

LA CHINGANA DEL BARRIO



3^{RA}
EDICIÓN
- 2025 / 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

GÜENAS LAS SOPAIPAS

\$9.800

5 MINI SOPAIPILLAS COMO LA DE LA ABUELITA, CUBIERTAS DE PRIETA Y CEBOLLA CARAMELIZADA Y BUTIFARRA CON PEBRE CHINGANERO.

TRIO DE CUCHARAS

\$13.800

DEGUSTACIÓN DE 6 CUCHARAS: 2 DE CEVICHE DE PESCADO FRESCO, 2 DE CEVICHE DE COCHAYUYO Y 2 DE CRUDO DEL PELAO.

OSTIONES A LA PARMESANA

\$15.500

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

AJÍ RELLENO

\$9.200

UN CLÁSICO NUESTRO: AJÍ VERDE ENTERO, RELLENO CON QUESO CABRA Y APANADO EN PANKO, ACOMPAÑADO DE HUMMUS DE BETARRAGA Y SÉSAMO.

CALUGAS DE PESCADO

\$12.300

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

TABLAS PARA COMPARTIR

DESDE LAS 17:00 HORAS

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.

TABLA DE LA HUERTA (PARA 3 A 4 PERSONAS)

\$38.000

OPCIÓN MIXTA PARA QUIENES PREFIEREN LAS VERDURAS: DOS MITADES DE PIMENTÓN ASADO, RELLENOS DE CHAMPIÑÓN HUEVO Y QUESO. MÁS CROCANTES ESCALOPAS DE BERENJENAS, PORCIÓN DE CALUGAS DE PESCADO, 4 BROCHETAS DE CARNE, LONGANIZA Y VEGETALES Y PAPAS FRITAS. ACOMPAÑADA DE 6 SOPAIPILLAS CASERAS, SALSA VERDE, ENCURTIDOS DE LA CASA Y MAYO CHINGANERA.

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

FILETE FLAMBEADO

300 GR. DUO DE MEDALLONES DE FILETE CHILENO. ENVUELTO EN TOCINO NACIONAL A LA PARRILLA. CON SAL DE CHOCOLATE Y FLAMBEADO EN OPORTO Y VODKA. ACOMPAÑADO DE ENCURTIDOS DE LA CASA.

\$26.000

SALMÓN EN SU SALSA

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

\$24.000

CORTES TRADICIONALES

LOMO LISO \$21.000

300 GR DE LOMO LISO A LA PARRILLA

FLAT IRON \$21.000

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

ANTICUCHO DE VACUNO XL \$13.000

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

OTROS CORTES

COSTILLAR A LA CHILENA

\$17.500

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

CARNE MECHADA

\$18.500

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

MILANESA DE POLLO A LA PIZZA

\$16.500

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.

MERLUZA AUSTRAL FRITA O A LA PLANCHA

\$14.500

300 GR DE MERLUZA AUSTRAL. APANADOS EN EL BATIDO SECRETO DEL CHEF O LA PLANCHA. CON MANTEQUILLA Y ROMERO.

MALAYA AL LIMÓN

\$19.500

300 GR DE MALAYA DE CERDO. CON TOQUE CÍTRICO DE LIMÓN Y CHIMICHURRI DEL CHEF.

ACOMPAÑAMIENTOS

ACOMPAÑAMIENTOS CALIENTES

A LO POBRE \$7.000

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

PAPAS GAJO PEREJIL-AJO \$6.500

PAPAS FRITAS GAJO NATURALES. SALTEADAS EN ACEITE DE AJO Y PEREJIL FRESCO.

PAPAS GAJO SOLO SAL \$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

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 TOCINO Y LONGANIZA ENCIMA.

ARROZ GRANEADO \$3.800

ARROZ GRANEADO BLANCO.

