



Y SI LA VAMOS A HACER
HAGÁMOSLA BIEN.

Sánchezwich de autor.

Todos acompañados con sensuales papitas fritas.

El Barry White (Pulled Pork)

Saca un vozarrón con este sándwich de pulpa de cerdo cocinada por 10 horas en salsa barbecue. Añadimos mayo casera y el mejor cole slaw de tu vida. Servido en pan frica, tostado. ¿Qué tal?



Para pasarlo, la casa recomienda:
Crápula Gula (Pale Lager)

\$9.800



El Sultán (Pollo turco)

Una danza del vientre como los dioses mandan: Pechuga de pollo cocinada lentamente por 7 horas en nuestra Crápula Soberbia (Indian Pale Ale), lechuga, tomate, cebolla morada y salsa de cilantro. Servido en pan frica, tostado.



Para pasarlo, la casa recomienda:
Crápula IRA (Irish Red Ale)

\$9.200

Te parece poco?, agregale otra cosita.

Tomate, Chucrut, Pepinillos dill, Cole slaw, Lechuga, Cebolla morada, Cebolla caramelizada, Morrón caramelizado, Choclo.

Palta, Queso mantecoso, Queso cheddar, Tocino

\$900

\$1.700



El Mick Jagger (Lengua Picante)

Sensual e inmortal lengua de vacuno cocinada lentamente en nuestra Crápula Avaricia (Blondie Belga), acompañada de palta hass, ají verde y nuestra mayonesa casera. Servido en pan frica,tostado.
(I, finally got,) Satisfaction.



Para pasarlo, la casa recomienda:
Crápula Lujuria (Cream Ale)

\$9.800



El Kung Fu (Pastrami Ahumado)

El largo camino del placer comienza con una carne de vacuno curada y macerada durante 7 días, y ahumada por 10 horas más, acompañada de queso mantecoso, chucrut y nuestra salsa Mil Islas. Servido en pan de molde, tostado en su punto



Para pasarlo, la casa recomienda:
Crápula Envidia (Oatmeal Stout)

\$11.500



Te parece poco?, agregale otra cosita.

Tomate, Chucrut, Pepinillos dill, Cole slaw, Lechuga, Cebolla morada, Cebolla caramelizada, Morrón caramelizado, Choclo.

Palta, Queso mantecoso, Queso cheddar, Tocino

\$900

\$1.700



<http://maci.udec.cl/>

El Corleone (Plateada)

Una oferta que no podrás rechazar. Plateada de vacuno cocinada lentamente por 10 horas con Crápula Avaricia (Blondie Belga), acompañada de palta hass, tomate y mayonesa casera. Servido en pan Frica, tostado.



Para pasarlo, la casa recomienda:
Crápula IRA (Irish Red Ale)

\$10.400

El Clint Eastwood (Philly Cheese Steak)

Ponle el pecho a las balas con este tapapecho de vacuno cocinado lentamente por 9 horas, acompañado de queso mantecoso, cebolla y pimentón caramelizado, bañado en nuestra salsa casera de cheddar. Servido en pan frica, tostado.



Para pasarlo, la casa recomienda:
Crápula Envidia (Oatmeal Stout)

\$10.400

Te parece poco?, agregale otra cosita.

Tomate, Chucrut, Pepinillos dill, Cole slaw, Lechuga, Cebolla morada, Cebolla caramelizada, Morrón caramelizado, Choclo.

Palta, Queso mantecoso, Queso cheddar, Tocino



\$900

\$1.700



DiCaprio (Vegetariano)



El Leo se pediría este. Proteína texturizada de soya cocinada con salsa barbecue, acompañada de cole slaw y mayonesa casera. Servido en pan frica, tostado.

Suavecito, y lleno de talento.



**Para pasarlo, la casa recomienda:
Crápula Soberbia (Indian Pale Ale)**

\$8.100

El Hugh Hefner (Lomo ahumado)

Echada en su mansión, el lomo de cerdo es macerado durante 7 días. Cuando resucita, y pasa 5 horas más ahumándose. Es cuando llegan el queso mantecoso, los pepinillos, la salsa mostaza miel y la mayo casera. Todos juntos, se sirven en una orgía, dentro de un tostado pan frica.



**Para pasarlo, la casa recomienda:
Crápula Gula (Pale Lager)**

\$10.400

Te parece poco?, agregale otra cosita.

Tomate, Chucrut, Pepinillos dill, Cole slaw, Lechuga, Cebolla morada, Cebolla caramelizada, Morrón caramelizado, Choclo.

Palta, Queso mantecoso, Queso cheddar, Tocino



\$900

\$1.700



Rocco Siffredi (Lomo ahumado italiano)



Tierno lomo ahumado, palta hass, tomate, mayonesa casera auténtica, y pan frica tostado. Si quieres que te chorreen los dedos esta puede ser tu opción más sabrosa y jugosa. **¿Te atreves?**



**Para pasarlo, la casa recomienda:
Crápula Soberbia (Indian Pale Ale)**

\$10.400

Te parece poco?, agregale otra cosita.

