

LA CHINGANA DEL BARRIO



4^{TA}
EDICIÓN
- 2026 -

VENGA Y DISFRUTE:

LA GRAN CARTA CHINGANERA

VÁYASE A LA SEGURA!!!

★ **NUEVOS SABORES**
MISMA CALIDAD DE SIEMPRE

★ **COCINA CHILENA TRIUNFA**
 A NIVEL MUNDIAL

★ **18 PÁGINAS**
A TODO COLOR

MÚSICA EN TU IDIOMA ★ ESPLÉNDIDA ATENCIÓN ★ BARRA QUITAPENA ★ Y TODO LO QUE TE GUSTA...

PARA PICAR

TABLA MIX DE EMPANADITAS

\$9.800

MIX DE 4 EMPANADITAS CHILENAS: 2 RELLENAS DE QUESO Y CAMARÓN NACIONAL Y 2 DE TRADICIONAL PINO DE CARNE, CON TOQUES DE CEBOLLÍN.

TABLA EMPANADITAS DE QUESO

\$9.000

4 EMPANADITAS CASERAS CON HAAARTO QUESO DERRETIDO

CROQUETAS DE CARNE

\$8.500

4 CROQUETAS DE CARNE DE VACUNO DESMECHADA, CON QUESO CREMA, CEBOLLA CARAMELIZADA Y FRUTOS SECOS, FRITAS EN PANKO, ACOMPAÑADAS DE MAYO DE CILANTRO.

CALUGAS DE PESCADO

\$12.300

CROCANTES CALUGAS DE PESCADO FRESCO DEL DÍA, SAZONADAS CON LIMÓN Y VINO BLANCO, ACOMPAÑADAS DE SALSA VERDE.

OSTIONES A LA PARMESANA

\$15.500

6 OSTIONES GRATINADOS EN SU CONCHA, CON QUESO PARMESANO, MANTEQUILLA, CREMA Y UN TOQUE DE VINO BLANCO.

LAS MOLLEJAS

\$11.900

MOLLEJAS GRILLADAS A LA PARRILLA, CON SALSA VERDE, SOBRE PAPAS COCIDAS CON MANTEQUILLA DE CACHO CABRA.

TABLAS PARA COMPARTIR

TABLA CHINGANERA

(PARA 3 A 4 PERSONAS)

\$42.500

¿QUERÍAS CHINGANA? TOMAA!!!: 4 BROCHETAS DE CARNE, LONGANIZA Y VEGETALES. MÁS PORCIÓN DE COSTILLAS BBQ. PORCIÓN DE CALUGAS DE PESCADO Y CAMARONES FRITOS EN PANKO Y PAPAS FRITAS. ACOMPAÑADAS DE 6 SOPAIPILLAS CASERAS, SALSA VERDE, ENCURTIDOS DE LA CASA Y MAYO CHINGANERA.

CHORRILLANA CHINGANERA

(PARA 2 PERSONAS)

\$23.000

CLÁSICA PREPARACIÓN PORTEÑA. AL ESTILO DEL BAR DE FUEGO. CON BASE DE PAPAS FRITAS NATURALES. CEBOLLA CARAMELIZADA. MIX DE CARNES CON LONGANIZA Y TRES HUEVOS FRITOS ENCIMA.

MIX CHINGANERO

\$24.900

DOS CROQUETAS DE CARNE DE VACUNO DESMECHADA. MÁS 2 EMPANADITAS DE SALSA MARGARITA CON QUESO. MÁS TRES SOPAIPILLAS DE LA CASA. 150 GR DE FLAT IRON TROZADO. 2 BROCHETAS DE POLLO CON LONGANIZA. CEBOLLA Y PIMENTÓN. PAPAS FRITAS Y CHIPS DE PAPA CAMOTE. ACOMPAÑADO DE SALSA VERDE Y ENCURTIDOS.

PLATO PARRILLERO

\$25.900

MIX TIPO PARRILLADA CON TODO. FLAT IRON DE VACUNO. COSTILLAR DE CERDO. PRIETA. LONGANIZA Y DOS BROCHETAS DE POLLO.