PASTELERA \$5.500

CREMOSA PASTELERA DE CHOCLO. CON TOQUES DE ALBAHACA

ACOMPAÑAMIENTOS FRIOS

LECHUGA, PALTA, PALMITO \$7.200

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

ENSALADA CHILENA \$3.800

TOMATES GAJO. CEBOLLA EN PLUMA Y CILANTRO FRESCO.

PAPAS MAYO \$4.500

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

ENSALADA CHINGANERA INDIVIDUAL \$4.000

MIX DE VERDURAS FRESCAS (LECHUGA, TOMATE, ZANAHORIA Y PALMITOS)

COCINA CRIOLLA

PAILÓN MARINO

\$16.500

EL GRAN "LEVANTA MUERTOS" CHINGANERO. DELICIOSO CALDO CRIATURERO, COMPUESTO DE CHOROS, MACHAS, ALMEJAS, TROZOS DE PESCADO, PAPA NATIVA, LONGANIZA Y TOQUES DE CILANTRO ENCIMA.

PAILÓN DE CAZUELA DE VACUNO

\$16.500

CLÁSICA CALDO CHILENO, CON TROZO DE TAPAPECHO, ZAPALLO, PAPAS, CHOCLO, POROTOS VERDES, ARROZ Y TOQUES DE CILANTRO ENCIMA.

PASTEL DE CHOCLO

\$15.500

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 AZUCAR 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 PESCADOS 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 PIURE ACOMPAÑADOS DE TOSTADAS.

SÁNGUCHE DE VERDAD

DESDE LAS 17:00 HORAS

ELIGE TU PROTEÍNA

MECHADA

\$14.000

JUGOSAS LONJAS DE CARNE MECHADA. HORNEADA POR 6 HORAS A BAJA TEMPERATURA. ACOMPAÑADO DE PAPAS FRITAS.

HAMBURGUESA CHINGANERA

\$14.000

GRAN HAMBURGUESA DE VACUNO CASERA. CONDIMENTADA COMO LA HACÍA LA MAMÁ. ACOMPAÑADA DE PAPAS FRITAS.

SÁNGUCHE VEGETARIANO-VEGANO

\$13.500

TRADICIONAL CHURRASCA CHILENA. RELLENA CON DELICADAS LÁMINAS DE BERENJENAS APANADAS. MAYO VEGETAL. LECHUGA. TOMATE. PEPINO ENCURTIDOS Y CEBOLLA MORADA. ACOMPAÑADA 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 AJI 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.

SOPAIPILLAS PASADAS

\$4.500

TRADICIONAL PREPARACIÓN CRIOLLA DE SOPAIPILLAS CASERAS.
REMOJADAS EN CHANCACA ESPECIADA CON NARANJA, CANELA Y
CLAVO DE Olor.

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.

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 \$6.500
SCHOP DARK ALE \$6.500
SCHOP ESPECIAL DEL DÍA \$6.500
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

MANSO SOUR (320CC)
\$7.500

SOUR MEDIANO (200CC)
\$5.500

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 VERSION, A BASE DE PIPEÑO, HELADO DE PIÑA Y SIRUP DE FRUTOS ROJOS.

NAVEGADO

\$6.900

PA' CALENTAR EL ALMA Y EL CORAZÓN:
VINO TINTO CON NARANJA, CARDAMOMO, ANIS Y AZUCAR

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

ERVEZA

San Miguel
DE FAMA MUNDIAL

SIMPINCE

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".

porqu

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.

LA BANDA REMOLACHA \$7.500

BASE DE VODKA, ACOMPAÑADO DE NOTAS DULCES DE LAVANDA, DETARRAGA Y ZUMO
DE LIMÓN, CORONADO CON TIERRA DE CÍTRICOS.

ORALE WEY \$7.500

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

JACHE MATE \$7.500

PISCO TRANSPARENTE, BITTER ARAUCANO ACOMPAÑADO DE POMELO Y NOTAS DULCES
DE UN SIRUP DE MATE.

