

TACOS Y TOSTADAS

2 X \$6.000

TACO PESCADO FRITO

PESCADO FRITO, PICO DE GALLO, REPOLLO MORADO, SALSA AJI AMARILLO

TACO CAMARON

CAMARON CHILENO SALTEADO, GUACAMOLE, PICO DE GALLO

TACO CARNITAS

SOBRECOSTILLA ASADA, MAYONESA AHUMADA, SALSA VERDE

TOSTADA VEGETALES

VEGETALES SALTEADOS EN SALSA AGRIDULCE, SALSA MACHA, GREMOLATA DE PEREJIL

TOSTADA PESCADO

PESCADO CRUDO EN SALSA SWEETCHILLI, PALTA, SESAMO TOSTADO, MAYO SPICY,

CEBOLLA ENCURTIDA

PA TOMAR

SHOP LAGER \$3.500

MICHELADA CLAMATO +\$1.000



TODOS LOS MARTES



FRITA PELICANO

12.900

PAN BRIOCHE, PESCADO FRITO, LECHUGA, QUESO CHEDDAR, PEPINILLOS, TARTARA

BARROS LUCO 11.900

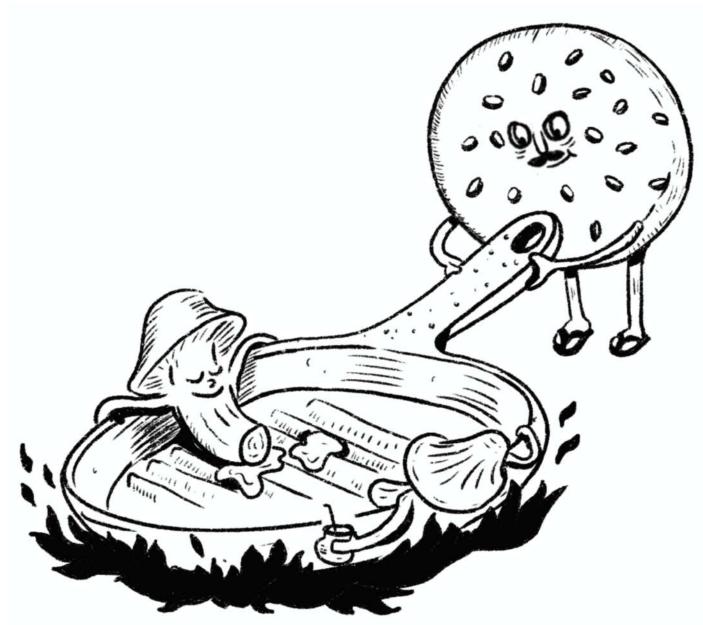
PAN MOLDE BRIOCHE, LOMITOS DE ALBACORA* A LA PLANCHA, QUESO MANTECOSO FUNDIDO, DIJONESA

*T: HONGOS OSTRA PONZU

FRITA PE

12.900

PAN BRIOCHE, PESCADO FRITO, MAYO AJI AMARILLO, ENSALADILLA CRIOLLA PERUANA



BURGA GRINGA 2.0

12.900

PAN BRIOCHE, SMASH BURGER DE PESCADO CON CEBOLLA GRILLADA, TOCINO AHUMADO, LECHUGA, DOBLE QUESO CHEDDAR, MAYO Y SALSA RELISH

BURGA DE 12.900 PESCAO

PAN BRIOCHE, BURGER DE PESCADO, LECHUGA, TOMATE, QUESO CHEDDAR, CEBOLLA M, PEPINILLOS, SALSA CANTINA

TOCOMPLE DE 11.900 CAMARON

PAN BRIOCHE DE COMPLETO, CAMARON NACIONAL SALTEADO CON HIERBAS FRESCAS Y AJO, LECHUGA, GUASACACA, MAYO DE AJI AMARILLO, CIBOULETTE

