

CARTA

🔥 CHINGANERA 🔥

DE

VERANO

LA CHINGANA



DEL BARRIO



PARA PICAR

PICHANGA CHINGANERA \$9.900

Encurtidos de la casa (Pepinos, zanahoria, ají oro, cebolla blanca y morada), jamón artesanal, jamonada, cervecero, aceitunas de Azapa, huevos duros de campo y queso mantecoso.

TABLA MIX DE EMPANADITAS \$7.800

2 empanaditas de plateada y cebolla caramelizada y 2 empanaditas de queso y camarón chileno.

AJÍ RELLENO (VUELVE) \$6.800

Ají verde, relleno con queso de cabra y frito en Panko, acompañado de Salsa de Piña.

DÚO DE BRUSQUETAS (NUEVO) \$6.500

Brusquetas rellenas de longaniza artesanal, chancho en piedra y salsa bearnesa y Prieta nogada, queso azul y cebolla caramelizada (4 unidades).

CALUGAS DE PESCADO (VUELVE) \$10.900

300 gr Crocantes calugas de pesca del día, sazonadas con limón y vino blanco, acompañadas de salsa verde.

CEVICHE CHINGANERO (VUELVE) \$12.000

Cubos de pesca del día, con trozos de palta, mix de verduras crudas, limoneta chinganera y tostadas.

CEVICHE DE COCHAYUYO \$8.000

Fino cortes de cochayuyo cocido, con mix de verduras crudas, limoneta chinganera, sal de piure y tostadas.

CRUDO DEL PELAO \$12.000

Cubitos de asiento nacional, mix de verduras crudas, limoneta al aceite de humo, alcaparras y tostadas.

POLLO ENROLLADO (NUEVO) \$7.500

Tortilla casera estilo mexicana, rellena de tuto de pollo deshuesado con cebolla, ají oro y cilantro, acompañada de salsa verde y crema ácida.

CHARCUTERÍA

CERDO Y POLLO



LONGANIZA **\$4.000**

Unidad de longaniza artesanal.

PRIETA **\$4.000**

Unidad de prieta nogada artesanal.

LA PAREJA (NUEVO) **\$7.000**

Arma tu duo de prieta y longa, pueden ser de una categoría o mixtas.

BUTIFARRA (NUEVO) **\$5.000**

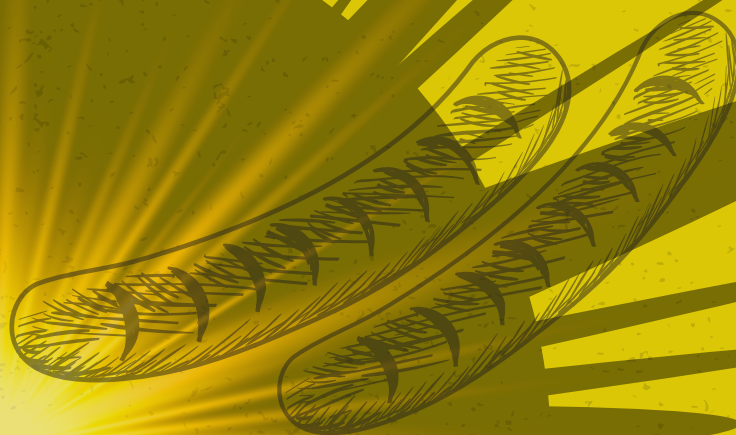
Unidad de butifarra artesanal.

COSTILLAR A LA CHILENA **\$14.000**

500 gr de costillar de cerdo, preparado por 5 horas a la parrilla, adobado en pasta de ají ahumado.

ESCALOPA KAISER DE POLLO **\$12.000**

300 gr de pechuga de pollo frito en panko, rellena de jamon artesanal y queso mantecoso,



VACUNO

ANTICUCHO DE VACUNO **\$11.500**

350 gr de cubos de asiento, cortes de longaniza artesanal, cebolla y pimentón.

LOMO VETADO **\$15.800**

300 gr de lomo vetado a la parrilla.

PALANCA **\$22.500**

500 gr de palanca de vacuno a la parrilla.

FLAT IRON **\$13.500**

300 gr de punta paleta de vacuno sin membrana a la parrilla.

ENTRAÑA (PREGUNTAR DISPONIBILIDAD) **\$18.000**

300 gr de entraña de vacuno a la parrilla.

PLATEADA AL HORNO **\$13.000**

300 gr de plateada de vacuno nacional, horneada por 6 horas a baja temperatura, con caldo de reducción y salsa a elección.

**CORTES CLANDESTINOS:
PREGUNTE AL GARZÓN POR CORTES ESPECIALES,
SEGÚN DISPONIBILIDAD.**

ACOMPANAMIENTOS

CALIENTES

A LO POBRE **\$6.900**

Papas gajos naturales con cebolla caramelizada y dos huevos de campo.

