

# CHEF METALERO

MARCHANT PEREIRA 337 PROVIDENCIA

+56 937631093

WWW.CHEFMETALERO.CL



## SATAN FOOD



\$10.000

### DESTRIPIADO

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.



\$9.000

### DUENDE

Champiñon saltado al wok, hummus de frijoles enchilados, queso mozzarella fundido, tomates confitados, laminas de almendras tostadas, mix de verde de lechuga y rúcula, lactonesa de ajos y aceitunas.



\$8.500

### DIAVOLO

Beef de seitán marinado en ajo, soja y especias salteado al wok, tomate laminado, palta y lactonesa de cilantro/ajo.



\$10.000

### EXTERMINIO

Croqueta boletus de champiñones (parís, portobello y callampa), pesto de albahaca, tomates confitados, mix de rúcula y lechuga hidropónica, aderezados con salsa honey mustard vegan y lactonesa de ajo/cilantro.



\$11.000

### HELL SEITAN

Beef de seitán, guacamole, champiñones, queso cheddar vegan, hilos de papa camote, lechuga hidropónica, salsa frutilla/ají cacho cabra y lactonesa de ajo/cilantro.



\$9.000

### CALEUCHE

Mechada de cochayuyo ahumado saltado al wok con ajo y cebollín, queso cheddar vegan, aros de cebolla, palta, lechuga hidropónica, salsa ají merquén y lactonesa vegan ajo cilantro.

## ENSALADA AURORA BOREAL

\$9.000.-

Chicken fake (pollo vegano) saltado al wok con salsa hoisin, lechuga hidropónica, palta, tomates frescos, pimentones asados, almendras laminadas y tostadas, nachos, queso parmesano. Aderezadas con salsa especial del chef

## BOLITAS DEL CHEF

\$6.500.-

5 bolitas de exquisito falafel de garbanzos con especias de la india, acompañadas con salsa ranch (picante), hummus de betarraga y lactonesa ajo cilantro.

## CAMARONES APANADOS

\$8.900.-

10 UNIDADES DE CAMARONES APANADOS ACOMPAÑADOS CON SALSA DE FRUTILLA/CACHO DE CABRA, SALSA RANCH, PESTO DE ALBAHACA.



\$9.000

## POLLA DEL CHEF

Chicken fake( pollo vegetal receta nuestra) saltado al wok con salsa hoisin, queso cheddar fundido con champiñones en laminas, lechuga hidroponica y lactonesa ahumada.



\$10.000

## VEGGIE ORGASMATRON

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



\$10.000

## PSICODELIC

Croqueta de garbanzos con especias de la india, tofu apanado, mermelada de mix de pimientos, cebolla morada, hummus de betarraga, salsa de ají merquén, rúcula y lactonesa de ajo/cilantro.

\$8.000  
500 grs



## CARNICERIA VEG

### Beef de Seitan

Producto envasado al vacio y congelado

**HAMBURGUESA DE CARNE DE VACUNO ASADA SOBRE QUESO MOZZARELLA FUNDIDO, SALMÓN COCINADO A LA MENIERE CORONADO CON QUESO DE CABRA Y QUINOA CONFITADA, GUACAMOLE, REDUCCION DE VINO, LECHUGA HIDROPONICA Y LACTONESA DE AJO CILANTRO.**

**\$17.000**



**MONSTROSITY**



**\$10.000**

**BELCEBURGER**

Hamburguesa de vacuno receta de autor, coronada con queso de cabra fundido, tomates confitados aromatizado con pesto de albahaca, mix de rúcula y lechuga hidropónica con dressing de vino tinto y lactonesa de la casa.



**\$19.000**

**CTHULHU**

Finos tentáculos de pulpo ahumados en salsa de vino tinto y hoisin fusionado con filet de salmon al pilpil, crocante cama de chiffonade de cebollin cocido en frio, camarones apanados en salsa de maní agria- dulce y lactonesa de pimientos asados al cibulette.



**\$9.000**

**CARNIVORO**

Exquisita hamburguesa de carne de vacuno receta nuestra, queso cheddar fundido, tocino rostizado, pepinillos caseros, lechuga hidropónica y lactonesa ajo/cilantro.



