

26°



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 / Sujeto a disponibilidad</i>	\$ 26.000	Puro Chanco <i>Tocino abumado, malaya y arrollado</i>	\$ 19.000
Mix de embutidos <i>Chorizo argentino, chorizo chileno butifarra y morcilla</i>	\$ 18.000		

Entradas

Chorizo argentino	\$ 4.500	Chorizo chileno	\$ 4.500
Morcilla	\$ 4.500	Butifarra suave	\$ 4.500
Empanada de Carne o queso	\$ 3.600	Empanada Queso/langostino	\$ 4.200
Mollejas <i>Porción generosa</i>	\$ 16.000	Provoleta	\$ 8.500
Tártaro de salmón	\$ 15.400	Pulpo Grillado <i>Sujeto a disponibilidad</i>	\$ 15.000
Carpaccio salmón	\$ 12.000	Tártaro de filete	\$ 18.500
Carpaccio filete	\$ 12.000	Langostino del Atlántico <i>Cuatro unidades</i>	\$ 18.000

Parrilla

Banderita (<i>Asado de tira slice</i>)	\$ 19.000	Bife ancho 350 g	\$ 26.000
Vacío (<i>Tapabarriga</i>)	\$ 17.000	Bife ancho 450 g	\$ 32.000
Entraña	\$ 25.500	Bife de chorizo 350 g	\$ 26.000
Bife de lomo	\$ 26.000	Bife de chorizo 450 g	\$ 32.000
Medallón de lomo	\$ 26.000	Asado de tira 400 g <i>Cocinado a baja temperatura por 24 horas, terminando en horno de brasas</i>	\$ 19.000
Tomahawk 500 g	\$ 34.000	Asado de tira 500 g <i>Cocinado a baja temperatura por 24 horas, terminando en horno de brasas</i>	\$ 24.000
Tomahawk 600 g	\$ 41.000	Asado de tira 600 g <i>Cocinado a baja temperatura por 24 horas, terminando en horno de brasas</i>	\$ 28.500
Tomahawk 700 g	\$ 47.500	Asado de tira 800 g <i>Cocinado a baja temperatura por 24 horas, terminando en horno de brasas</i>	\$ 38.000
Tomahawk 800 g	\$ 54.000	Asado de tira 1000 g <i>Cocinado a baja temperatura por 24 horas, terminando en horno de brasas</i>	\$ 47.500
Tomahawk 1000 g	\$ 67.500		
Malaya de cerdo <i>Con selección de especias</i>	\$ 17.500		
Costillar de cordero <i>Percha francesa entera</i>	\$ 28.500		
Costillar de cerdo <i>Murciano</i>	\$ 19.300		

Cortes madurados Consultar

No.



Puedes ver los platos de nuestra carta en nuestro IG: @happening_scl

*
Cocina
*

Che burger <i>200 g carne, tomate y cebolla asada</i>	\$ 13.500	Milanesa de lomo <i>Con puré de zapallo asado</i>	\$ 17.600
Garrón de cordero <i>Cocinado a baja temperatura por 18 horas, terminando en horno de brasas</i>	\$ 22.000	1/2 Pollo <i>Free Range a las brasas</i>	\$ 17.600
Osobuco 800 g <i>Con Salsa de vino. Cocción lenta de 48 horas</i>	\$ 19.800	Albóndigas Patti <i>En pomodoro casero, Mozzarella y grana padano</i>	\$ 18.000
Osobuco 1000 g <i>Con Salsa de vino. Cocción lenta de 48 horas</i>	\$ 23.000	Malfatti <i>Espinaca, ricota, grana padano, pomodoro casero y mozzarella</i>	\$ 18.000
Confit de pato <i>Con salsa de naranja y champiñón ostra rey asado</i>	\$ 18.500	Pesca del día parrilla	\$ 18.500
		Pesca del día <i>Con puré de betarraga y zanahoria asada</i>	\$ 19.500
		Pesca silvestre	\$ 23.000

*
Guarniciones
*

Arroz / Puré de zapallo	\$ 3.800	Puré chilote	\$ 6.000
Aligot Happening	\$ 5.500	Puré de habas <i>Con semilla de hinojo, habas salteadas en aceite de oliva y curry de zapallo italiano</i>	\$ 9.000
Papas fritas <i>Porción generosa</i>	\$ 7.000	Gratín de papas <i>Con nueces y cebolla caramelizada a la parrilla</i>	\$ 9.000
Papas fritas <i>Con aceite de oliva trufado Porción generosa</i>	\$ 7.500	Pastelera de choclo	\$ 4.500
Papas fritas <i>Con grana padano Porción generosa</i>	\$ 7.800	Espinacas a la crema	\$ 5.500
Mix de setas salteadas	\$ 7.000	Ensalada verde / chilena	\$ 4.500
Causeo (para compartir) <i>Sujeto a disponibilidad</i>	\$ 6.000	Ensalada especial	\$ 5.800
Pimientos grillados (3) <i>(para compartir)</i>	\$ 9.500	Ensalada palta	\$ 6.800
		Espárragos salteados	\$ 6.000

*
Postres
*

Panqueque de manzana	\$ 4.500	Helado	\$ 4.200
Panqueque dulce de leche	\$ 4.700	Recargo helado	\$ 1.800
Flan casero	\$ 4.600	Strudel	\$ 6.000
Semilíquido	\$ 6.000	Torta Benjamín <i>De chocolate</i>	\$ 6.200
Cheesecake	\$ 6.000		