ARROZ CREMOSO **\$8.500**

Clásica preparación chinganera de arroz, mix de quesos, zetas y peperonata de pimientos asados.

PAPAS GAJO (PEREJIL-AJO) **\$5.900**

Papas fritas gajo naturales, con aceite de ajo y perejil fresco.

PAPAS GAJO (SOLO SAL) **\$5.900**

Papas fritas naturales con sal.

PASTELERA (VUELVE) **\$6.500**

Creмосa pastelera de choclo humero, con toques de albahaca.

ARROZ GRANEADO **\$4.000**

Arroz graneado blanco.

FRÍOS

ENSALADA CHILENA **\$5.000**

Tomates gajo, cebolla en pluma y cilantro fresco.

LECHUGA, PALTA, PALMITO **\$6.500**

Mix de lechuga fresca, palmitos y palta hass con aderezo chinganero.

PAPAS MAYO **\$5.000**

Cubos de papa natural, con zanahoria, cilantro y mayo chinganera pasteurizada.

ENSALADA DE LA CASA **\$7.500**

Gran Mix de verduras frescas (lechuga, tomate, poroto verde, choclo, zanahoria, huevo de campo cocido y palmitos)

ENSALADA DEL BORIS (NUEVA) **\$10.000**

Mix de hojas verdes, chips de cebolla, camarones al ajillo, piña asada y vinagreta de aceto balsámico.

PLATOS DE VERANO

PASTEL DE CHOCLO (VUELVE) **\$12.000**

500 gr. Suave pastelera de choclo humero, pino de carne plateada, y pechuga de pollo al sous vide.

CONGRIO FRITO (VUELVE) **\$12.000**

Dos medallones de congrio frito, apanados en el batido secreto de la Tía Jacque.

CALDILLO DE CONGRIO (VUELVE) **\$12.500**

Tradicional preparación Nerudiana, levanta muertos, con el toque de la cocina chinganera.

SÁNGUCHE DE VERDAD

(DESDE LAS 17 HRS)

PROTEÍNA

PLATEADA AL HORNO \$12.000

200 gr de plateada de vacuno nacional, horneada por 6 horas a baja temperatura, con reducción de verduras al vino tinto, acompañado de porción de papas fritas.

HAMBURGUESA CHINGANERA \$12.000

250 gr de sobrecostilla nacional Angus, molida y condimentada con la receta de la casa, acompañada de porción de papas fritas.

VEGANA

HAMBURGUESA DE GARBANZOS Y VERDURAS \$10.000

250 gr de pasta de garbanzos y verduras asadas, condimentada con la receta de la casa, acompañada de porción de papas fritas.

TIPO DE SÁNGUCHE

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.

EXTRAS PARA SÁNGUCHES O PLATOS

- * MAYO, AJÍ VERDE, SALSAS VERDES \$1.000
- * PALTA, QUESO, TOMATE, HUEVOS (2 UNIDADES) \$2.000

POSTRES

LECHE ASADA **\$5.500**

Tradicional postre chileno, a base de leche y huevo, con la receta única de la Tía Jacque.

LA RUSIA BORRACHA **\$6.000**

La clásica torta chinganera. Capa de galletas maceradas en pisco, rellenas de manjar y crema, bajo una reducción de frutos rojos.

COPÓN DE HELADO CON FRUTA (NUEVO) **\$6.000**

Base de naranjas en almibar y fruta fresca de la estación, cubierto de helado artesanal de chirimoya.

MENÚ DE NIÑOS \$6500

180 GR DE NUGGETS DE POLLO CASEROS,
CON LÁMINAS DE TOMATE Y ACOMPAÑAMIENTO A ELECCIÓN:

- * PAPAS FRITAS
- * ARROZ BLANCO
- * ENSALADA SURTIDA



ALMUERZO CHINGANERO



MARTES A JUEVES



DE 12:30 A 16:00 HRS

VALOR \$10.900

INCLUYE

- JUGO NATURAL
- CONSOMÉ O SOPA NATURAL DE VERDURAS
- PLATO DE FONDO (A ELECCIÓN)
- POSTRE: LECHE ASADA O TORTA BORRACHA

PROTEÍNAS

- POLLO AL HORNO
- COSTILLAR ASADO
- PLATEADA AL HORNO
- HIPOCALORICO

ACOMPANAMIENTOS

- ARROZ BLANCO
- PAPAS MAYO
- ENSALADA CHILENA
- ENSALADA CHINGANERA

EL QUITAPENA

LOS SHOPS

(500 CC)

* "LAS CHELAS"

CLANDESTINO \$5.000

(Schop Kross, de variedad especial. Pregunte al garzón)

GOLDEN \$5.000

KROSS \$5.000

MAHOU LAGER 5 ESTRELLAS \$4.500

BOTELLÍN SIN ALCOHOL \$3.500

Mahou sin alcohol tostada

* CONVIERTE EN MICHELADA:

CHELADA..... \$1.200

Limón y sal.