CHARCUTERIA XL

LONGANIZA \$6.500

1 UNIDAD DE LONGANIZA ARTESANAL.

PRIETA \$6.500

1 UNIDAD DE PRIETA NOGADA ARTESANAL.

BUTIFARRA \$6.500

1 UNIDAD DE BUTIFARRA ARTESANAL.

LA PAREJA \$12.000

ARMA TU DUO CON LONGA. PRIETA O BUTIFARRA. PUEDE SER DE UNA CATEGORIA. O MIXTAS.

LOS 11 CHILENOS DE LA HAZAÑA

CORTES PREMIUM



ENTRAÑA AMERICANA

300 GR DE ENTRAÑA BEEFMASTER AMERICANA A LA PARRILLA. ACOMPAÑADOS DE ENCURTIDOS DE LA CASA.

\$29.900

LOMO VETADO PREMIUM

300 GR DE LOMO VETADO ANGUS ARGENTINO A LA PARRILLA. ACOMPAÑADOS DE ENCURTIDOS DE LA CASA.

\$26.000

CORTES TRADICIONALES

LOMO LISO

300 GR DE LOMO LISO A LA PARRILLA

\$21.000

FLAT IRON

300 GR DE PUNTA PALETA DE VACUNO (SIN MEMBRANA) A LA PARRILLA.

\$21.000

COSTILLAR A LA CHILENA

500 GR DE COSTILLAR DE CERDO. PREPARADO POR 5 HORAS A LA PARRILLA. ADOBADO EN PASTA DE AJÍ AHUMADO.

\$17.500

MILANESA DE POLLO A LA PIZZA

GRAN MILANESA FRITA DE PECHUGA DE POLLO. MARINADA EN MOSTAZA Y PIMIENTA. BAJO COBERTURA DE SALSA POMODORO. QUESO MANTECOSO. ACEITUNAS Y TOMATES CHERRY CONFITADOS EN AJO Y ROMERO.

\$16.500

ANTICUCHO DE VACUNO XL

GRAN ANTICUCHO DE VERDAD. NA DE BROCHETAS. CONTIENE 4 TROZOS DE ASIENTO NACIONAL. 3 TROZOS DE LONAGANIZA. MÁS TROZOS DE PIMENTON Y CEBOLLA. TODO A LA PARRILLA.

\$13.500

ACOMPANAMIENTOS

ACOMPANAMIENTOS CALIENTES

A LO POBRE \$7.000

PAPAS FRITAS GAJOS NATURALES. CON CEBOLLA CARAMELIZADA Y 2 HUEVOS DE CAMPO.

PAPAS GAJO (SOLO SAL) \$6.500

PAPAS FRITAS GAJO NATURALES CON SAL

PAPAS GAJO (PEREJIL-AJO) \$6.500

PAPAS FRITAS GAJO NATURALES CON SAL.

ARROZ CREMOSO \$7.200

CLÁSICA PREPARACIÓN CHINGANERA DE ARROZ. MIX DE QUESOS, ZETAS Y
PEPERONATA DE PIMIENTOS ASADOS

ARROZ GRANEADO \$3.800

ARROZ GRANEADO BLANCO.

PURÉ DE PAPAS \$4.500

PURÉ DE PAPA NATURAL.

PURÉ CHINGANERO \$6.000

PURÉ DE PAPA NATURAL. CON PASTA DE AJÍ Y CRISPI AHUMADO DE BUTIFARRA Y LONGANIZA ENCIMA.

ACOMPANAMIENTOS FRÍOS

LECHUGA, PALTA, PALMITO \$7.200

MIX DE LECHUGA FRESCA, PALMITOS Y PALTA HASS CON ADEREZO CHINGANERO.

PAPAS MAYO \$4.500

CUBOS DE PAPA NATURAL. CON ZANAHORIA, CILANTRO Y MAYO CHINGANERA PASTEURIZADA.

ENSALADA CHILENA \$4.500

TOMATES GAJO, CEBOLLA EN PLUMA Y CILANTRO FRESCO.

ENSALADA CHINGANERA INDIVIDUAL \$4.000

MIX DE VERDURAS FRESCAS: LECHUGA, POROTOS VERDES, TOMATE Y ENCURTIDO DE LA CASA.

