

THE



METALERO



Promo Del MES

2X1

**Diavolo Burger
\$9.990.-**



Promo Del Mes

2x1

Human Burger

\$8.990.-



HELL SEITAN BURGER

**Roast beef de Seitán
previamente marinado en
ajo romero y vino tinto,
saltado al wok, glaseado
con queso cheddar
vegano fundido con
champiñones paris, hilos
de papas camote, lechuga
hidropónica bañado con
salsa de frutilla y ají cacho
de cabra, lactonesa hecha
en base de leche de soya
hierba buena/ ajo/ cilantro.**

9.990.-



SUBLIME BURGER

Croqueta de garbanzos sobre lactonesa de ajo/cilantro, salsa de yogurt pepino/cibulette, láminas de berenjenas en tempura de cerveza, chutney de cebolla, berros, brotes de frijoles y salsa de pimientos con tomates asados.

\$8.990

*** Contiene yogurt (leche)**



EXTERMINIO BURGER

Croqueta boletus de champiñones (parís, portobello y callampa), pesto de albahaca, tomates confitados, lactonesa de zanahoria, mix berros/lechuga hidropónica aderezados con salsa honey- mustar vegan.

\$ 8.990.-

***El pesto contiene frutos secos**



PSICODELIC BURGER

Exquisita Chana garam massala (croqueta de garbanzos con especias de la india), tofu apanado previamente marinado en jengibre/salsa de soya, mermelada de mix de pimientos, cebolla morada cortada en pluma, tepenada de hummus de betarraga, lactonesa de hierba buena, salsa de aji amarillo con merkén y berros.

\$9.990.-

ORGASMATRON VEGETARIANA

Croqueta de boletus (champiñones portobello, parís y callampa), queso roquefor, pimientos asados, cebolla al vino tinto, mix de rúcula y lechuga hidropónica, lactonesa ajo cilantro.

\$9.990.-



ABOMINATION BURGER

Chicken fake (pollo vegan) salteado al wok con salsa hoisin, frijoles enchilados (hot chile), mayo de la casa, cebolla morada, pepinillos, lechuga hidropónica, brotes germinados y coco dulce en hojuelas .

8.990.-





BLOODY BURGER

Berenjena apanada al estilo inglés, pesto de tomates deshidratados, queso mozzarella, hojas seleccionadas de rúcula y lactonesa vegan de la casa.

*** El pesto de tomates contiene frutos secos.**

\$7.990.-

DIAVOLO BURGER

**Roast beef de seitán
marinado en ajo, soja y
especias salteado al wok,
tomate laminado, palta y
mayo vegan cilantro/ajo.**

\$7.990.-





Destripado Burger

Roast beef de seitán mechado, saltado al wok con cebollín en anillas, ajo laminado, mix de champiñones paris y fungi terminado en salsa barbacue /curry, queso cheddar vegano, mix lechuga hidropónica / rúcula y lactonesa de ajo cilantro.

\$8.990.-



Human Burger

Exquisita burger sabor a carne humana ahumada (soja) receta del chef, queso mozzarella fundido, laminas de tomate glaseadas con fresco pesto de albahaca, lechuga hidropónica, lactonesa de la casa. con pan americano recién horneado. (El pesto contiene frutos secos)

\$8.990.-



HELLFIRE BURGER

Hamburguesa de vacuno de carne (receta nuestra), laminas de bacon rostizado, queso cheddar fundido, pepinillos, aros de cebolla glaseados en salsa ranch, lechuga hidropónica, lactonesa de cilantro/ajo

Valor \$10.990.-



MOBY DICK

Filet de salmón con queso de cabra fundido, crocancia de quinoa, mix verde aderezado con gel de arandanos, lactonesa de ajo cilantro.

Sobre pan brioche de chocolate y coco deshidratado.

\$10.990.-



ORGASMATRON BURGER

Hamburguesa de vacuno (receta nuestra) , queso rockeford, cebolla caramelizada en vino oporto, pimientos rojos asados, lechuga hidropónica / berros y lactonesade hierba buena.

Valor: \$9.990.-



BELCEBURGER

Exquisita hamburguesa de vacuno receta de autor, coronada con queso de cabra fundido, tomates confitados, aromatizado con pesto de albahaca (contiene frutos secos), mix de rúcula y lechuga hidropónica con dressing de vino tinto y lactonesa de la casa.

\$9.990.-



MASTODON BURGER

**540 gr de carne de res
receta del chef, queso
cheddar fundido,
láminas de tocino
ahumado rostizado y
lactonesa de la casa.**

Valor: \$13.990.-



CARNIVORO BURGER

Burger de carne de vacuno, queso cheddar fundido, tocino rostizado, pepinillos, lechuga hidropónica y lactonesa ajo - cilantro.

\$8.990.-



Doble Dead

**Doble carne de vacuno
asadas a la plancha
glaseadas con salsa de
queso cheddar,
pepinillos laminados, 1
gran aro de cebolla XL
bañado en salsa de
barbacue / curry con
acabado de bacon,
hojuelas de cebolla
crispy y lactonesa de la
casa.**

\$13.990.-




PEQUEÑO DEMONIO

**Hamburguesa de vacuno, queso cheddar,
pan brioche. No incluye salsas
(Es una hamburguesa para niños.)
\$4.990.-**



Papas Endiabladas

**Exquisitas papas
rusticas glaseadas con
salsa ranch , queso
mozzarella vegano,
chutney de cebolla y
ciboulette.**

**Valor: \$5.490.-
La porción**



**Papas fritas rústicas
cortadas en gajos de
media luna aromatizadas
con romero.**

**Valor \$3.990.
La porción**



EXPLOSION ANAL

**Cama de papas
rústicas, frijoles
enchilados, chicken
fake (pollo vegan),
queso cheddar vegan,
laminas de jalapeño y
ciboulette finamente
cortado.
(VEGANA)**

\$5.500.-



PAPAS TRUFADAS

Papas rústicas perfumadas con aceite de trufa negra, orégano griego, queso parmesano, ciboulette y anillos de ají cacho cabra ahumado.

Para dos personas

\$6.900.-



Vicerias Potatoes

Papas rústicas a la francesa aromatizadas con aceite de trufa bañadas con salsa de queso roquefor fundido, champiñones, mostaza dijon, cebolla al vino tinto y cibullette.

Para dos comensales

\$6.990.-



**AROS DE LA
MUERTE**

**Aros de cebolla
apanados en
panko, incluyen
salsa ranch.**

(Vegano)

\$5.490.-



Roast Beef de Seitan

Previamente marinado en ajo, romero y vino tinto.

Receta nuestra.

Sellado al vacío.

Duración 4 semanas

800grs \$11.990.-

300grs \$6.990.-

CHURRASCOS DE SEITAN

Churrascos de seitán laminado 500grs.

Ideal para sandwich y ensaladas.

Duración 4 semanas congelado.

Empacado al vacío.

\$7.990.-

+569 37631093
@chefmetalero
chefmetalerostreetfood@gmail.com

CHEF



METALERO