MICHELADA CLÁSICA \$1.500

Limón, sal, merken, salsa inglesa, tabasco.

MICHELADA CHINGANERA \$1.800

Limón, sal, merken, salsa inglesa, tabasco y jugo de tomate.

LOS SOURS

MANSO SOUR (420cc)

\$7.000

- * TRADICIONAL
- * MANZANA CANELA
- * FRESCO JENGIBRE
- * CALAFATE (NUEVO)
- * POMELO BITTER
- * FRUTAL (PÍDELO CON LA FRUTA QUE QUIERAS)
- * CHARDONNAY SOUR

SOUR MEDIANO (320cc)

\$5.500

- * TRADICIONAL
- * MANZANA CANELA
- * FRESCO JENGIBRE
- * CALAFATE (NUEVO)
- * POMELO BITTER
- * FRUTAL (PÍDELO CON LA FRUTA QUE QUIERAS)
- * CHARDONNAY SOUR

(TODOS LOS COPETES CHINGANEROS SON EN VASO DE ½ LITRO
Y CON 3 ONZAS (90CC) DE DESTILADO + BEBIDA.

REEMPLAZA POR BEBIDA PREMIUM **\$2000**
(Tónica y ginger)

PISCOS



SAGRADO CORAZÓN 35°	\$5.000
SAGRADO CORAZÓN 40° RESERVADO	\$5.500
SAGRADO CORAZÓN 40° TRANSPARENTE	\$5.500
PISCO REPUBLICANO 40° (NUEVO)	\$6.000
MISTRAL NOBEL 40°	\$6.000
MAL PASO PEDRO JIMÉNEZ 40° (NUEVO).....	\$6.000
LAPOSTOLLE 40°	\$7.000
BLACK HERON (PISCO AHUMADO) 43,5°.....	\$8.500
WAQAR 40°	\$9.500

WHISKY

⇒ (AMERICANO, ESCOCÉS E IRLANDÉS) ⇐

TULLAMORE DEW	\$7.900
(Irlandés)	
JACK DANIEL'S OLD N°1	\$8.900
(Americano)	
JACK DANIEL'S HONEY	\$8.900
(Americano)	
CHIVAS REGAL 12 AÑOS	\$8.900
(Escocés)	
JOHNNIE WALKER 12 AÑOS	\$10.500
(Escocés)	



GIN

CARPINTERO NEGRO (NUEVO)	\$7.500
PAJARILLO AMARILLO (NUEVO).....	\$7.000
LA REPÚBLICA ANDINA (NUEVO)	\$7.000
LA REPÚBLICA AMAZÓNICA (NUEVO).....	\$7.000
HENDRICKS.....	\$8.500
DRAGÓN GIN RED BULL	\$7.900
TROPICAL GIN RED BULL	\$7.900



LICORES Y OTROS

⇒ DESTILADOS ESPIRITUOSOS ⇒

FERNET	\$6.000
CAMPARI	\$5.500
JAGERMEISTER	\$6.500
VODKA STOLICHNAYA	\$6.500
RON HAVANA 7 AÑOS	\$7.000
SHOT DE TEQUILA	\$3.500
SHOT DE JAGERMEISTER.....	\$3.500
SHOT DE JACK HONEY	\$4.500

LOS DE LA CASA VERANIEGOS

ARTURO PRAT (VUELVE) **\$6.500**

Pisco Pedro Jiménez, goma de frutos rojos, romero y tónica.

INDIO PÍCARO (NUEVO) **\$6.500**

Black Herón, Araucano, jugo de limón y ginger ale.

TÉ PASEO (NUEVO) **\$6.500**

Gin La Republica, infusión de té, goma de frutos rojos y jugo de naranja.

GURU GURU (NUEVO) **\$6.500**

Gin Carpintero Negro, jugo de pomelo, goma de ciruela y tónica.

