

Ceviches

Ceviche de Salmón \$8.200

Cebolla morada, cilantro en leche de tigre

Ceviche de Atún \$8.900

Apio, choclo en leche de tigre

Tiradito Peruano \$10.100

Base de ají amarillo, salmón, pebre de la casa y aceite de cilantro

Tiradito de Locos \$14.480

Slice de locos en salsa de tigre de La Barra con cebolla y zanahoria hilo.

Venado

Mechada, cebolla caramelizada y salsa de queso azul

\$10.900

Huilén

Pollo a la crema, ciboulette y champiñon

\$9.900

Ralún

Tocino, tiras de morrón asado y salsa de queso cheddar

\$10.300

Papitas

800 gr de papas rústicas

Malén

Pollo apanado, choclo, lechuga, verduras salteadas, queso mozzarella y salsa de merkén

\$7.900

Nahuelbuta

Verduras salteadas, carne mechada, queso mozzarella y salsa de merkén

\$8.400

Antilco

Pescado del día apanado, cebolla encurtida, tomate y queso mozzarella

\$8.900

Futaleufú

Porotos negros, guacamole, cebolla caramelizada y queso

\$8.200

Tacos

incluyen guacamole y pebre de la casa

Hamburguesas

Elige tu proteína

Vacuno

Lentejas

Porotos Negros

Elige tu queso

Mozzarella

Vegano

Cheddar

Santísima

Tocino, champiñon y pepinillo

\$7.200

Andalú

Lechuga, palta y cebolla encurtida

\$7.100

Bureo

Tocino, morrón asado, y cebolla caramelizada

\$6.950

De La Barra

Lechuga, aros de cebolla y papas hilo

\$7.550

Antuco

Mechada de la casa, cebolla caramelizada y queso azul

\$7.150

Nahuel

Mechada de la casa, pepinillos, queso crema y ají amarillo

\$7.300

Aros de Cebolla \$4.990

Crujientes aros de cebolla apanados en panko acompañados de salsa de ajo

Consulta por
opciones
vegetarianas!

**Degustación
de la casa** \$12.900

Mini mechada

de 80 gramos +
cebolla caramelizada
y queso azul.

Mini burger

de 80 gramos +
lechuga, palta, cebolla
morada y queso
mozzarella

Mini burger

de 80 gramos + palta,
pepino encurtido,
tocino y queso
mozzarella.

Mini mechada

de 80 gramos +
pepinillos, aros de
cebolla, salsa de ají
amarillo y queso

PIZZAS



Elige tu queso

Mozzarella

Vegano

Base pomodoro, orégano

Aylén

Pollo a la crema, tocino y morrón al olivo

\$12.950

Calicán

Camarón, tomate cherry y albahaca

\$13.100

Queule

Jamón serrano, pesto y tomate cherry caramelizado

\$12.750

Maquehua

Mechada, champiñón, cebolla caramelizada, salsa de queso azul y rúcula

\$12.900

Pucará

Mechada, palta, cebolla morada.

\$12.950

Ensaladas



Betarraga

Carpaccio de betarraga con una base de coleslaw, pollo crispy y una salsa de naranja

\$6.350

Atún

Atún sellado, palta y queso crema. Acompañada de dressing oriental

\$6.250

Crema

Zapallo

Zapallo camote con toques de naranja

\$4.000

Cebolla

Cebolla con tocino crispy

\$4.000

Tomate

Tomate con toques dulces y hojas de albahaca

\$4.000

Día frío?

POSTRE?

Manjarate Casero

Suspiro Limeño

Panqueques Celestino

\$3.000

Pie de Limón Veggie



Crème Brûlée duo

Siempre hay espacio para algo dulce!



