ciboulette. **\$8.800**

TRUFADAS

Papitas, queso parmesano y toque de perejil bañado en aceite de trufas. **\$8.600**



Pá endulzar el alma

POSTRE DEL DIA

¡Consulta por nuestras opciones! **\$4.700**

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.

\$6.400

FLORINDA

Ramazzotti, Gin Hendricks, jugo de piña, naranja y limón.

\$6.600

SOUR CARMESÍ

Delicado Sour con base de Ramazzotti Rossato.

\$6.200

MALDITA PRIMAVERA

Gin Hendricks, Elder flower, Fentimans de rosas y pepino.

\$6.700

EL SECRETO

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

\$6.600

DALIA

Tequila Jimador, triple sec, mango, limón y jengibre. Un toque spicy!

\$6.500

LA FRESCA

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

\$6.600

GRACIA

Jack Daniels Apple, Amaretto, piña y jengibre macerado.

\$6.500

SPRITZ



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

MOJITOS



<i>Mojito Clásico</i>	\$5.200
<i>Mojito Sabores</i>	\$5.400
<small>(Elige entre frutilla, berries, piña, maracuyá o mango)</small>	
<i>Mojito Espumante o Vodka</i>	\$5.200
<i>Mojito Jagger</i>	\$5.500

PISCO



<i>Alto del Carmen de 35°</i>	\$4.500
<i>Alto del Carmen 40°</i>	\$4.900
<i>Pisco Republicano</i>	\$5.800

GIN

<i>Beefeater</i>	\$5.500
<i>Bombay Pink</i>	\$5.900
<i>Hendricks</i>	\$6.800

Agrega tu Fentimans por \$1.600



VODKA

<i>Stolichnaya Premium</i>	\$4.900
<small>(Tradicional o Limón)</small>	
<i>Absolut Blue, Raspberry y Pear</i>	\$5.500



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>	\$7.800



RON

<i>Flor de Caña 4 años</i>	\$5.200
<i>Flor de Caña 7 años</i>	\$5.900



TEQUILA

<i>Jimador Blanco / Shot</i>	\$3.400
<i>Jimador Reposado / Shot</i>	\$3.400



COCTELERÍA CLÁSICA

<i>Pisco Sour</i>	\$4.700
<i>Pisco Sour añejado</i>	\$5.200
<i>Amaretto Sour Dissarono</i> ...	\$5.200
<i>Chardonnay Sour</i>	\$4.400
<i>Margarita Jimador</i>	\$5.200

<i>Margarita Sabores</i>	\$5.400
<i>Daikiri</i>	\$5.200
<i>Clavo Oxidado</i>	\$5.900
<i>Negroni</i>	\$5.500
<i>Caipirinha</i>	\$4.900

LICORES

Fernet \$5.100

Campari \$5.200

Amaretto Dissaronno \$5.200

Drambuie \$5.200

Saint Germain \$6.200

Jagermeister Shot \$3.600

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 \$3.500

Austral Calafate 330cc \$3.500

Austral Patagonia 330cc \$3.500

Austral Yagan 330cc \$3.500

Heineken 355cc \$3.500

Heineken 0,0° 350cc \$3.300

ESPUMANTES



Undurraga Brut \$12.990

*Copa Espumante Brut
o Demisec* \$3.900

VINOS



Copa de Vino \$3.900

Copa de Sangría \$4.900

SCHOP



Tubinger Summer Ale \$3.900

Tubinger IPA \$4.200

Stella Artois \$3.900

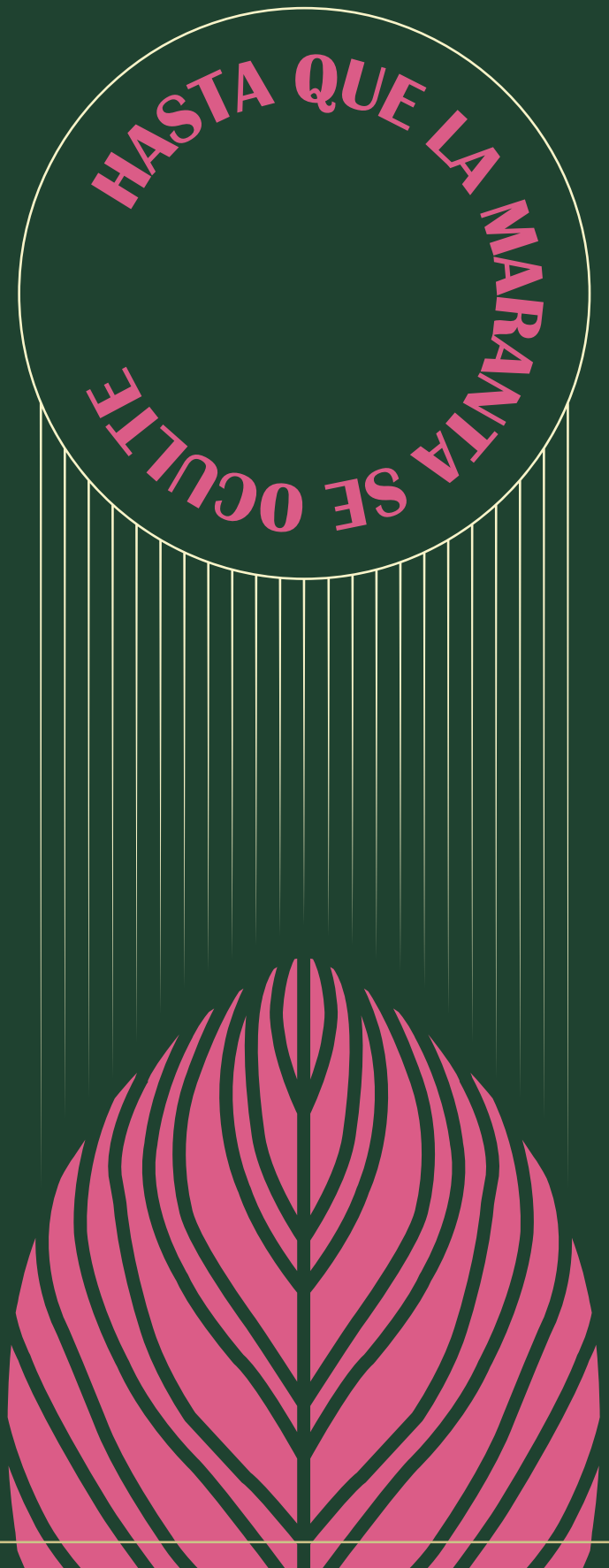
Michelado \$900

SIN ALCOHOL

- Coco loco** \$3.900
Mango, crema de coco, y un toque de limón
- Veranito** \$3.900
Frutos rojos, maracuyá, piña y albahaca.
- Santa María** \$3.900
Mojito sin alcohol con bebida Fentimans de Rosas.
- Shake Shake** \$3.900
Frutilla, maracuyá y crema shake.

BEBIDAS

- Jugos** \$3.300
Piña, Frutilla, Mango, Maracuyá, Berries, Melón Tuna.
- Limonada Tradicional** \$3.500
- Limonada Especial** \$3.700
Menta Jengibre, Albahaca o sabores.
- Fentimans** \$2.500
Ginger Beer, Rose Lemonade y light tonic water.
- Bebidas** \$2.400
Coca cola, Sprite, Ginger Ale, Agua Tónica, Fanta.
- Agua Mineral** \$1.990
- Redbull Tradicional o Light** \$2.800





CASA MARANTA

Resto Bar