EXTRAQUESO 700
EXTRAPALTA 1.500
EXTRATOCINO 1.500
EXTRASALSA 700

COLIFLOR FRITO X PESCADO EN CUALQUIER SANDWICH

PLATOS

CEVICHE

15.500

PESCADO FRESCO, CEBOLLA MORADA, CILANTRO, APIO, PIMENTON ROJO, LECHE DE TIGRE, TOSTADA DE MASA MADRE, MAYO CHILLI OIL

MARISCAL CANTINA

14.900

MARISCAL FRIO DE PULPO, CAMARON NACIONAL, PIURE, CHORITOS, CEBOLLA MORADA, AJI ORO, LECHE DE TIGRE, TOSTADAS MASA MADRE, MAYO CHILLI OIL

EXTRA PAN 1.200 EXTRA SALSA 700

UDON

13.900

PELICANO

FIDEOS UDON, CAMARON NACIONAL, HONGOS OSTRA, CREMA DE COCO, JENGIBRE, CHILI OIL

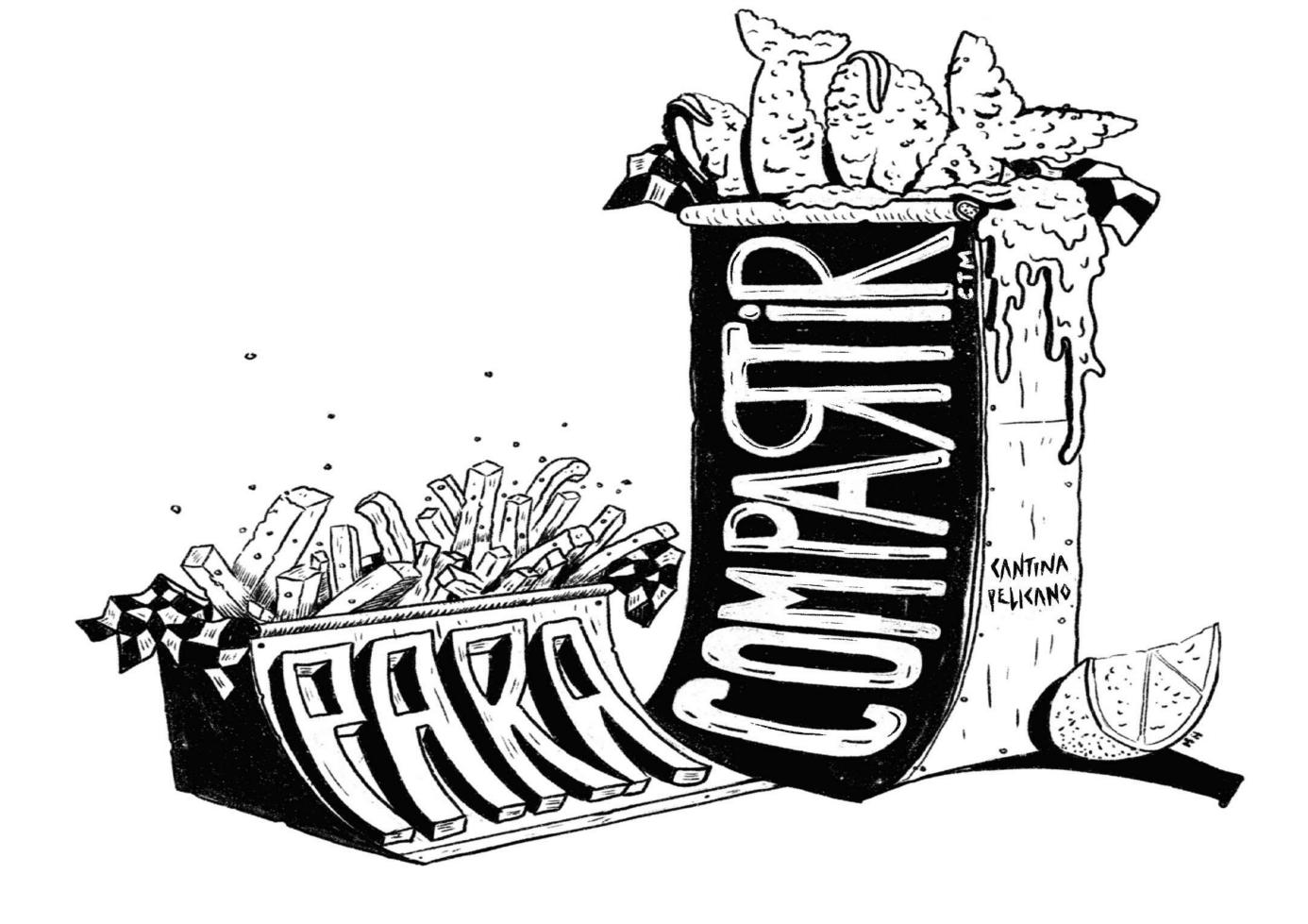
MILANGA 14.900 CESAR

MILANESA DE PESCADO CON ENSALADA CESAR, TOPPING DE GRANA PADANO, CROCNTE DE ALCAPARRAS, CRUTONES DE MASA MADRE, Y CHILLI OIL.

FISH AND 15.500

GREENS

PESCADO A LA PLANCHA CON ENSALADA DE APIO, PALTA, RABAINITO, Y MIX DE HOJAS



TOSTADA DE 11.900 PESCADO (2 U)

PESCADO CRUDO EN SALSA SWEETCHILLI, PALTA, SESAMO TOSTADO, MAYO SPICY Y ENCURTIDO DE CEBOLLA.

16.900 FISH N' CHIPS (2-3 P)

CALUGAS DE PESCADO FRITO C/ PAPAS FRITAS. CON SALSA TARTARA Y KETCHUP.

PULPO BRAVO 16.500

TROZOS DE PULPO GRILLADO, PAPAS EN GAJOS CROCANTES, **CHORITOS ESCABECHES, ACEITUNAS VERDES, SALSA** TATEMADA, TOQUES DE ALI OLI.



FALAFEL T

8.900

