



Y SI LA VAMOS A HACER  
HAGÁMOSLA BIEN.

**Sándwich 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**

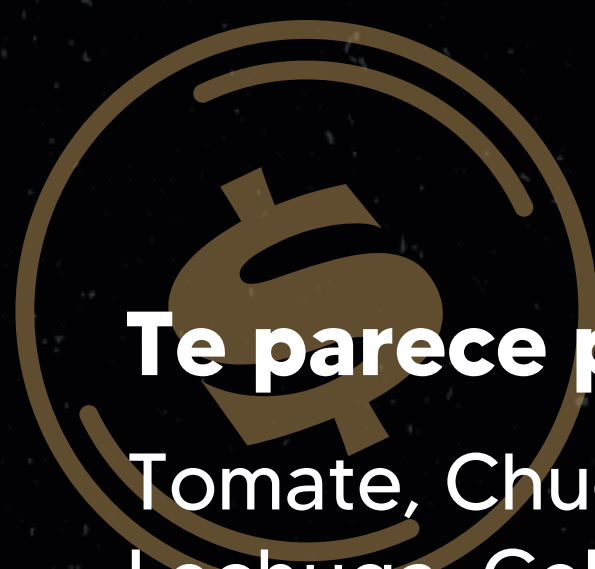
## **La metalera**

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 pasarla, 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 pimentones 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 pimentones 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 pimentones 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)