




SANTIAGO


AUTANA

Food & Drinks

MENU

 @AutanaFood

www.autanafood.cl

 +56 9 3673 1325

ENTRADAS & TAPAS

Camarones Apanados

Camarones apanados, acompañados con salsa rosada

\$ 7.000

Camarones Salteados

Camarones salteados con aceite de oliva, ajo y especias, acompañados con chips de plátano verde y con salsa rosada

\$ 7.500

Calamares Apanados

Calamares frescos apanados, acompañados con salsa rosada

\$ 6.000

Patacones

6 unidades de patacones servidos con pollo mechado o carne mechada ensalada coleslaw y mayonesa de la casa

\$ 6.000

Empanada Venezolana

6 unidades de mini empanadas de harina de maíz acompañadas de pollo mechado, carne mechada o queso a su elección

\$ 4.800

Filetillos de Pescado Apanado

Filetillos de pescado apanado, acompañados con mayonesa de ajo de la casa

\$ 5.500

Filetillos de Pollo Apanado

Filetillos de pollo apanados y acompañados con mayonesa y ketchup

\$ 5.500

Buñuelos de Plátano

Buñuelos de plátano maduro y queso palmita, acompañados de melado de papelón y nata.

\$ 5.500



Tequeños

8 unidades de queso llanero envuelto en masa de trigo, fritos acompañados de salsa tártara

\$ 6.500

Mix de Tequeños

8 unidades surtidas envueltos en masa de trigo, fritos acompañados de salsa tártara

\$ 7.500

Tequeños de queso y guayaba

8 unidades de queso llanero y guayaba envuelto en masa de trigo, fritos acompañados de salsa tártara

\$ 7.500

Arepas Venezolanas

10 mini arepas de maíz acompañadas de pollo mechado, carne mechada, pisillo de pescado, cerdo o queso según su elección

\$ 6900

Mandocas

10 unidades de mini mandocas acompañadas con queso llanero

\$ 5.500

Tajadas

Plátano tropical maduro frito, acompañados de queso llanero y nata

\$ 4.500

Tostones

6 unidades de plátano tropical verde frito, acompañados de queso llanero y nata

\$ 5.500

Picoteo Cañero

Tabla surtida con bolitas de queso, buñuelos de plátano maduro, pepinillos apanados y dedos de mozzarella acompañados de salsa picante, papelón y salsa de ajo

\$ 8.000

Bandeja de todito

Bandeja surtida con plátanos chips, 3 mini empanadas venezolanas, 3 empanadas chilenas, 3 mini arepas, 3 tequeños, 3 mandocas, aros de cebolla y papas fritas

\$ 15.000



PATACON

Dedos de Mozzarella

5 Barras de queso mozzarella apanadas en panko y orégano acompañado con salsa de la casa

\$ 5.500

Coctel de Camarones

Camarones ecuatorianos con palta en cubos, chips de plátano verde y salsa rosada

\$ 8.000

Canastas de Plátano

4 unidades de canastas de plátano rellenas a su elección:

- Camarones al Ajillo **\$7.000**
- Mojito en Coco **\$7.000**

Cachapas

6 unidades de mini cachapas acompañadas de queso llanero y nata

\$ 6.500

ENSALADAS

Ensalada Cesar

Mix de verdes acompañado de croutones con dressing cesar

\$ 5.500

Ensalada de Estación

Mix de verdes acompañado con vegetales de estación con vinagreta de oliva y balsámico.

\$ 5.500

Ensalada Cesar con Pollo Grille

Mix de verdes acompañado de croutones, pechuga de pollo a la plancha con dressing cesar

\$ 6.800



PLATOS

Brochetas de Carne

Brochetas de carne de vacuno acompañadas de papas fritas y mix de verdes

\$ 7.500

Brochetas de Pollo

Brochetas de pollo acompañadas de papas fritas y mix de verdes

\$ 7.500

Asado Negro

Láminas de asado negro acompañadas de arroz blanco y tajadas de plátano tropical.