CROQUETAS DE FALAFEL, **ACOMPAÑADOS DE TARTARA** Y ENCURTIDOS DE LA CASA

COLIWINGS 7 8.900

COLIFLORES APANADAS CON: **LEMON PEPPER O GOCHUJANG (VEGAN, PICANTE)**

PAPAS T **FRITAS**

6.900

NATURALES, CON MAYO Y KETCHUP



BOMBAS DE 9.900 **MARISCOS**

CROQUETAS FRITAS RELLENAS DE CHUPE DE MARISCOS Y QUESO PARMESANO

TACOS DE 11.900 CAMARON (2U)

TORTILLA DE MAIZ, BASE DE QUESO MANTECOSO GRILLADO, CAMARONES SALTEADOS, PALTA, **SALSA TATEMADA**

GYOZAS 9.900 CAMARON (6U)

AL VAPOR, SALSA PONZU, CHILLI OIL, CIBOULETTE, KATSUOBUSHI.



EXTRA PAN EXTRA SALSA 1.200 700



TIRAMISU

5.900

CLASICO POSTRE CON CAFÉ AL ESTILO PELICANO!





TIPOS	CAÑA 286 CC	SHOP 470 CC
NORMAL	3.200	5.000
ESPECIAL	3.500	6.000

CHELADA/MICHELADA 1.000

TRABAJAMOS CON LOS MEJORES
PRODUCTORES DE CERVEZA ARTESANAL
DEL PAIS. ALGUNOS DE POR AQUI, OTROS
DE POR ALLA...LO IMPORTANTE ES QUE
TODOS LE RINDEN HOMENAJE AL
QUERIDO LUPULO!



HOY EN CANTINA PELICANO

HUY EN CHNILNA PEULCHSU				
G	NOMBRE/ CERVECERIA	ESTILO	ABU/ IBU REG- ION	
1	FLOR DE TRUCO/	HAZY	6°/	
	LOA	IPA	40	
2	ATRAPANUBES	PALE	4,8°/	
	LOA	LAGER	16	
3	CONTRABANDO/	FOREIGN	7°/	
	INTRINSICAL	STOUT	30	
4	CHISPEZA] JESTER	WEST COAST PILS	5,5°/ 30	
5	OTRA RONDA/	AMBER	5,5°/	
	LOA	ALE	20 RM	
6	DIE BERGE	WC	6,6°/	
	KEYER	IPA	35	