Tomate, Chucrut, Pepinillos dill, Cole slaw, Lechuga, Cebolla morada, Cebolla caramelizada, Morrón caramelizado, Choclo.

Palta, Queso mantecoso, Queso cheddar, Tocino



\$900

\$1.700



¿Eres cosa seria?
Juégatela aquí?

Pide una degustación
con 5 mini sándwiches para ti, acompañados
de papas fritas y 2 salsas a elección.

\$23.000

¿Y WTF es la Salsa Mil Islas?

La Thousand Island Dressing, para los bilingües, es una joyita tradicional gringa en base a mayo, una pizca de ketchup, cebolla y la acidez justa de unos pepinillos.





¿Te gustan los desafíos?

Pídete una hamburguesa de 200 gr.
Todas traen papas y sensualidad.

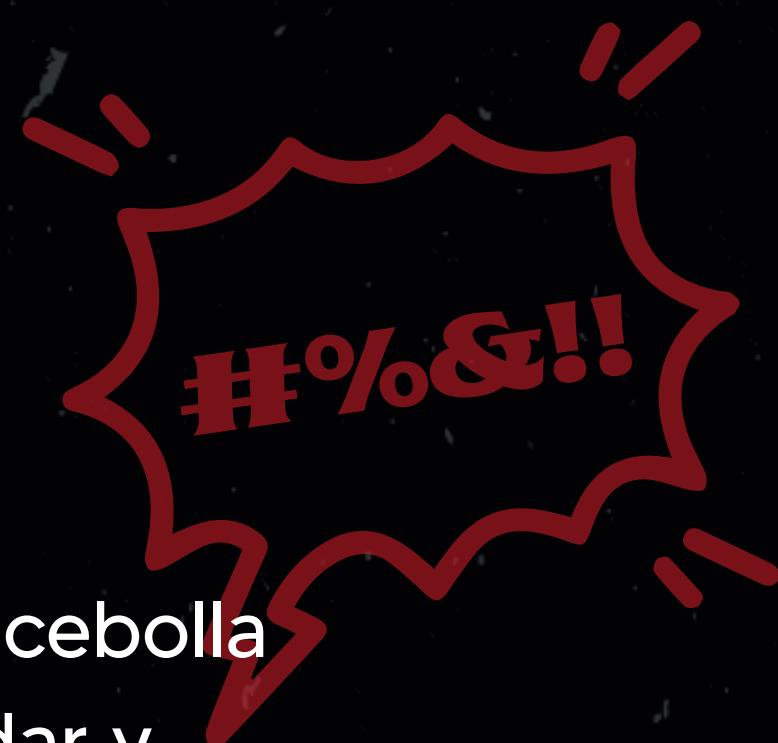
La siempre confiable

Hamburguesa ahumada, acompañada de cebolla caramelizada, abundante queso cheddar y nuestra salsa casera Mil Islas. Servida en pan frica.



**Para pasarla, la casa recomienda:
Crápula IRA (Irish Red Ale)**

\$9.900



La metalera

Hamburguesa ahumada acompañada de tocino, pepinillos, abundante queso cheddar y nuestra salsa casera Mil Islas. Servida en pan frica.



**Para pasarla, la casa recomienda:
Crápula Avaricia (Blondie belga)**

\$10.900



Te parece poco?, agregale otra cosita.

Tomate, Chucrut, Pepinillos dill, Cole slaw, Lechuga, Cebolla morada, Cebolla caramelizada, Morrón caramelizado, Choclo.

Palta, Queso mantecoso, Queso cheddar, Tocino



\$900

\$1.700



La Venus de Milo

Hamburguesa ahumada, acompañada de tomate, lechuga, cebolla morada, abundante queso mantecoso y nuestra salsa casera Mil Islas.

Servida en pan frica.



**Para pasarlo, la casa recomienda:
Crápula Envidia (Oatmeal Stout)**

\$9.900

La Olguita Marina

Hamburguesa ahumada, acompañada de palta hass, tomate y nuestra mayonesa casera. Servida en pan frica.



**Para pasarlala, la casa recomienda:
Crápula Pereza (hazy IPA)**

\$10.400

Te parece poco?, agregale otra cosita.

Tomate, Chucrut, Pepinillos dill, Cole slaw, Lechuga, Cebolla morada, Cebolla caramelizada, Morrón caramelizado, Choclo.