Entrantes

Planchita de Mar

Plancha al rojo acompañada de salmón, camarones y pinzas de jaiba con salsa de mar y chicharrones de merluza. Todo sobre una cama de papas mortero **\$16.350**

Fierro de Carnes

Plancha al rojo con entrañas, trozos de filete y lomo, sobre verduras salteadas acompañado de salsa anticuchera **\$16.250**

Entrañas a la Miel

Entraña con una mezcla de mostaza antigua y miel **\$14.150**

Entraña Anticuchera

Entraña encurtida en salsa de cerveza negra **\$14.950**

Tartar de Salmón o Atún

Cubos de salmón o atún fresco con palta, sésamo y cebolla brunoise **\$11.600**

Croquetas de Coliflor

Bolitas de coliflor rellenas con queso vegano apanadas en panko acompañadas de una salsa de cilantro **\$10.900**

Congrio Dorado

Bastones de congrio apanado acompañado de una salsa de cilantro, tomate Cherry y papas rústicas al merquén **\$12.850**

Ostiones a la Parmesana

6 ostiones en media concha gratinados con queso mozzarella **\$12.680**

Parrilla Vegetariana

Zapallitos italianos a la mantequilla + champiñones rellenos con queso + morrón asado relleno con huevo + tomate cherry con zanahoria caramelizados **\$13.650**

Principal

Entraña Chilena

300 grs. de entraña acompañado de pastelera de choclo con toques de albahaca **\$14.250**

Filete de La Barra

Filete con puré de zanahoria al jengibre y salsa de hongos **\$12.780**

Tataki de Atún

Atún con costras de sésamo acompañado de una ensaladilla de quinoa, tomate y sala ponzu **\$13.450**

Tagliatelle Saltado

Tagliatelle al estilo peruano acompañado de lomo saltado **\$12.750**

Gnocci and Cheese

Gnocci en salsa de queso con palta y huevo gratinados **\$13.390**

**Tu lugar de encuentro
en Andalué**

+56 9 76253542

Av. Andalué 2295 L12.
San Pedro de La Paz

Síguenos



Cervezas

Corona 4,5%	\$3.200
Austral	\$3.000
Kunstmann	\$3.200
Shop Heineken	\$3.500
Delirium	\$4.500
Sin Alcohol	
Heineken 0,0%	\$3.000
Cristal CERO	\$3.000
Michelada	
Michelada	\$800
Sal + Jugo de limón	
Del Campo	\$900
Sal + Jugo de limón + Ají verde	
De La Barra	\$1.200
Sal + Jugo de limón + Salsa Inglesa + Tabasco + Semilla de cilantro + Pimienta	

Mojitos

Mojito Cubano	\$4.500
Ron Flor de Caña blanco + Hojas de menta + Azúcar	
Mojito Sabores	\$4.800
Ron Flor de Caña blanco + Fruta de la estación + Azúcar + Hojas de menta	
Mojito Espumante	\$5.000
Espumante Undurraga + Hojas de menta + Azúcar + Limón	
Mojito 1860	\$5.800
Gin Hendricks + Hojas de menta + Limón + Syrup de pepino	
Moscow Mule	\$6.000
Vodka + Ginger beer + Limón	
Cucumber Mule	\$6.000
Vodka + Syrup pepino + Ginger beer + limón	

Cócteles Clásicos

Pisco Sour	\$3.800
Pisco de la casa + Jugo de Limón + Azúcar	
Mango Sour	\$3.800
Pisco de la casa + Mango + Azúcar	
Amaretto Sour	\$4.000
Amaretto Bols + Jugo de Limón + Azúcar	
Tequila Margarita	\$4.200
Tequila + Jugo de Limón + Triple sec	
Martini	\$5.200
Gin Hendricks +Martini dry	
Tom Collins	\$4.700
Gin Hendricks + Jugo de Limón + Azúcar + Soda	
Caipiriña	\$4.000
Cachaça 5l + Limón de pica + Azúcar	
Ruso Blanco	\$4.500
Vodka Stolichnaya + Borguetti + Crema	
Ruso Negro	\$4.500
Vodka Stolichnaya + Borguetti	
Piña Colada	\$4.000
Ron Flor de caña + Crema de coco + Crema	
Cosmopolitan	\$4.500
Vodka Stolichnaya + Limón + Triple sec + Arandanos	
Negroni	\$5.500
Gin Hendricks + Vermouth + Campari	

