

26°



Happening

S A N T I A G O

* Entradas *

Chorizo argentino	\$ 3.600	Chorizo chileno	\$ 3.600
Morcilla	\$ 3.600	Butifarra provolone	\$ 4.600
Empanada de Carne o queso	\$ 2.800	Empanada Queso/langostino	\$ 3.200
Mollejas	\$ 8.800	Provoleta	\$ 6.600
Tártaro de salmón	\$ 12.500	Pulpo Grillado	\$ 12.800
Carpaccio salmón	\$ 8.800	Tártaro de filete	\$ 14.000
Puro Chanco <i>Chorizo, morcilla, arrollado y tocino abumado</i>	\$ 14.000	Carpaccio filete	\$ 8.800
Mix de embutidos <i>(para compartir) Chorizo argentino, chorizo chileno butifarra y morcilla</i>	\$ 14.000	Mix A-Cuático <i>Camarón del Atlántico, mejillas de congrio al ajillo y pulpo</i>	\$ 22.000

* Parrilla *

Vacío (<i>Tapabarriga</i>)	\$ 14.000	Entraña	\$ 19.000
Banderita (<i>Asado de tira slice</i>)	\$ 16.500	Langostino del Atlántico <i>cuatro unidades</i>	\$ 14.000
Bife de lomo	\$ 18.000	Medallón de lomo	\$ 18.000
Bife ancho	\$ 18.000	Bife de chorizo	\$ 18.000
Bife ancho 450 g	\$ 21.000	Bife de chorizo 450 g	\$ 21.000
Tomahawk 600 g	\$ 25.500	Tomahawk 800 g	\$ 34.000
Tomahawk 1000 g	\$ 42.500	Asado de tira 600 g <i>Cocinado a baja temperatura por 24 horas, terminando en horno de brasas</i>	\$ 20.000
Asado de tira 900 g <i>Cocinado a baja temperatura por 24 horas, terminando en horno de brasas</i>	\$ 32.000	1/2 Tapa de cuadril <i>Asada lenta (35 minutos)</i>	\$ 20.000
Tapa de cuadril <i>Asada lenta (35 minutos)</i>	\$ 40.000	Malaya de cerdo <i>Con selección de especias</i>	\$ 12.800
Costillar de cerdo <i>Murciano</i>	\$ 12.800	1/2 Costillar de cordero <i>1/2 Percha francesa</i>	\$ 12.000
Costillar de cordero <i>Percha francesa entera</i>	\$ 22.000		

Carne Madurada 30 días

500 g	\$ 35.000
650 g	\$ 45.500
700 g	\$ 49.000
750 g	\$ 52.500
900 g	\$ 63.000

26°

*
Cocina
*

Che burger <i>200 g carne, tomate y cebolla asada</i>	\$ 9.200	Milanesa de lomo	\$ 12.400
Garrón de cordero <i>Cocinado a baja temperatura por 18 horas, terminando en horno de brasas</i>	\$ 15.500	Pollo <i>Free Range a las brasas</i>	\$ 13.500
Malfatti <i>Espinaca, ricota, grana padano, pomodoro casero y mozzarella</i>	\$ 14.800	Albóndigas Patti <i>En pomodoro casero, Mozzarella y grana padano</i>	\$ 16.000
Confit de pato	\$ 14.000	Filete foie gras	\$ 19.000
Pesca del día <i>Con puré de betarraga y zanahoria asada</i>	\$ 15.600	Salmón grillado	\$ 14.500

*
Guarniciones
*

Arroz / Puré	\$ 3.500	Puré chilote	\$ 4.000
Aligot	\$ 4.000	Papas fritas	\$ 3.800
Papas fritas <i>Con aceite de oliva trufado</i>	\$ 4.800	Papas fritas <i>Con grana padano</i>	\$ 5.200
Papa al rescoldo <i>Con mantequilla especiada</i>	\$ 3.900	Espárragos salteados	\$ 3.500
Pastelera de choclo	\$ 3.900	Ensalada verde / chilena	\$ 3.800
Mix de setas salteadas	\$ 4.500	Puré de palta	\$ 3.200
Ensalada especial	\$ 4.500	Causeo (para compartir) <i>Cebolla morada, palta y buevos de campo duros con aliño de mostaza dulce</i>	\$ 5.200
Pimientos grillados (3) <i>(para compartir)</i>	\$ 9.000		

*
Postres
*

Panqueque de manzana	\$ 3.600	Helado	\$ 3.600
Panqueque dulce de leche	\$ 3.900	Recargo helado	\$ 1.400
Flan casero	\$ 3.900	Strudel	\$ 4.800
Semilíquido	\$ 5.000	Torta Benjamín <i>de chocolate</i>	\$ 5.000