PLATOS COMPUESTOS

ELIGE TU ACOMPAÑAMIENTO: A LO POBRE, PURÉ, PAPAS MAYO CON CHILENA O ENSALADA CHINGANERA

COSTILLAR A LA PARRILLA

\$17.500

250 GR DE COSTILLAR DE CERDO. PREPARADO POR 5 HORAS A LA PARRILLA.
ADOBADO EN PASTA DE AJÍ AHUMADO.

LOMO A LA PARRILLA

\$18.500

200 GR DE TRADICIONAL PREPARACIÓN CRIOLLA. DE COCCIÓN LENTA Y
PROLONGADA. EN SU JUGO DE CARNE.

MILANESA DE POLLO A LA PIZZA

\$16.500

MILANESA FRITA DE PECHUGA DE POLLO. MARINADA EN MOSTAZA Y PIMIENTA. BAJO
COBERTURA DE SALSA POMODORO. QUESO MANTECOSO, ACEITUNAS Y TOMATES
CHERRY CONFITADOS EN AJO Y ROMERO.

SALMON EN SU SALSA

\$19.500

200 GR DE SALMÓN MARINADO Y PARRILLADO AL HUMO. ELIJE. ENTRE UNA
CREMOSA SALSA MARGARITA. O NUESTRA FRESCA SALSA ACEVICHADA.

COCINA CRIOLLA

PASTEL DE CHOCLO \$16.500

TRADICIONAL PREPARACIÓN CHILENA. A BASE DE PASTELERA DE CHOCLO Y RELLENO DE PINO DE CARNE PICADA, HUEVO DURO, PECHUGA DE POLLO Y ACEITUNAS. TODO, GRATINADO AL HORNO, CON UN TOQUE DE AZÚCAR ENCIMA

RAVIOLES DE CAMARÓN \$15.000

FINA PASTA FRESCA, RELLENA DE CAMARONES AL AJILLO, ACOMPAÑADO DE CREMOSA SALSA MARGARITA Y POLVOS DE CILANTRO ENCIMA.

CRUDO DEL PELAO \$14.500

CUBITOS DE ASIENTO NACIONAL, MEZCLADOS CON MIX DE VERDURAS CRUDAS, LIMONETA AL ACEITE DE HUMO Y ALCAPARRAS. ACOMPAÑADO DE TOSTADAS.

CEVICHE CHINGANERO \$15.000

FRESCA PREPARACIÓN DE SALMÓN Y CAMARONES, SAZONADOS CON LECHE DE TIGRE, CUBITOS DE PALTA Y AJÍ VERDE. ACOMPAÑADO DE CHIPS DE PAPA CAMOTE Y TOSTADAS.

CEVICHE DE COCHAYUYO \$9.800

FINO CORTES DE COCHAYUYO COCIDO, MEZCLADOS CON MIX DE VERDURAS CRUDAS, LIMONETA CHINGANERA, Y SAL DE PIÑRE. ACOMPAÑADOS DE TOSTADAS.

SÁNGUCHE DE VERDAD

DESDE LAS 17:00 HORAS

ELIGE TU PROTEÍNA

LOMO DE VACUNO

\$14.000

JUGOSAS LONJAS DE CARNE ASADA. AHUMADA.
ACOMPANADO DE PAPAS FRITAS.

HAMBURGUESA CHINGANERA

\$14.000

GRAN HAMBURGUESA DE VACUNO CASERA. CONDIMENTADA COMO
LA HACIA LA MAMÁ. ACOMPANADA DE PAPAS FRITAS.

SÁNGUCHE VEGETARIANO-VEGANO

\$13.500

TRADICIONAL CHURRASCA CHILENA. RELLENA CON DELICADAS
LÁMINAS DE BERENJENAS AÑADAS. MAYO VEGETAL. LECHUGA.
TOMATE. PEPINO ENCURTIDOS Y CEBOLLA MORADA.
ACOMPANADA DE PAPAS FRITAS.

¿CÓMO LO QUIERE?

ITALIANO

TOMATE EN RODAJAS. PALTA MOLIDA Y MAYO CHINGANERA PASTEURIZADA.

CHACARERO

POROTOS VERDES. TOMATE EN RODAJAS. MAYO CHINGANERA
PASTEURIZADA Y AJÍ VERDE PICADO.

LUCO

QUESO MANTECOSO DERRETIDO.

POSTRES

LECHE ASADA

\$4.500

TRADICIONAL POSTRE CHILENO. A BASE DE LECHE Y HUEVO.
PREPARADO CON NUESTRA RECETA ÚNICA.