\$ 7.500

Pesca Blanca

Pescado frito acompañado de mix de verdes, puré de papas o papas fritas

\$ 7.500

Trilogía de Arepas

Tres arepas de harina de maíz pre-cocido asada o frita, con acompañamiento de su elección

\$ 12.000

Arepa

arepas de harina de maíz pre-cocido asada o frita, con acompañamiento de su elección

\$ 4.500

Corte de vacuno del día

Corte de vacuno acompañada de puré de papas o papas fritas y ensalada de estación

\$ 8.500

Filete

Corte de filete acompañado de puré de papas o papas fritas y ensalada de estación

\$ 9.500



PLATOS

Salmón

Salmón acompañado de puré de papas o papas fritas y ensalada de estación

\$ 9.500

Pollo Frito

Pechuga de pollo apanado acompañado puré de papas y ensalada de coleslaw

\$ 7.000

Chuleta Ahumada

Chuleta de cerdo tipo Kassler acompañada con arroz blanco y ensalada de coleslaw

\$ 6.500



Filete

Pabellón Venezolano

Carne mechada acompañada con porotos negros sofritos, arroz blanco y tajadas de plátano tropical

\$ 6.900

Parrilla mixta

Carne de vacuno, Pechuga de pollo, Pulpa de cerdo, 2 chorizos y 2 prietas. Acompañado de ensalada coleslaw, papas fritas, chips de plátano y vegetales de estación

\$ 15.500

Hervido Venezolano

Hervido venezolano de vacuno, gallina o mixto. Acompañado de una arepa viuda

\$ 7.000

Cachapa con cochino frito

Cachapa grande acompañada con cochino frito, queso llanero rayado, queso de mano, nata venezolana y mantequilla

\$ 7.990

Cachapa con carne mechada

Cachapa grande acompañada con carne mechada, queso llanero rayado, queso de mano, nata venezolana y mantequilla

\$ 8.500

Cachapa con queso de mano

Cachapa grande acompañada con queso llanero rayado, queso de mano, queso llanero a la plancha, nata venezolana y mantequilla

\$ 7.990

Mojito encoco

Pisillo de pescado estofado en leche de coco con encurtidos, aceitunas y alcaparras acompañado de arroz y tostones

\$ 7.500

Gordon Blue Autana

Escalopa de vacuno o pechuga de pollo apanado, rellena de jamón y queso, acompañado de arroz blanco o pure de papas

\$ 7.500

Patacón grande

Patacón de plátano tropical verde o maduro relleno de carne o pollo mechado, mix verde, coleslaw, jamón, queso gouda, queso de año y salsas

\$ 8.300

Patacón mixto

Patacón de plátano tropical verde o maduro relleno de carne y pollo mechado, mix verde, coleslaw, jamón, queso gouda, queso de año y salsas

\$ 10.300

Pastel de Chucho

Pastel de pescado compuesto de pisillo de pescado, plátano tropical maduro frito, salsa bechamel y queso acompañado de arroz blanco

\$ 7.500

Salteado a la Caraqueña

Carne de vacuno en cubos, cebolla en juliana salteados al wok acompañado de arroz blanco y ensalada

\$ 7.500



BURGER

Clásica

Carne de vacuno, queso cheddar, acompañada de mix de verdes, pepinillos, ketchup y mayonesa

\$ 5.000

Granjera

200 gramos de pechuga de pollo apanado acompañada de mix de verdes y tártara

\$ 7.200

La Caraqueña

Carne de vacuno, pollo crispy, chuleta ahumada, huevo frito, acompañada con coleslaw, queso de mano, papas hilo, ketchup, mostaza y mayonesa

\$ 9.500

La Gringa Burger

Doble carne vacuno, queso cheddar, acompañada de mix de verdes, pepinillos, tomate, aros de cebolla y mayo de tocino

\$ 8.500

Italiana

Doble carne de vacuno acompañada tomate, mayonesa y puré de palta

\$ 8.800

A lo Pobre

Doble carne de vacuno acompañada con cebolla caramelizada, huevo frito y papas hilo

\$ 7.800

Rustica

Doble de carne de vacuno acompañado de mix de verdes, tomate, jamón, queso gouda, tocineta, huevo frito, ketchup, mayonesa y mostaza

\$ 9.500

La Maracucha

Doble carne de vacuno, queso de mano, acompañada de mix de verdes, coleslaw, tajadas, papas hilo y mayo de tocino

