

No.



Happening

S A N T I A G O

Para compartir

Mix A-Cuático <i>Camarón del Atlántico, mejillas de congrio al ajillo y pulpo</i> <i>Sujeto a disponibilidad</i>	\$ 22.000	Puro Chanco <i>Tocino abumado, malaya y arrollado</i>	\$ 15.500
Mix de embutidos <i>Chorizo argentino, chorizo chileno butifarra y morcilla</i>	\$ 14.000	Tecla 600g <i>Sujeto a disponibilidad</i>	\$ 18.000
		Tecla 800g <i>Sujeto a disponibilidad</i>	\$ 20.000

Entradas

Chorizo argentino	\$ 3.600	Chorizo chileno	\$ 3.600
Morcilla	\$ 3.600	Butifarra suave	\$ 3.600
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 <i>Sujeto a disponibilidad</i>	\$ 12.800
Carpaccio salmón	\$ 9.200	Tártaro de filete	\$ 14.000
Carpaccio filete	\$ 9.200	Langostino del Atlántico <i>Cuatro unidades</i>	\$ 14.000

Parrilla

Vacío (<i>Tapabarriga</i>)	\$ 15.500	Entraña	\$ 21.000
Banderita (<i>Asado de tira slice</i>)	\$ 16.500	Medallón de lomo	\$ 19.500
Bife de lomo	\$ 19.500	Bife de chorizo	\$ 19.500
Bife de chorizo 450 g	\$ 22.500	Bife ancho	\$ 19.500
Bife ancho 450 g	\$ 22.500	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
Malaya de cerdo <i>Con selección de especias</i>	\$ 14.800	Costillar de cerdo <i>Murciano</i>	\$ 16.000
Costillar de cordero <i>Percha francesa entera</i>	\$ 24.000		

Cortes muy especiales

Consultar

26°



*
Cocina
*

Che burger <i>200 g carne, tomate y cebolla asada</i>	\$ 10.800	Milanesa de lomo <i>Con puré de zapallo asado</i>	\$ 14.000
Garrón de cordero <i>Cocinado a baja temperatura por 18 horas, terminando en horno de brasas</i>	\$ 16.500	Osobuco 800 g <i>Con Salsa de vino. Cocción lenta de 48 horas</i>	\$ 17.000
Osobuco 1000 g <i>Con Salsa de vino. Cocción lenta de 48 horas</i>	\$ 19.000	1/2 Pollo <i>Free Range a las brasas</i>	\$ 15.000
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 <i>Con salsa de naranja y champiñón ostra rey asado</i>	\$ 14.000	Pesca del día parrilla	\$ 16.000
		Pesca del día <i>Con puré de betarraga y zanahoria asada</i>	\$ 16.800

*
Guarniciones
*

Arroz / Puré de zapallo	\$ 3.500	Puré chilote	\$ 4.500
Aligot Happening	\$ 4.500	Papas fritas	\$ 4.000
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>	\$ 4.000	Ensalada verde / chilena	\$ 4.000
Pastelera de choclo	\$ 4.000	Causeo (para compartir) <i>Sujeto a disponibilidad</i>	\$ 5.200
Mix de setas salteadas	\$ 6.000	Pimientos grillados (3) <i>(para compartir)</i>	\$ 9.000
Ensalada especial	\$ 4.500	Puré de habas <i>Con semilla de binojo, habas salteadas en aceite de oliva y curry de zapallo italiano</i>	\$ 9.000
Gratín de papa <i>Con nueces y cebolla caramelizada a la parrilla</i>	\$ 9.000		
Gravlax de trucha <i>Mix de hojas verdes y dressing de la casa</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
Brownie de chocolate blanco <i>Con almendras tostadas, helado de naranja al whiskey con salsa de chocolate bitter y naranja</i>	\$ 5.000		

