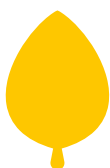




HOPS
X CHINA BAZAN

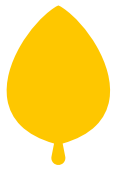


Brisket



PARA PARTIR

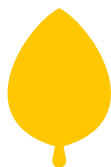
Berenjenas con Tostadas	\$3.000
Berenjenas encurtidas acompañadas de tostadas y ciboulette.	
Papas Chips	\$4.900
Variedad de papas fritas crocantes: camote, yagana y sureñas, acompañadas de ketchup casero.	
Coleslaw	\$5.500
Ensalada de repollo verde y morado, zanahoria y manzanas verdes, aderezada con salsa ácida de yogur y mayonesa.	
Coliflor Frita	\$5.500
Trocitos de coliflor fritos, acompañados de salsa kimchi y hierbas frescas.	
Papas Fritas	\$7.000
Papas de triple cocción hechas en casa, acompañadas de nuestro ketchup.	
Ensalada César Pollo	\$8.500
Lechuga fresca con aderezo César de la casa, queso parmesano recién rallado, crutones y trozos de pollo apanado y frito.	
Taquitos Verdes de Pescado	\$9.000
Merluza con tempura frita sobre base de lechuga, salsa criolla y salsa kimchi.	
Sopa de Tomate	\$9.000
Suave crema de tomates, con ciboulette y crema ácida, acompañada de un sándwich selladito de queso derretido.	
Tostón con Hongos Confitados	\$10.000
Variedad de champiñones confitados en aceite de oliva con notas cítricas y perejil, sobre tostada de baguette con pasta de queso crema, acompañado de queso parmesano recién rallado.	
Camarones Thai	\$10.000
Camarones ecuatorianos apanados a la inglesa con salsa Thai agridulce (190 grs.)	
Ensalada César Camarón	\$10.500
Lechuga fresca con aderezo César de la casa, queso parmesano recién rallado, crutones y camarones apanados y fritos.	
Tártaro de Filete	\$11.500
Carne de filete de res aderezada con alcaparras, pepinillo dill, perejil, cebollín, yema de huevo y aceite de trufa, cubierto con queso parmesano recién rallado, acompañado de ensaladilla de rúcula y tostadas de baguette.	
Rollitos de verano	\$12.000
Crocantes de camarones fritos, crema picante, cilantro, menta; lechuga y piña confitada, todo envuelto en masa de arroz y acompañado de una salsa agridulce de la casa.	



SÁNDWICHES

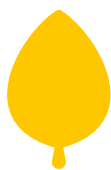
Atún	\$9.000
Sándwich de pan molde con pasta de atún, cebolla morada, manzana verde, lechuga y mayonesa.	
Sándwich BLT	\$9.000
Tocino laminado a la plancha. Tomate fresco y lechuga aderezada con nuestro exclusivo aderezo (mostaza, soya, vinagre, ketchup y aceite de oliva). Todo servido en un pan brioche, que resalta y absorbe todos los sabores.	
Chacarero	\$10.000
Clásico churrasco de vacuno a la plancha con tomates frescos, porotos verdes, ají verde encurtido, mayonesa y pan brioche.	
Baos de Cerdo (3 unidades)	\$10.000
Pan al vapor, pecho de cerdo, kimchi, pepinos y semillas de mostaza encurtidas.	
Baos Vegetarianos (3 unidades)	\$10.000
Pan al vapor, berenjenas y shitake encurtidos, kimchi, pepinos frescos y semillas de mostaza.	
Lomito Italiano	\$10.000
Lomo de cerdo al horno marinado con miel y mostaza, acompañado de tomates frescos, puré de palta, mayonesa y pan brioche.	
Pesca'o	\$10.000
Merluza austral frita, salsa criolla de cebolla, cilantro y pasta de ají amarillo en pan brioche.	
Clásico Chemilico	\$10.000
Churrasco de vacuno, cebolla estofada, mayonesa y huevo frito en pan brioche.	
Pollo Frito	\$10.000
Pechuga de pollo frita, pepinos, lechuga con salsa de ají amarillo, mayo-kimchi en pan brioche.	
NOT Burguer	\$10.500
Hamburguesa a base de plantas a la plancha, NOT mayo, tomates, lechuga, pepinillo dill y pan brioche.	
Pulled Pork	\$11.000
Paleta de cerdo cocinada a baja temperatura, desmechada y especiada con tandoori, pimentones asados, fresco puré de manzana, semillas de mostaza encurtidas y pan ciabatta.	
Brisket	\$11.000
Tapapecho ahumado y especiado, salsa BBQ, ensalada coleslaw, pepinillo dill y pan brioche.	

Bagel	\$11.000
Salmón ahumado, pasta de queso crema, cebolla, alcaparras y jugo de limón, pepinos frescos, espinaca salteada y eneldo fresco en pan bagel.	
Hamburguesa	\$11.000
Hamburguesa casera (vacuno y cerdo) 150 g - queso mantecoso - tomate - pepinillo dill - lechuga - salsa secreta - pan brioche.	
Plateada Luco	\$11.000
Plateada a la olla con queso mantecoso fundido, mayonesa y pan brioche, acompañada de pebre de la casa.	
NOT Pollo Frito	\$11.000
Proteína a base de plantas, cubierta con tempura frita, NOT mayo, salsa de ají amarillo, lechuga y pan brioche.	