**\$11.000**

**HELL FIRE**

Hamburguesa de carne de vacuno receta nuestra, queso cheddar fundido, tocino rostizado, pepinillos caseros, aros de cebolla, salsa ranch (picante), lactonesa de cilantro/ajo, lechuga hidropónica.



**\$15.000**

**KRAKEN**

Gruesos tentáculos de pulpo rostizados, camarones tempurizados, lechuga hidropónica, piña asada, lactonesa de cilantro/ajo.

**540 GR DE CARNE DE RES RECETA DEL CHEF, QUESO CHEDDAR FUNDIDO, LÁMINAS DE TOCINO AHUMADO ROSTIZADO Y LACTONESA DE LA CASA.**

**\$14.000**



## **MASTODON**



**\$11.000**

## **MOBYDICK**

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



**\$10.000**

## **ORGASMATRON**

Hamburguesa de carne de vacuno receta nuestra, queso roquefor, pimientos rojos asados, cebolla al vino tinto, mix de rúcula y lechuga hidropónica, lactonesa de ajo/ cilantro.



**\$11.000**

## **BRUJERIA**

Burger estilo Tex- mex  
Exquista carne de vacuno, hummus de porotos rojos enchilados, queso cheddar fundido, tocino rostizado, guacamole, jalapeños, crocantes nachos, fresca lechuga hidroponica y lactonesa de ajo cilantro



**\$5.000**

## **PEQUEÑO DEMONIO**

Proteína a elección (CARNE O CROQUETA DE CHAMPIÑONES)  
queso cheddar, pan brioche.  
No incluye salsas  
(Es una hamburguesa para niños.)



\$7.500

## EXPLOSION ANAL

Cama de papas fritas, frijoles enchilados, chicken fake (pollo vegan), queso cheddar vegan, láminas de jalapeño y ciboulette finamente cortado.



\$7.000

## PAPAS SUDOR DE ORCO

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



\$8.000.-

## VISCERAS POTATOES

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



\$4.500

## PAPAS RUSTICAS DE LA CASA

Papas fritas aromatizadas con romero y paprika.



\$8.000

## SLAYER POTATOES

Bastones de papas fritas glaseadas con salsa de queso cheddar, bacon rostizado y fresco cibullette.

**AMIGOS ESTAMOS EN MARCHA BLANCA Y  
NUESTRA COCTELERIA AUN ES MUY  
REDUCIDA, DE A POCO VAMOS A IR  
CREANDO BEBESTIBLES BRUTALES PARA  
SU DELEITE**

## **BEBESTIBLES**

### **SCHOP 500 ML**

CERVEZA KROSS GOLDEN 5,3° **\$4.500.-**

CERVEZA KROSS MAIBOCK 6,5° **\$4.700.-**

### **CERVEZA BOTELLIN 330 ML**

CERVEZA TUBINGER IPA 6° **\$4.000.-**

CERVEZA TUBINGER TUBINATOR 8° **\$4.000.-**

## **COCTELES Y DESTILADOS**

RAMAZZOTTI SPRITZ **\$6.000.-**

APEROL SPRITZ **\$6.000.-**

JACK DANIELS **\$7.000.-**

WHISKY BALLANTINES **\$5.000.-**

JAGERMEISTER **\$5.000.-**

ARAUCANO **\$5.000.-**

ALTO DEL CARMEN 35° **\$4.000.-**

TEQUILAZO SOMBRERO NEGRO **\$3.000.-**

# BEBESTIBLES

## KOMBUCHA ARTESANAL KOMBUMAPU \$3.500.-

Elije tu sabor favorito:

Naranja/zanahoria , Manzana/canela, Menta, Arandano/frambuesa

## GINGER ARTESANAL BRUGGA \$3.800.-

Elije tu sabor favorito:

Mate/poleo, Hibiscus, maracuya

## CERVEZA SIN ALCOHOL \$3.000.-

Michelada o chelada +\$1.000.-

## JUGOS \$2.500.-

Elije tu sabor favorito:

Mango , frutilla, piña, limonada

## BEBIDAS \$2.000.-

Coca - Cola, Coca - zero, Fanta, Sprite, Agua con gas/sin gas.

## TE / INFUSIONES/ CAFE \$2.500.-