LA RUSIA BORRACHA

\$4.500

LA CLÁSICA TORTA CHINGANERA. CAPA DE GALLETAS MACERADAS
EN UNA PIZCA DE PISCO, RELLENAS DE MANJAR Y CREMA. BAJO
UNA REDUCCIÓN DE FRUTOS ROJOS.

PIÑA ASADA CON HELADO DE PISTACHO

\$6.800

RODAJA GRUESA DE PIÑA ASADA. CARAMELIZADA CON CHIPS DE
MANZANA. CUBIERTA DE HELADO ARTESANAL DE PISTACHO Y
GARRAPIÑADO DE NUECES Y SALSA DULCE DE WHISKY ENCIMA.

PIRULETE

MENÚ DE NIÑOS

\$10.500

MILANESA DE POLLO
(CON LÁMINAS DE TOMATE Y ACOMPAÑAMIENTO A
ELECCIÓN):

ELIJE ENTRE PAPAS FRITAS, PURÉ DE PAPAS NATURAL,
ARROZ BLANCO O ENSALADA SURTIDA.

BIENVENIDOS A:

EL QUITAPENA

NUESTRA BARRA CHINGANERA

LAS CHELAS

SCHOP LAGER \$5.000

SCHOP ARTESANAL KROSS GOLDEN \$6.500

SCHOP ESPECIAL KROSS 5 \$7.500

BOTELLIN SIN ALCOHOL \$4.500

CONVIERTE EN MICHELADA

CHELADA \$1.800

LIMÓN Y SAL

MICHELADA CLÁSICA \$2.000

LIMÓN, SAL, MERKEN, SALSA INGLESA, TABASCO

MICHELADA CHINGANERA \$2.500

LIMÓN, SAL, MERKEN, SALSA INGLESA, TABASCO Y JUGO DE TOMATE

LOS FAMOSOS SOURS CHINGANEROS

SOUR MEDIANO (200cc)

\$5.500

MANSO SOUR (320cc)

\$7.500

TRADICIONAL

MANZANA CANELA

FRESCO JENGIBRE

POMELO BITTER

FRUTAL (PÍDELO CON LA FRUTA QUE QUIERAS)

CHARDONNAY SOUR

CARMENERE SOUR

WHISKY SOUR

AMARETTO SOUR

JARRITAS Y ARREGLAOS

SANGRIA CHINGANERA \$6.900

NUESTRA RECETA ÚNICA. DE ESTE REFRESCANTE CLÁSICO.

SANGRIA VERANIEGA \$6.900

VERSIÓN MÁS LIGERA Y FRESCA.

BORGOÑA \$6.900

BASE DE VINO TINTO. CON FRUTILLAS, MORAS Y ARANDANOS

CLERY CHIRIMOYA ALEGRE \$6.900

BASE DE CHARDONNAY, PULPA DE CHIRIMOYA Y JUGO DE NARANJA NATURAL

PRIMAVERA \$6.900

BASE DE PISCO TRANSPARENTE Y VINO BLANCO. CON JUGO DE NARANJA, PIÑA Y SIRUP DE FRUTOS ROJOS.

TERREMOTO CHINGANERO \$6.900

NUESTRA VERSIÓN. A BASE DE PIPEÑO. HELADO DE PIÑA Y SIRUP DE FRUTOS ROJOS.

cebadas selectas de Maltería propia, la más moderna de Europa, y con los mejores lúpulos obtenibles en el país. La cerveza San Miguel es fuente de salud.

VEZA
San Miguel
DE FAMA MUNDIAL

Remita dos copias de
LICOR 43
junto con sus sellos al
Apartado 1.225 - Valencia
y recibirá el interesante
folleto editado a todo color
"VARIEDADES AL LICOR 43".

LOS DE LA CASA

NUESTROS TRAGOS DE AUTOR, ÚNICOS Y DIFERENTES... TIENES QUE PROBARLOS!!!

INDIO PICARO \$7.500

PISCO INFUSIONADO EN PIÑA ASADA, ACOMPAÑADO DE LICOR ARAUCANO, SIRUP DE AJÍ CACHO DE CABRA Y TOQUES DE LIMÓN, AHUMADO EN NOGAL.

