



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**

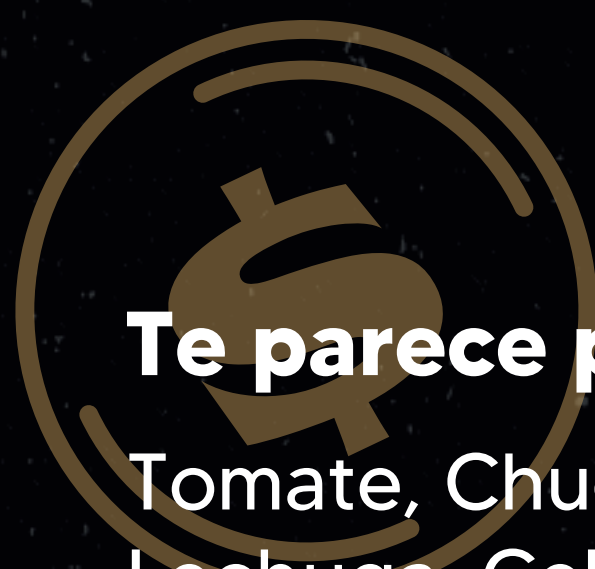
## **La metalera**

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)



# Pereza

## Hazy IPA



Rubia, sedosa, tropical.  
Tiéndete y relájate; **la fiesta sigue en tu boca.**

Mientras que algunas IPA se enorgullecen de sus grandes notas amargas, la **Crápula Pereza Hazy IPA** se destaca por tener un amargor moderado. Suave, sedosa y con toques cítricos y tropicales. Reposera, Caribe, mar, zzz...

**IBU**  
**46**

**Alc**  
**5,9%**

**Amargor medio-bajo**

**\$5.000** Cerveza pinta 470ml

# Avaricia

## Blondie Belga



Rubia, dulzona, delicada. **Peligrosamente refrescante**, con sus notas suaves y acabado seco.

**¿Y quién es esa rubia?** Popular, deseada, histórica. La Blondie Belga se popularizó en Las Europas hace más de un siglo, y desde entonces todos la veneran. Más delicada y suave que su prima, la Lager, **esta rubia avara te dejará en el cielo.**

**IBU**  
**18**

**Alc**  
**7,2%**

**Amargor bajo**

**\$5.000** Cerveza pinta 470ml

**¿Y si seguimos pecando en casa 🤔?**  
**Llévate tu Crápula en lata de 473 ml.**  
**Pídeselas a los mese ros.**



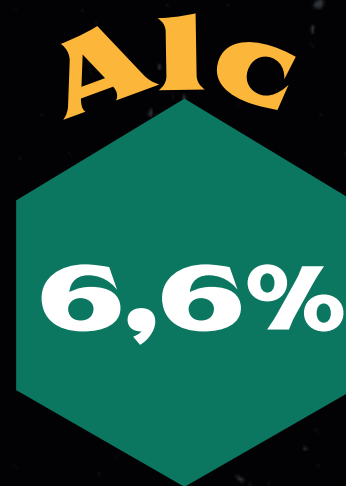


# Soberbia

## India Pale Ale

Rubia, espumosa, lupulosa.  
Amarga, **como todos los que te envidian.**

La más heavy metal de las rubias. **Los que aman el carácter, se desviven por ella.** La IPA ha conquistado el mundo desde su creación, en el siglo XVIII, cuando los conquistadores ingleses navegaban hacia la India en busca de tesoros. Una helada y espumosa leyenda viviente.



Amargor medio-alto

**\$4.500** Cerveza pinta 470ml

---

# Envidia

## Dark Lager



Muy oscura, como tu alma.  
Fuerte y con carácter, como a ti te gusta.

Quien haya dicho que la avena es aburrida, no sabe nada de nada. **Pura envidia.** La receta histórica de la Crápula Envidia Oatmeal Stout produce una cerveza densa, oscura, robusta, tostada, cremosa.

**¡Uf! La negra de tu vida.**



Amargor bajo

**\$4.500** Cerveza pinta 470ml

---

¿Y si seguimos pecando en casa 🤔?  
Llévate tu Crápula en lata de 473 ml.  
Pídeselas a los meseros.