LA ENAMORADA \$7.500

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

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
SAGRADO CORAZÓN 40° TRANSPARENTE	\$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
JACK DANIEL'S HONEY	\$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 MARACUYA, RED BULL AMARILLA.	\$9.000
MOSCOW MULE/ LONDON MULE/ HAVANA MULE VODKA/GIN/RON, LIMÓN, GENGIBRE, GINGER BEER.	\$9.500
BRAMBLER GIN, LIMÓN, SIRUP DE MORAS.	\$7.000
CLOVER CLUB GIN, LIMÓN, SIRUP SIMPLE Y FRAMBUESA.	\$7.000
PALOMA TEQUILA, POMELO, SIRUP SIMPLE Y SODA.	\$7.000
PENICILINE WISKY, MIEL, JENJIBRE Y LIMÓN.	\$7.000
TEQUILA MARGARITA TEQUILA, LIMÓN Y TRIPLE SEC.	\$6.000
TOM COLLINS GIN, LIMÓN, SIRUP SIMPLE Y SODA.	\$7.000
JHON COLLINS WISKY, LIMÓN, SIRUP SIMPLE Y SODA.	\$7.000
NEGRONI GIN, VERMUT ROSSO Y CAMPARI.	\$7.500
BOULEVARDIER WISKY, VERMUT ROSSO Y CAMPARI.	\$7.500
EXPRESSO MARTINI VODKA, KALUA Y EXPRESSO.	\$7.500
VAINA COÑAC, VINO DULCE, LICOR DE CACAO, CREMA DE LECHE.	\$5.500
RUSO NEGRO VODKA Y KALUA.	\$7.000
RUSO BLANCO VODKA, CREMA DE LECHE Y KALUA.	\$7.500
COLADA DE SABORES (COPÓN) RON BLANCO, CREMA DE COCO, CREMA DE LECHE Y PULPA SABOR.	\$7.500
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
SHOT DE JACK HONEY (2 ONZAS)	\$6.000

BRINDIS

GIN

LA REPUBLICA ANDINA \$7.900

PROVINCIA \$7.900

BOMBAY SAPHIRE \$7.900

BULLDOG \$9.500

HENDRICKS \$9.800

MOCKTAILS SIN ALCOHOL

LIMONADA LAVANDA-BETARRAGA \$5.500

ZUMO DE LIMÓN Y SIRUP DE LAVANDA Y BETARRAGA.
TERMINADO CON TÓNICA.

EL ZANAHOOOORIA \$5.500

ZUMO DE ZANAHORIA. MIX DE CITRICOS 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.

TÉ 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.

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

BAR
"El
Tubo"

35.078

¡HOLA,
MI PALOMA!
¡HIP!

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

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

OS

OTROS SIN ALCOHOL

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

CALENTITOS

CAFÉ MARLEY EXPRESO	\$3.500
CAFÉ MARLEY AMERICANO	\$3.500
CAFÉ MARLEY CON LECHE	\$3.500
CAFÉ MARLEY 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

INSITU CHARDONNAY RESERVA \$20.000

INSITU CHARDONNAY VIOGNIER / SIGNATURE \$22.500

VINOS TINTOS

CARMENERE

IN SITU RESERVA \$22.500

IN SITU GRAN RESERVA \$24.500

TORO DE PIEDRA GRAN RESERVA \$28.500

PEREZ CRUZ GRAN RESERVA \$37.000

CABERNET SAUVIGNON

IN SITU RESERVA \$22.500

IN SITU GRAN RESERVA \$24.500

TORO DE PIEDRA GRAN RESERVA \$28.500

PÉREZ CRUZ GRAN RESERVA \$37.000

ENSAMBLAJE

IN SITU / SIGNATURE \$25.000
MEZCLA DE CABERNET / SANGIOVESE

IN SITU / SIGNATURE \$28.000
MEZCLA DE CABERNET / PETIT VERDOT / CARMENERE

VON SIEBENTHAL PARCELA 7 \$38.500
MEZCLA DE CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC,
MERLOT Y PETIT VERDOT.

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!!!