PLATOS

Ramen Chinoise	\$12.000
Caldo aromático de cerdo, pollo y soya, acompañado con pecho de cerdo, huevo marinado, fideos de trigo y topping de verduras.	
Albóndiga con Spaghetti	\$12.000
Deliciosa albóndiga de carne de cerdo y vacuno, con salsa pomodoro, spaghetti y queso parmesano recién rallado.	
Costillas de Cerdo Glaseadas	\$14.500
Baby back ribs glaseadas, acompañadas de ensalada coleslaw, semillas de mostaza y ají jalapeño.	
Malaya de Cerdo con Arroz	\$15.000
Malaya de cerdo tipo oriental, acompañada de arroz basmati, nabo encurtido, pepino y ensalada coleslaw.	
Merluza Frita	\$15.000
Fresca merluza austral con tempura crocante, acompañada de arroz basmati, pebre, puré de palta y pepinos frescos.	
Plateada con Puré de Papas	\$16.000
Plateada al jugo, acompañada de puré de papas, semillas de mostaza encurtidas y pimentones asados.	



MENÚ PARA NIÑOS

Baby Burguer \$8.500

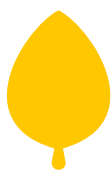
Hamburguesa casera de vacuno y cerdo (90 grs.)
con queso mantecoso fundido, salsa secreta y pan
brioche, acompañada de papas fritas de
triple cocción.

Nuggets Caseros de Pollo \$9.000

Trozos de pollo crujientes fritos, acompañados de
papas fritas de la casa, triple cocción y
kétchup casero.

Calugas de Merluza Frita \$9.000

Trozos de pescado con tempura fritos,
acompañados de papas fritas triple cocción,
mayonesa y limón.



POSTRES

Isla flotante en bock \$4.300

Helado de vainilla con crema chantilly, espolvoreado
con nuez moscada, flotando en cerveza K. bock.

Crumble \$4.500

Fruta de la temporada, salteada con canela y
mantequilla, migas de galletas y almendras tostadas,
se acompaña con helado de vainilla.

Cheesecake \$4.990

Tarta de queso crema limón horneada, con salsa de
frutos rojos y cerveza de maqui, acompañada de
merengue y coco rallado.

Churros \$5.500

Masas fritas pasadas por azúcar y canela,
acompañadas de salsa de manjar de la casa.

Cremoso de Chocolate \$5.500

Suave mezcla de chocolate belga, tierra de
chocolate con sal de mar y salsa de maracuyá.

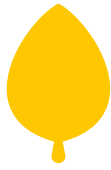
Degustación \$13.500

Postre compuesto por cheesecake de limón,
crumble y mini cremoso de chocolate.



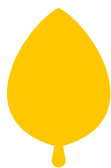
BEBIDAS Y JUGOS

Agua sin gas (filtrada)	\$3.500
Agua con gas (filtrada)	\$3.500
Coca Cola sin azúcar	\$3.500
Coca Cola Original	\$3.500
Coca Cola Light	\$3.500
Agua Tónica	\$3.500
Ginger Ale	\$3.500
Fanta	\$3.500
Sprite	\$3.500
Fanta Zero	\$3.500
Sprite Zero	\$3.500
Jugo Frutilla	\$4.500
Jugo Mango	\$4.500
Jugo Chirimoya	\$4.500
Jugo Piña	\$4.500
Limonada tradicional o sabores	\$4.500



CERVEZA EN BOTELLA 330 ML

Corona	\$5.000
Coors	\$5.000
Heineken 0	\$5.000
Kunstmann Sin Alcohol	\$5.000
Up Michelada	\$2.000
Up Chelada	\$2.000



CÓCTELES

Carmenere Sour	\$5.500
Leyda Carménère / goma / jugo de limón / clara de huevo.	
Gin Tonic	\$7.500
Gin Tanqueray / agua tónica / pepino / menta fresca.	
Mojito Sabores	\$7.500
Ron blanco / goma / sabor (cubano, frambuesa, mango o maracuyá) / agua con gas / menta / limón de Pica.	
Ramazzotti Spritz	\$7.500
Ramazzotti / espumante / agua con gas / arándanos / rodaja de limón / menta fresca.	
Aperol Spritz	\$8.000
Aperol / espumante / agua con gas / arándanos / rodaja de naranja.	
Sour Catedral	\$9.500
Pisco Barsol / jugo de limón / goma / clara de huevo / amarga angostura.	



VINOS Y ESPUMANTE

Leyda Carménère

Botella 750 cc	\$13.500
Copa	\$4.500

Leyda Sauvignon Blanc

Botella 750 cc	\$13.500
Copa	\$4.500

Espumante Viñamar Brut

Botella 750 cc	\$17.500
Copa	\$4.500

Amaral Reserva Chardonnay

Botella 750 cc	\$18.000
--------------------------	----------

Carmenere Valle Secreto, First Edition

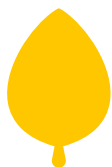
Botella 750 cc	\$21.000
--------------------------	----------

Los Especiales Dreams Wine Selection, El Principal, Calicanto

Botella 750 cc	\$28.000
--------------------------	----------

Carignan, Bodegas Re Syragnan

Botella 750 cc	\$32.000
--------------------------	----------



DESTILADOS

Whisky Ballantine's Finest	\$7.000
Con bebida 220 cc.	
Vodka Absolut Blue (60 cc)	\$7.500
Con bebida 220 cc.	
Pisco Horcón Quemado 40º (60 cc)	\$9.500
Con bebida 220 cc.	
Pisco Horcón Quemado 46º (60 cc)	\$10.000
Con bebida 220 cc	
Ron Havana Club Selección de Maestros (60 cc)	\$11.000
Con bebida 220 cc.	



CAFETERÍA

Té	\$2.500
Manzanilla o menta.	
Café espresso	\$2.500
Café americano	\$3.500
Café cortado	\$3.500
Café doble	\$3.500
Café cappuccino	\$3.500
Café latte	\$4.000
Macchiato	\$4.000
Leche	\$1.500



MONTICELLO