## Gula Pale Lager

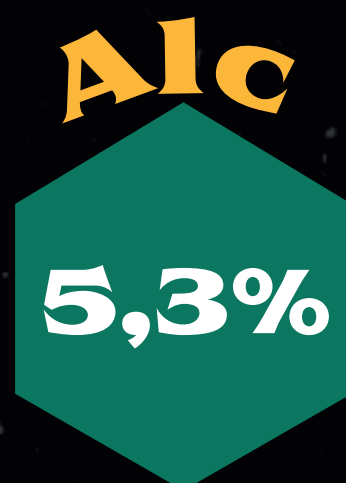


Rubia, refrescante, amargosa, hambrienta.

**Va con todo y a todas, igual que tú.**

Imagina un Oktoberfest en tu boca. La Crápula Gula Pale Lager es la estrella bávara de tu corazón. Liviana, refrescante, intensa y fresca.

**¡Deja que la fiesta entre en ti! Prost!**



**Amargor bajo**

**\$4.500** Cerveza pinta 470ml

---

## Lujuria Cream Ale



Rubia, dorada, aromática.

**Todo lo que quieres probar y sentir.**

La Crápula Lujuria Cream Ale es una rubia de cuerpo medio (o, el medio cuerpo), aromática y fresca.

**Meritoria de todo el amor que le puedas dar. Es, por lejos, lo más sensual que ha probado tu paladar.**



**Amargor bajo**

**\$4.500** Cerveza pinta 470ml

---

¿Y si seguimos pecando en casa 🤔?  
Llévate tu Crápula en lata de 473 ml.  
Pídeselas a los meseros.





# Ira

## Irish Red Ale

Rojiza, tostada, **como tu rabia. Intensa, brutal.**

Nuestra iracunda Crápula Ira Irish Red Ale es una tostada rojiza, como buena irlandesa. Seca y brutal, pero equilibrada. Que no te engañen sus notas caramelizadas: **te va a sacar la madre.**



Amargor bajo

**\$4.500** Cerveza pinta 470ml

## Pa' que te vayas a la segura Experimentales

4 pecados a elección de 300 ml	\$12.000
7 pecados a elección de 300 ml	\$21.000
Papaya Asesina	\$6.000
Calafate	\$5.500
Cabezón escocés	\$5.500
Mielómano	\$5.500
Reincidente (Extra Foreign Stout)	\$5.500
Barley Wine	\$6.000

