



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.

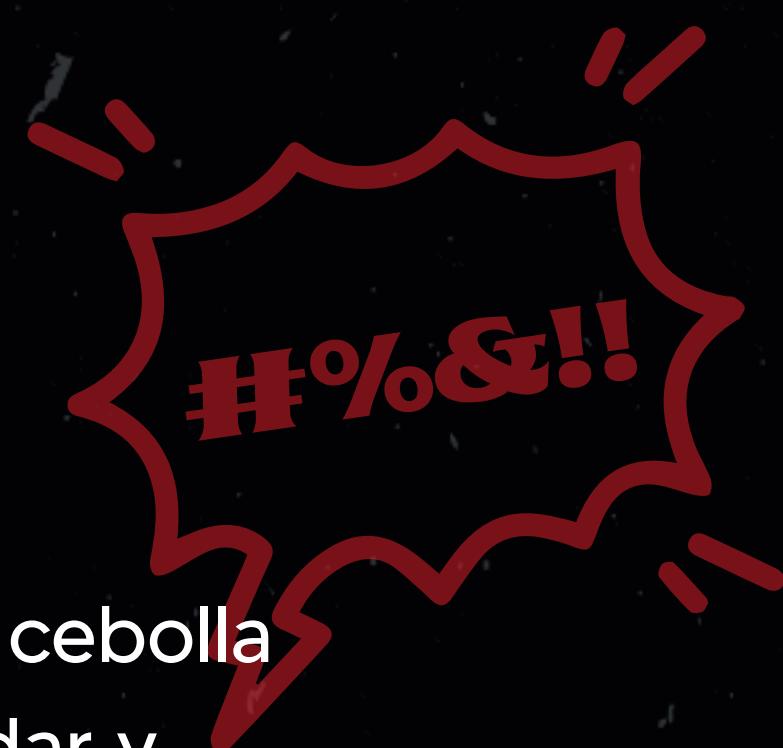
La siempre confiable

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 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

z z

Rubia, sedosa, tropical.

Tiéndete y relájate; **la fiesta sigue en tu boca.**

Mientras que algunas IPA se enorgullen 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...



Amargor medio-bajo

\$5.000 Cerveza pinta 470ml

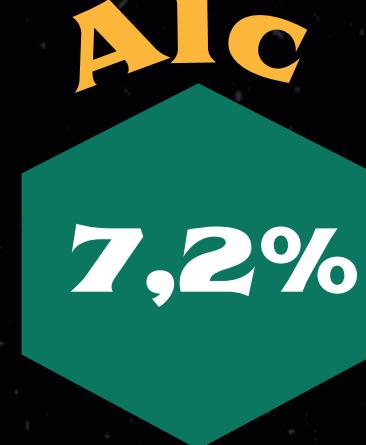
Avaricia Blondie Belga

\$

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.**



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.

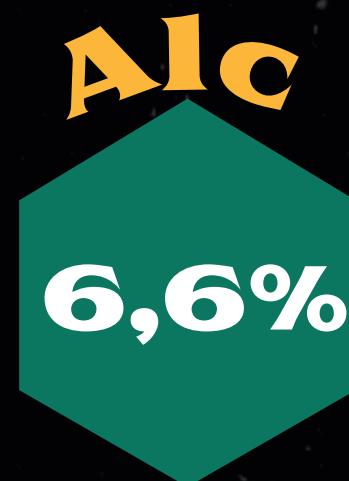


Soberbia India Pale Ale

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

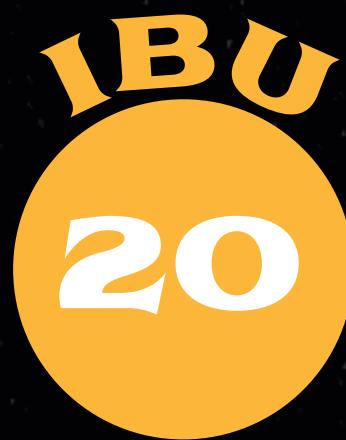


Rubia, refrescante, amargosa, hambrienta.

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 quieras 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 puedes 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.**

IBU
18

ALC
5,0%

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°**

\$5.800

Transparente

**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
Olmeca 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 Nº7**

\$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

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

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

\$6.900

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

Mojito Gula

\$6.900

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

Mojito Ira

\$6.900

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

Mojito Lujuria

\$6.900

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

Mojito Soberbia

\$6.900

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

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 tés negros sutilmente impregnado de bergamota

\$2.900

English Breakfast Tea

Mezcla clásica fuerte y con cuerpo
(Tés de Assam, Ceilán y tés 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