ORALE WEY \$7.500

TEQUILA JOSÉ CUERVO ACOMPAÑADO DE JUGO DE PIÑA NOTAS FRESCAS DE CILANTRO, MÁS AJÍ VERDE Y POMELO.

QUEEN'S BITE \$7.500

RON BLANCO, CORDIAL DE MANZANA VERDE Y AJÍ VERDE, NOTAS DE LIMÓN Y TÓNICA.

LA ENAMORADA \$7.500

PISCO TRANSPARENTE ACOMPAÑADO DE APEROL Y NOTAS FRUTALES DE UN SIRUP DE MORAS, JUGO DE LIMÓN EMULSIONADO CON ALBUMINA.

CLARITO \$7.500

GIN, MARACUYÁ, SIRUP DE MORAS, JUGO DE LIMÓN Y AMARGO DE ANGOSTURA, CÓCTEL CLARIFICADO.

TODOS LOS DESTILADOS CHINGANEROS SON EN VASO DE 1/2 LITRO,
CON 3 ONZAS (90 CC) DE ALCOHOL + BEBIDA EN LATA GRANDE, SI ES COMBINADO!!!

REEMPLAZA POR BEBIDA PREMIUM (TONIC O GINGER)+ \$3.500



PISCOS

MISTRAL 35°	\$6.000
ALTO DEL CARMEN 40° TRANSPARENTE	\$6.500
MAL PASO PEDRO JIMENEZ 40°	\$6.500
MISTRAL NOBEL 40°	\$7.000
GOBERNADOR 35°	\$7.000
BLACK HERON (PISCO AHUMADO) 43.5°	\$9.500
WAKAR 40°	\$9.800

WHISKY

JOHNNIE WALKER ETIQUETA ROJA	\$7.900
JACK DANIEL'S OLD 7	\$9.500
CHIVAS REGAL	\$10.500
JOHNNIE WALKER ETIQUETA NEGRA	\$10.500

COCTELERÍA CLÁSICA

MOJITO TRADICIONAL O SABORES RON BLANCO, MENTA, LIMÓN SIRUP SIMPLE, SODA (MÁS PULPA DE SABOR)	\$7.500
APEROL SPRITZ (COPÓN) APEROL, ESPUMANTE, SODA.	\$8.000
RAMAZZOTTI SPRITZ (COPÓN) RAMAZZOTTI, ESPUMANTE, SODA.	\$8.000
TROPICAL GIN RED BULL GIN, PULPA DE MARACHUYA, RED BULL AMARILLA.	\$9.000
BRAMBLER GIN, LIMÓN, SIRUP DE MORAS.	\$9.500
CLOVER CLUB GIN, LIMÓN, SIRUP SIMPLE Y FRAMBUESA.	\$7.000
PALOMA TEQUILA, POMELO, SIRUP SIMPLE Y SODA.	\$7.000
TEQUILA MARGARITA TEQUILA, LIMÓN Y TRIPLE SEC.	\$7.000
TOM COLLINS GIN, LIMÓN, SIRUP SIMPLE Y SODA.	\$7.000
JHON COLLINS WISKY, LIMÓN, SIRUP SIMPLE Y SODA.	\$6.000
NEGRONI GIN, VERMUT ROSSO Y CAMPARI.	\$7.000
BOULEVARDIER WISKY, VERMUT ROSSO Y CAMPARI.	\$7.000
EXPRESSO MARTINI VODKA, KALUA Y EXPRESSO.	\$7.500
VAINA COÑAC, VINO DULCE, LICOR DE CACAO, CREMA DE LECHE.	\$7.500
RUSO NEGRO VODKA Y KALUA.	\$7.500
RUSO BLANCO VODKA, CREMA DE LECHE Y KALUA.	\$5.500
COLADA DE SABORES (COPÓN) RON BLANCO, CREMA DE COCO, CREMA DE LECHE Y PULPA SABOR.	\$7.000
BLOODY MARY VODKA, JUGO DE TOMATE, LIMÓN, SIRUP SIMPLE, PIMIENTA, TABASCO, MERKEN Y APIO.	\$7.500