# Espumante

**Riccadonna Asti**  
(Botella)

**\$25.300**

**Riccadonna  
Mos Rose**  
(Botella)

**\$25.300**

**Undurraga  
Brut**  
(Copa)

**\$4.600**

# Gin

**Tanqueray**

**\$6.400**

**Beefeater Pink**

**\$6.400**

**Hendrick's**

**\$9.200**

**Tropical Gin**  
(Red Bull Normal / Tropical)

**\$7.500**

**Bombay**

**\$6.400**

Redbull adicional para destilados \$2.100



# Piscos

**Alto Del  
Carmen 35°**

**\$5.200**

**Alto Del  
Carmen 40°**

Transparente

**\$5.800**

**Republicano  
Añejado 40°**

**\$6.900**

**Republicano  
Triple Destilado 40°**

**\$6.900**

**Mistral 35°**

**\$5.200**

**Mistral 40°**

**\$5.800**

**Mistral Nobel**

**\$6.900**

**Espíritu de  
los Andes**

**\$6.900**

Redbull adicional para destilados \$2.100

# Ron

**Havana  
Especial**

**\$5.200**

**Havana  
Reserva**

**\$5.800**

# Shot

**Tequila  
Olmecca Blanco**

**\$4.100**

**Jägermeister**

**\$4.000**

**Jack Daniels  
Fire**

**\$4.500**

**Redbull adicional para destilados \$2.100**



# Collins

**Tom  
Collins**

**\$6.400**

# Vodka

**Absolut**

Original

**\$5.800**

**Stolichnaya**

**\$5.800**

**Redbull adicional para destilados \$2.100**

# Whisky & whiskey

**Johnny Walker  
Red**

**\$6.400**

**Johnny Walker  
Black**

**\$8.100**

**Johnny Walker  
Double Black**

**\$10.400**

**Jack Daniel's  
Honey**

**\$8.100**

**Jack Daniel's  
Old N°7**

**\$8.100**

**Jack Daniel's  
Fire**

**\$8.100**

**Jack Daniel's  
Gentleman**

**\$9.800**

**Jameson**

**\$7.500**

**Glenfiddich 12**

**\$10.400**

**Chivas 12**

**\$10.400**

Redbull adicional para destilados \$2.100



# Tragos

<b>Piña Colada</b>	<b>\$6.900</b>
<b>Mojito Ramazzotti</b>	<b>\$6.900</b>
<b>Mojito Sabores</b> (Tradicional, Frambuesa, Piña y Maracuyá)	<b>\$6.900</b>
<b>Clavo Oxidado</b>	<b>\$6.400</b>
<b>Negroni</b>	<b>\$6.900</b>
<b>Old Fashioned</b>	<b>\$7.500</b>
<b>Aperol Spritz</b>	<b>\$5.800</b>
<b>Ramazzotti</b>	<b>\$6.400</b>
<b>Pisco Sour</b>	<b>\$5.800</b>
<b>Daiquiri Sabores</b> (Tradicional, Frambuesa y Maracuyá)	<b>\$6.400</b>
<b>Tequila Margarita</b>	<b>\$6.400</b>
<b>Moscow Mule</b>	<b>\$8.100</b>
<b>Frambuesa Colada</b>	<b>\$6.900</b>
<b>Whisky Sour</b>	<b>\$6.400</b>
<b>Cosmopolitan</b>	<b>\$6.400</b>
<b>Martini</b>	<b>\$6.400</b>
<b>Ruso Blanco</b>	<b>\$6.900</b>
<b>Ruso Negro</b>	<b>\$6.900</b>
<b>Amareto Sour</b>	<b>\$6.400</b>
<b>Padrino</b>	<b>\$6.900</b>
<b>Caipirinha</b>	<b>\$5.800</b>

Redbull adicional para destilados \$2.100

# Coctelería de autor

## Trátame suavemente

**\$6.900**

Déjate seducir por nuestro spritz de la casa y transformarte en el/la más dulce y sensual de la noche.

Ingredientes: cordial de berries, gin beefesther pink, aperol, zumo de piña, zumo de limón y nuestra cerveza palé lager (gula)

## Ojalá que llueva café

**\$6.900**

Para los dulces, pero intensos, acompañados de la cremosidad y el placer de la cerveza negra

Ingredientes: Johnnie walker red, drambuie, disaronno, blend de cremas y nuestra cerveza extra foreign stout (Reincidente)

# Clásicos reversionados con cerveza

## Caipirinha (Versión Avaricia)

**\$5.800**

ingredientes: cachaça, cerveza Avaricia (Blondie belga), azúcar y limón de pica.

## Negroni (Versión Ira)

**\$6.900**

Gin Bombay, Campari y cerveza Ira (Irish red Ale).



# Clásicos reversionados con cerveza

## Mojito Avaricia

Ron blanco, zumo limón natural, rich  
syrup y cerveza Avaricia (Blonde Belga)

\$6.900

## Mojito Gula

Ron blanco, zumo limón natural, rich  
syrup y cerveza Gula (Pale Lager)

\$6.900

## Mojito Ira

Ron blanco, zumo limón natural, rich  
syrup y cerveza Ira (Irish Red Ale)

\$6.900

## Mojito Lujuria

Ron blanco, zumo limón natural, rich  
syrup y cerveza Lujuria (Cream Ale)

\$6.900

## Mojito Soberbia

Ron blanco, zumo limón natural, rich  
syrup y cerveza Soberbia (Indian  
Pale Ale)

\$6.900

# Sin Alcohol

## Bebidas

(Coca Cola y Sprite / tradicional - zero)

**\$2.500**

## Tónica Schweppes

**\$2.500**

## Agua San Pellegrino 505 cc

**\$4.000**

## Red Bull

**\$3.400**

## Jugos Naturales

(Piña, Arándano, Frambuesa,  
Maracuyá y Frutilla)

**\$4.500**

## Limonadas

**\$4.700**

## Piña Colada

**\$5.400**

## Mojito

**\$5.200**

## Cerveza Erdinger

**\$4.600**



# Sin Alcohol

## Especial de té Ahmad

### Blackcurrant Flavour Tea

Té negro combinado con frambuesa

**\$2.900**

### Earl Grey Tea

Una mezcla de té negros sutilmente impregnado de bergamota

**\$2.900**

### English Breakfast Tea

Mezcla clásica fuerte y con cuerpo (Tés de Assam, Ceilán y té de Kenia)

**\$2.900**

### English Tea N°1

Té negro (Ceilán) fresco con un toque sutil de bergamota cítrica

**\$2.900**

### Green Tea

Té verde de sabor suave y ligero

**\$2.900**

### Peach & Passion Fruit Flavour Tea

Té negro con trozos de fruta, durazno y maracuyá. Refrescante y cálido

**\$2.900**

### Strawberry Flavour Tea

Té negro combinado con fresas. Refrescante

**\$2.900**