\$ 9.500



AUTANA

SANDWICHES & Burger

La Chori Burger

Mix de carne de vacuno y chorizo, queso cheddar, acompañado de mix de verdes y mayo de tocino

\$ 8.500

Pepito de Pollo

Pollo cortado en cubos salteado al wok, acompañado de mix de verdes, ketchup, mayonesa, mostaza, papas al hilo y queso gouda

\$ 8.500

Sandwich Cubano

Lonjas de pernil asado acompañado de pepinillos, queso gouda y mostaza

\$ 8.500

Sándwich de Pescado

Pescado apanado acompañado de ensalada chilena y mayonesa de la casa

\$ 6.900

Pepito de Carne

Carne de vacuno cortada en cubos salteada al wok acompañada de mix de verdes, ketchup, mayonesa, mostaza, papas al hilo y queso gouda

\$ 8.500

GUARNICIONES

Arroz

Porción de arroz blanco cocido
\$ 1.500

Aros de Cebolla

Aros de cebolla apanado y acompañado de ketchup
\$ 4.500

Papas Fritas

Servicio de papas fritas
\$ 2.000

Papas Cheddar

Servicio de papas fritas, con salsa de queso cheddar y tocino crispy
\$ 4.500

Papas Fritas trufadas

Papas fritas con aceite de trufa, queso parmesano y perejil
\$ 4.500

Puré de Papas

Porción de puré de papas
\$ 2.200

Ensalada

Mix de verdes acompañado de tomate y cebolla
\$ 2.700

Ración de Vegetales

Porción de vegetales salteados
\$ 2.000

Yuca Frita

Servicio de yuca frita acompañado de salsa de la casa
\$ 3.700



POSTRES

Torta cuatro Leches \$ 3.990

Cheese Cake \$ 3.990

Marquesa \$ 3.990

Quesillo venezolano \$ 3.990

Pie de Limón \$ 3.990

Tequeños de Nutella \$ 7.500

MILKSHAKE

Milkshake de chocolate

Merengada de chocolate con salsa de chocolate y crema chantilly decorada con cuchufli y gominolas

\$ 4.800

Milkshake de Fresa

Merengada de fresa con salsa de fresa, crema chantilly decorada con cuchufli y gominolas

\$ 4.800

Milkshake de caramelo

Merengada de caramelo con salsa de caramelo y crema chantilly decorada con cuchufli y gominolas

\$ 4.800

BEBIDAS

Agua Mineral sin gas \$ 1.800

Agua Mineral con gas \$ 1.800

Jugos Naturales 500ml \$ 2.900

Agua de Coco en Lata \$ 2.000

Papelón con limón en vaso \$ 2.900

Papelón con limón en Jarra
(1 Litro) \$6.900

ICE TEA

Nestea de limón o Durazno en Vaso
\$2.900

Nestea de limón o Durazno en Jarra
\$6.900

Té helado limón, Durazno, Raspberry, chai
\$ 2.900



QUESILLO VENEZOLANO



MILKSHAKE
DE CHOCOLATE

CAFÉ

Café Americano	\$ 1.800
Café Ristretto	\$ 1.800
Café Espresso	\$ 1.800
Café Espresso Doble	\$ 2.300
Café Espresso Lungo	\$ 2.300
Café Cortado	\$ 2.300
Latte	\$ 2.400
Cappuccino	\$ 2.400
Mokaccino	\$ 2.600
Chocolate Caliente	\$ 2.990
Chocolate Caliente Italiano	\$ 2.990
Téo Infusiones	\$ 1.800

Se puede agregar a los chocolates calientes y café jarabes de sabores de vainilla, naranja, avellana, menta o crema batida por **\$500c/u**

GASEOSAS

Cocacola Clásica, Light, Zero	\$ 1.800
Sprite Clásica, Light, Zero	\$ 1.800
Quatro Clásica y Zero	\$ 1.800
Fanta Clásica y Zero	\$ 1.800
Fanta, Normal, Zero	\$ 1.800
Nordic Mist Normal, Zero	\$ 1.800
Malta	\$ 3.000
Frescolita en Lata	\$ 2.500