OTROS CLÁSICOS

FERNET	\$6.000
JÄGERMEISTER	\$6.500
VODKA STOLICHNAYA	\$6.500
RON HAVANA 7 AÑOS	\$8.900
CAMPARI	\$5.500
SHOT DE TEQUILA (2 ONZAS)	\$5.000
SHOT DE JÄGERMEISTER (2 ONZAS)	\$4.500

BRINDIS

GIN

SANTOS	\$7.900
PROVINCIA	\$7.900
BOMBAY SAPHIRE	\$7.900
HENDRICKS	\$9.800

MOCKTAILS SIN ALCOHOL

EL ZANAHOOOORIA \$5.500

ZUMO DE ZANAHORIA. MIX DE CÍTRICOS NARANJA-LIMÓN Y
SIRUP SIMPLE. TERMINADO CON SODA.

BOB JAMAICA \$5.500

ZUMO DE POMELO, NARANJA, LIMÓN, Y SIRUP SIMPLE.
TERMINADO CON AGUA DE JAMAICA.

TE HACE FALTA VITAMINA \$5.500

JUGO DE NARANJA, JUGO DE POMELO, JUGO DE LIMÓN,
JARABE DE CANELA Y GINGER ALE.

LIMONADA COCO LOCO \$5.500

CREMA DE COCO, JUGO DE FRAMBUESA, GOMA Y JUGO DE LIMÓN.

TERREMOTO DE NIÑO (JARRITA) \$5.500

JUGO DE PIÑA, HELADO DE PIÑA, GOMA DE FRUTOS ROJOS.

35.078

¡HOLA,
MI PALOMA!
¡HIP!

¡ESPERA, AMORCITO
¡HIP! TOMA LAS
COSAS CON CALMA.
TE PROMETO
QUE NO BEBERÉ
NUNCA MÁS!
¡HIP!

¡HIP! SE ME HIZO UN POCO TARDE,
MI BRUJITA DEBE ESTAR
FURIOSA.

BAR
"El
Tulfo"

BASTA, NO LO SOPORTO
MÁS! ME VOY DE ESTA
CASA!

¡PLOP!

OTROS SIN ALCOHOL

LIMONADA	\$4.200
LIMONADA MENTA JENGIBRE	\$4.500
LIMONADA SABORES	\$4.500
MOJITO SIN ALCOHOL	\$4.800
EXPRESSO TONIC	\$4.800
MOJITO SIN ALCOHOL SABORES	\$5.200
JUGOS	\$4.500
BEBIDAS	\$3.500
RED BULL	\$4.000

CALENTITOS

CAFÉ D' ITALIA EXPRESO	\$3.500
CAFÉ D' ITALIA AMERICANO	\$3.500
CAFÉ D' ITALIA CON LECHE	\$3.500
CAFÉ D' ITALIA DOBLE	\$5.500
TÉ E INFUSIONES	\$3.000

VINOS Y ESPUMANTES

COPA DE VINO IN SITU RESERVA \$5.000
COPA DE VINO IN SITU GRAN RESERVA \$7.000
COPA DE LA CASA (TINTO O BLANCO). PREGUNTE AL GARZÓN POR ETIQUETA

ESPUMANTES

ESPUMANTE COPA \$5.000
ESPUMANTE BOTELLA \$17.000

VINOS BLANCOS

INSITU SAUVIGNON BLANC RESERVA \$20.000

VINOS TINTOS

CARMENERE

IN SITU \$22.500
RESERVA

IN SITU \$24.500
GRAN RESERVA

TORO DE PIEDRA \$28.500
GRAN RESERVA

CABERNET SAUVIGNON

IN SITU \$22.500
RESERVA

IN SITU \$24.500
GRAN RESERVA

TORO DE PIEDRA \$28.500
GRAN RESERVA

ENSAMBLAJE

IN SITU / SIGNATURE \$25.000
MEZCLA DE SYRAH / MOURVEDRE / VIOGNER

IN SITU / PREMIUM / LAGUNA DEL INCA \$37.000
MEZCLA DE CABERNET / PETIT VERDOT / CARMENERE

LA CHINGANA DEL BARRIO



SIGUENOS EN NUESTRAS RRSS Y ETIQUETANOS!



@LACHINGANADELBARRIO

WWW.LACHINGANADELBARRIO.CL

VENGA Y DISFRUTE:

LA GRAN CARTA CHINGANERA

VÁYASE A LA SEGURA!!!