Jagger	\$4.500
Jaggermeister + Bebida	
Jagger Bomb	\$6.500
Jaggermeister + Energética	
Mojito Jagger	\$5.500
Jaggermeister + Hojas de menta + Azúcar + Soda	

Jaggermeister



Red Bull	\$2.200
Red Bull Sabores	\$2.500
Jager Bomb	\$5.500
Tropical Gin ★	\$6.000
Gin Pajarito + Red Bull Tropical	
Gin Frutos Rojos★	\$6.000
Gin Pajarito + Red Bull Sandía	



★NUEVO!

Ron	
Havana añejo especial	\$4.500
Whiskey	
Ballantines 12 años	\$7.100
Chivas Regal 12 años	\$6.900
Chivas Regal 18 años	\$9.200
Johnnie Walker Black Label	\$7.500
Johnnie Walker Red Label	\$5.200
Irish Whiskey	
Jameson	\$6.000
Tennessee Whiskey	
Jack Daniel's	\$5.800
Jack Daniel's Honey	\$5.800
Gentleman Jack	\$6.500
Jack Daniel's Single Barrel	\$8.500
Mojito Jack	\$6.000
Jack Daniel's + Maracuya + Hojas de menta + Limón + Azúcar + Soda	
Single Malt	
Glenfiddich 12 años	\$7.500
Glenfiddich 15 años	\$9.500

Vodka	
Stolichnaya	\$4.800
Grey Goose	\$7.600
Pisco	
Alto del Carmen 35°	\$3.800
Alto del Carmen 40°	\$4.200
Mistral 35°	\$3.800
Mistral 40°	\$4.500
Mistral 40° Nobel	\$5.500
Gin	
Mombasa	\$6.000
Bulldog	\$6.000
Pajarillo Negro	\$5.800
Beefeater Pink	\$5.500
Espumante	
Undurraga Brut Demi Sec	\$13.000
Riccadona Asti	\$16.900
Riccadona Brut	\$15.900
Norton Extra Brut	\$16.200



VINOS

Petit Verdot		\$17.600
Ps Garcia	Bravado	\$14.720
	Facundo	\$16.640
Santa Ema	Carmenere	\$12.160
	Merlot	\$12.160
Arboleda	Chardonnay	\$16.200
	Cabernet Sauvignon	\$17.280
	Carmenere	\$15.800
Errazuriz	Cabernet Sauvignon ea	\$15.600
	Carmenere ea	\$12.850
	Carmenere	\$13.600
Valle Secreto	Carmenere	\$12.000
	Syrah	\$12.000

Puente Austral	Cabernet Sauvignon	\$13.600
Caliterra	Carmenere	\$11.300
	Malbec	\$10.450
Tartufo	Malbec	\$20.800
Chaman	Carmenere	\$10.720
Punti Ferrer	Carmenere	\$10.880
	Malbec	\$10.880
Calyptra	Ensamblage	\$24.000
Lucas	Cabernet Sauvignon	\$17.600

Spritz

Aperol Spritz	\$4.900
Aperol + Soda + Espumante Undurraga + Rodaja de naranja	
Ramazzotti	\$4.900
Ramazzotti + Soda + Espumante Undurraga + Frutos rojos + Albahaca	
Maracuya	\$5.500
Licor de maracuya + Soda + Espumante Undurraga	

Sin alcohol

Mojito	Piña Colada	Limonada	Jugo Natural	Bebida
Hojas de menta + Limón + Ginger ale	Piña Natural + Crema Coco + Crema	Jengibre Menta Albahaca Frambuesa	Frambuesa Frutilla Mango Piña	Coca Cola Coca Cola Light Coca Cola Zero Fanta Sprite
\$3.200	\$3.500	\$3.000	\$3.000	\$1.800