COCTELES

Aperitivos

Campari Mojito	\$ 4.900
Martini Dry	\$ 4.900
Manhattan	\$ 4.900
Negroni	\$ 4.900
Americano	\$ 4.900
Kir Royal	\$ 4.900

Cocteles Digestivos

Ruso Negro	\$ 4.900
Clavo Oxidado	\$ 5.400
El Padrino	\$ 4.900

Bajativos

Fernet	\$ 4.900
Frangélico	\$ 5.300
Amaretto	\$ 3.100
Limoncello	\$ 4.000
Licor de Café	\$ 3.100
Licor de Menta	\$ 3.100

Aguas Tónicas

Tonic	\$ 2.500
Tonic 13.5 Stevia	\$ 2.500
Ginger Beer Premiun	\$ 2.500
Ginger Beer Stevia	\$ 2.500
Ginger Ale	\$ 2.500

COCTELES CLASICOS

Daiquiri	\$ 4.900
Margarita	\$ 4.900
Ruso Blanco	\$ 4.900
Moscow Mule	\$ 5.900
Gin Tonic	\$ 5.900
Aperol Spritz	\$ 5.600
Submarino	\$ 6.000
Piña Colada	\$ 4.900
Caipirinha	\$ 4.900
Cosmopolitan	\$ 4.900
Ramazotti	\$ 5.600
Pisco Sour y Sabores (Coco, frutilla, rosas, maracuyá y cereza)	\$ 4.500
Pisco Sour y Sabores Catedral (Coco, frutilla, rosas, maracuyá y cereza)	\$ 6.000
Mojito Cubano y Sabores (Frutilla, maracuyá, coco, mango, piña, mora y frambuesa)	\$ 4.900
Mojito Corona	\$ 7.000
Mojito Paris	\$ 7.000
Paperon	\$ 4.900
Piscola	\$ 4.900
Cuba Libre	\$ 4.900
Vodka Tonic	\$ 5.900

COCTELES VENEZOLANOS

Caracas de Noche (Ron dorado, licor de café y granadina)	\$ 4.900
Playa Bikini (Ron blanco, vodka, leche condensada y limón)	\$ 4.900
Choroni (Ron blanco, vodka, crema de coco, limón y jarabe de goma)	\$ 4.900
Coco Loco (Ron de coco, ron dorado, crema de coco y curacao azul)	\$ 4.900
Ávila Lindo (Ron blanco, ginebra, zumo de piña, limón y jarabe de goma)	\$ 4.900
Monkey Autana (Anis, ginebra, banana, zumo de limón y leche condensada)	\$ 4.900
Anis con Limón (Anis, zumo de limón y jarabe de goma)	\$ 4.900
Galipan (Coñac, vodka, ron dorado, triple sec, soda y arandanos)	\$ 5.500

TRAGOS

Whisky

Ron

Johnnie Walker E. Roja	\$ 4.600	Cacique 500	\$ 5.500
Johnnie Walker E. Negra	\$ 5.600	Pampero Aniversario	\$ 5.500
Jack Daniel's	\$ 5.600	Bacardi Gold	\$ 4.500
Jack Daniel's Honey	\$ 5.600	Diplomático Reserva	\$ 6.000
Buchanan's 12 Deluxe	\$ 5.600	Santa Teresa 1796	\$ 6.000
Chivas Regal 12	\$ 5.600		

CERVEZAS

Tradicionales

Corona 355cc	\$ 3.000
Regional Light 355cc	\$ 3.000
Zulia 255cc	\$ 3.000
Heineken 350cc	\$ 3.000
Estrella Damm	\$ 3.000

Artesanales

Kross 5 700cc	\$ 8.000
Kunstmann Torobayo	\$ 3.500

VINOS Y ESPUMANTES

Vinos

Carmenere	\$ 9.000
Carmenere Reserva	\$ 12.000
Carmenere Gran Reserva	\$ 15.000
Cabernet Sauvignon	\$ 9.000
Cabernet Sauvignon Reserva	\$ 12.000
Cabernet Sauvignon Gran Reserva	\$ 15.000

Espumantes

Brut	\$ 4.500
Brut 187cc	\$ 9.000
Brut 375cc	\$ 11.000
Brut 750cc	