COCTELERÍA CLÁSICA

TERREMOTO CHINGANERO (NUEVO) **\$5.500**

MOJITO (TRADICIONAL O SABORES) **\$6.000**

APEROL SPRITZ **\$6.500**

RAMAZZOTTI SPRITZ **\$6.500**

TEQUILA MARGARITA **\$6.000**

COLADA SABORES (NUEVO)..... **\$6.500**

MOSCOW MULE/LONDON MULE/
HAVANA MULE (NUEVO) **\$8.500**

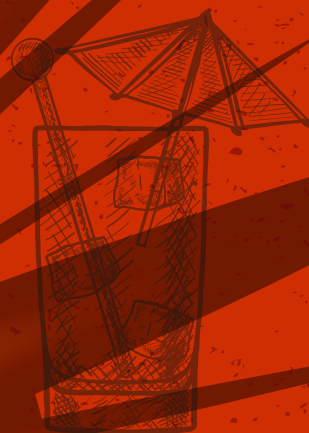
NEGRONI **\$7.000**

BOULEVARDIER..... **\$7.000**

VAINA **\$5.000**

BLOODY MARY (NUEVO) **\$6.500**

TOM COLLINS (NUEVO) **\$6.500**



JARRITAS Y ARREGLAOS

SANGRÍA CHINGANERA **\$6.000**

(Receta tradicional)

SANGRÍA VERANIEGA **\$6.000**

Spritz (receta más refrescante y efervescente)

BORGOÑA **\$6.000**

Base de vino tinto, Frutillas, fresas, moras y arándanos.

CLERY CHIRIMOYA ALEGRE **\$6.000**

Base de chardonnay, pulpa chirimoya y jugo de naranja natural.

PONCHE DE DURAZNO (NUEVO) **\$6.000**

Base de chardonnay, goma y trozos de durazno en almíbar.

SIN ALCOHOL

⇒ MOCKTAILS ⇒



ATRÉVETE CON ESTAS CREACIONES CHINGANERAS SIN COPETE

ICE TEA (NUEVO) **\$4.500**

Infusion de té, goma de frutos rojos, jugo de naranja y paleta de helado.

TE HACE FALTA VITAMINA **\$4.500**

Jugo de naranja, jugo de pomelo, jugo de limón, jarabe de canela y ginger ale.

LIMONADA COCO LOCO **\$4.500**

Crema de coco, jugo de frambuesa, goma y jugo de limon.



OTROS SIN

LIMONADA	\$3.500
LIMONADA MENTA JENGIBRE	\$3.500
LIMONADA SABORES	\$3.500
MOJITO SIN ALCOHOL	\$3.800
MOJITO SIN ALCOHOL SABORES	\$5.500
JUGOS.....	\$3.800
BEBIDAS.....	\$2.500
RED BULL.....	\$3.000

CALENTITOS

CAFÉ MARLEY EXPRESO	\$2.500
CAFÉ MARLEY AMERICANO	\$2.500
CAFÉ MARLEY CON LECHE	\$3.000
CAFÉ MARLEY DOBLE	\$4.000
TÉ E INFUSIONES	\$2.500

VINOS Y ESPUMANTES

ESPUMANTES

ESPUMANTES	\$3.500
BOTELLA ESPUMANTE LA DOLCE VITA BRUT.....	\$15.000

VINOS

COPA DE VINO CLANDESTINA	\$3.500
--------------------------------	----------------

(Copa de la casa (tinto o blanco). Pregunte al garzón por etiqueta)

BLANCOS

KALFU MOLU RESERVA CHARDONNAY	\$16.500
KOYLE CUARZO SAUVIGNON BLANC	\$19.000

TINTOS

* BOTELLÍN 375 CC

SANTA EMA SELECT RESERVA CABERNET SAUVIGNON	\$7.500
--	----------------

SANTA EMA SELECT RESERVA CARMENERE	\$7.500
---	----------------

SANTA EMA SELECT RESERVA SAUVIGNON BLANC	\$7.500
---	----------------

* CARMENERE

TORO DE PIEDRA GRAN RESERVA	\$19.000
--------------------------------------	-----------------

KOYLE SINGLE VINEYARD	\$18.000
--------------------------------	-----------------

CASAS PATRONALES GRAN RESERVA	\$18.000
--	-----------------

VENTISQUERO QUEULAT GRAN RESERVA	\$18.000
---	-----------------

* CABERNET SAUVIGNON

VENTISQUERO QUEULAT GRAN RESERVA	\$18.000
---	-----------------

TORO DE PIEDRA GRAN RESERVA	\$19.000
--------------------------------------	-----------------

PÉREZ CRUZ GRAN RESERVA	18.000
----------------------------------	---------------

* SELECCIÓN CHINGANERA

CALCU GRAN RESERVA CABERNET FRANC	\$19.000
--	-----------------

PÉREZ CRUZ LIMITED EDITION CARMENERE	\$25.000
---	-----------------

CASAS PATRONALES ÑEQUE CABERNET SAUVIGNON	\$37.000
--	-----------------

VIK MILLA CALA ENSAMBLAJE	\$39.000
------------------------------------	-----------------

LA CHINGANA



DEL BARRIO



LA CHINGANA DEL BARRIO

WWW.LACHINGANADELBARRIO.CL