Palta, Queso mantecoso, Queso cheddar, Tocino



\$900

\$1.700



Crápula que se deja fluir,
pide tabla para compartir

**Tabla
“Póngale , maestro”** \$21.900

Mix de carnes al estilo Cook Studio, brisket (tapapecho), pollo turco, pulled pork, cole slaw, cebolla y morrón caramelizados; Tostadas de masa madre y 3 salsas a elección.

**Tabla
“Heisenberg”** \$25.300
(8 tortillas)

Mix de carnes al estilo Cook Studio, plateada, pollo turco, pulled pork, queso, guacamole, choclo, ají verde y cole slaw;Tortillas de trigo y 3 salsas a elección.

**Tabla
“Las Voladoras”** \$9.200
(Recomendada para 1 persona)

Disfruta de 6 deliciosas alitas de pollo rebozadas, ¡súper sabrosas! Acompañadas de nuestras papas fritas crujientes, puedes escoger 2 salsas para darles un toque extra de sabor. ¡No te las pierdas!

**Tabla
“Las extra voladoras”** \$17.300
(Recomendada para 2 personas)

¡Deléitate con 12 alitas de pollo rebozadas y nuestras papas fritas crujientes! Además, escoge 3 salsas para que las combines como más te guste. ¡Buen provecho!

Se quedaron cortos?, agregale más

\$2.000

Extra tostadas masa madre (12 Unidades)
Extra tortillas (4 unidades)

Dos Crápulas, y a la papa.

Las papitas fieles de siempre, en los escenarios más inesperados y deliciosos.

Mozart en pelota. (Papas y plateada)

\$19.600



¿Ganas de darse un lujo? Qué tal una plateada de vacuno, cocinada lentamente por 10 horas en vino blanco, acompañada de huevos a la plancha, cebolla y pimentón caramelizados, sobre las más crujientes papas fritas.

Incluye 2 salsas a elección.

(Este plato lleva un toque de cilantro)

Elvis en misa (Papas y Cerdo)

\$17.300

¿Ganas de darse un lujo? Qué tal una pulled pork cocinada por 10 horas en salsa bbq. Le añadimos cole slaw, cebolla y pimientos caramelizados, y la coronamos con queso mantecoso fundido hasta bañar cada papita. Incluye 2 salsas a elección.

(Este plato lleva un toque de cilantro)

Princesa Leia nudista. (Papas y Brisket)

\$19.600

¿Algo de otra galaxia? Brisket (tapapecho) de vacuno, cocinado lentamente por 9 horas en sus propios jugos. Acompañado de queso mantecoso fundido, cebolla y pimientos caramelizados, sobre las más crujientes papas fritas. Incluye 2 salsas a elección.

(Este plato lleva un toque de cilantro)

McCartney en micro.

\$15.000

¡No se puede creer! Proteína texturizada de soya, cocinada con cebolla salteada y salsa barbecue casera. Acompañada de huevos a la plancha, cole slaw, cebolla y pimientos caramelizados, sobre las más crujientes papas fritas.

Incluye 2 salsas a elección.

(Este plato lleva un toque de cilantro)

Frodo bailando techno:

\$9.800

Papas to rule them all: nuestras fantásticas papas bañadas en todo el cheddar de la comarca, y maximizadas con crujiente tocino picado.

Incluye 2 salsas a elección.

(Este plato lleva un toque de cilantro)



Despacito por las piedras:

QUESADILLA ENTUSIASTA

\$8.700

Tortilla de trigo rellena de queso, choclo y pulled pork cocinado lentamente por 10 horas con salsa barbecue casera.

Acompañado de guacamole, cole slaw y 2 salsas a elección.

Ahí te la dejo.

(Este plato lleva un toque de cilantro)

QUESADILLA VERSÁTIL

\$8.700

Tortilla de trigo rellena de queso, choclo y pollo cocinado lentamente en cerveza por 7 horas. Acompañado de guacamole y 2 salsas a elección. **Coquetona y confiable.**

(Este plato lleva un toque de cilantro)

QUESADILLA BARRA BRAVA

\$9.200

Tortilla de trigo rellena de queso cheddar, choclo y brisket (tapapecho) cocinado lentamente por 9 horas en sus propios jugos.

Acompañado de guacamole y 2 salsas a elección.

Con toda la perso.

(Este plato lleva un toque de cilantro)

QUESADILLA RESISTENCIA

\$9.200

Tortilla de trigo rellena de queso, choclo y plateada cocinada lentamente por 10 horas en vino blanco. Acompañado de guacamole y 2 salsas a elección.

Fuerte y derecha.

(Este plato lleva un toque de cilantro)

QUESADILLA EQUILIBRIO

\$8.100

Tortilla de trigo rellena de queso, choclo y Proteína texturizada de soya cocinada con cebolla salteada y salsa barbecue casera. Acompañada de guacamole y 2 salsas a elección.

Iluminada, eterna, enfurecida, tranquila.

(Este plato lleva un toque de cilantro)