

THE



METALERO



Bao de Camarones

Camarones saltados al wok con aceite de sésamo, ajo, cebollín, diente de dragón sazonados con curry, cúrcuma y salsa de soya. Sobre cama de corean kimchi, lechuga hidropónica, glaseados con salsa thai con cilantro. Topping de maní mequén. En un gran BAO XL

\$8.990.-



Bao de Hongos

Champiñones saltados al wok con aceite de sésamo, ajo, cebollín, diente de dragón sazonados con curry, cúrcuma y salsa de soya. Sobre cama de corean kimchi, lechuga hidropónica, glaseados con salsa thai con cilantro.

**Topping de maní mequén.
En un gran BAO XL**

\$6.990.-



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 lactones 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**



CALEUCHE BURGER

**Mechada de cochayuyo
ahumado saltado con ajo
y anillas de cebollín,
queso cheddar vegano
fundido, aros de cebolla al
estilo ingles, salsa de aji
merkén y cacho cabra
Palta laminada
Lechuga hidropónica
y lactonesa de pimientos
rojos y cibulette.**

\$8.990. –



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.-



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.-



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.-




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.-

+569 37631093
@chefmetalero
chefmetalerostreetfood@gmail.com

CHEF



METALERO