VIÑA TINTA TINTO-ALGARROBO

-"BIG FISH" SAUV. BLANC/2022/CASABLANCA 21.000

-SYRAH/2022/CASABLANCA 21.000

-CHARDONNAY/2022/CASABLANCA 21.000

GLUP-LONGAVI, MAULE, ITATA, BIOBIO

-MOURVEDRE-PAIS/2023/ITATA 22.000 -MOSCATEL DE ALEJANDRIA/2022/ITATA 22.000 -CHENIN BLANC/2022/MAULE 22.000

SCHWADERER WINES-CURICO	
-CABERNET SAUVIGNON/2021/MAIPO	22.000
-CARMENERE/2022/COLCHAGUA	18.000
-PINOT NOIR/2021/CASABLANCA	25.000
-CHARDONNAY/2021/ITATA	25.000
-RIESLING/2021/CAUQUENES	25.000

VIÑA PRADO-ITATA	
-"AVIADOR DE ITATA/PAIS/2023/ITATA -MOSCATEL DE ALEJANDRIA/2021/ITATA -"SILVESTRIS"/MOSCATEL-CHASSELAS/	22.000
2023/ITATA	22.000





INAS 2.0 dulce y frutal, ideal para después de la comida	TEQUILA SILVER-COULIS DE FRUTILLA Y FRAMBUESA-RAMAZZOTTI-NARANJA- POMELO	7.000
OH MY DIOR floral, dulce y refrescante	GIN DE ROSAS-LICOR DE SAUCO- ESPUMANTE ROSE-JARABE PIÑA/ JENGIBRE-JUGO DE LIMON	6.900
MERAK seco y floral (aperitivo)	JOHNNIE WALKER BLONDE-LICOR DE SAUCO-VERMOUTH ROSSO-PERFUME DE NARANJA	6.500
APPLE MARTINA especiado, dulce y fresco	GIN TANQUERAY-LICOR DE LIMON-JARABE DE MANZANA VERDE/CARDAMOMO-SODA	7.200



SANGRIA	CARMENERE-PISCO-SODA-SYRU FRUTILLA-NARANJA-LIMON	_	4.900 15.900
CLERY CLERY	CHARDONNAY-GIN-VERMU BLAN-PIÑA-JENGIBRE-MELON-LIMO	.	4.900 15.900
SOUR	PISCO 40°-LIMON-SYRUP-ANGO	STURA ALTO 40'	6.500 7.500
RE MULA	VODKA-LIMON-GINGER BEER		6.500
NEGRONI	VERMU ROSSO-CAMPARI-GIN		6.500
MARGARITA	40	LA CONCIERE SILVER	6.000
	LIMON-SYRUP	TEQUILA DON JULIO	7.500



EL EROS	RAMAZOTTI-SODA-ESPUMANTE ROSE	7.000
SAUCO SPRITZ	LICOR DE SAUCO-SODA-ESPUMANTE ROSE	6.500
APEROL SPRITZ	APEROL-SODA-ESPUMANTE BRUT	6.500
CAMPARI SPRITZ	CAMPARI-SODA-ESPUMANTE ROSE	6.500
UN CYNAR	CYNAR-TONICA	5.000
COMPARI	CAMPARI-TONICA	5.000
	ALTO DEL CARMEN 35°	4.900
PISCO	TOLOLO BLUE 40°	7.900
+ BEBIDA	TOLOLO BLACK 40°	8.500
	WAQAR 40°	9.500
	ESPIRITU DE LOS ANDES	5.900
FERNET + BEBIDA	BRANCA	4.900
VERMUT + RODAJA NARANJA	CASANEGRA ROSSO, NEGRO, BLANCO	6.500
	GABRI	6.900
VODKA + BEBIDA	STOLICHNAYA	5.000
GIN +RODAJA LIMON + TONICA	CARPINTERO NEGRO	6.500
HEN + TONICA	TANQUERAY	9.000
	CASABLANCA ROSAS	7.000
	JACK DANIELS N°7	7.650
LINTENEU	BULLEIT	7.600
WHISKEY + BEBIDA	SINGLETON	7.800
	CASABLANCA	9.400
	JOHNNIE WALKER BLONDE	6.500
WHISKY + BEBIDA	JOHNNIE WALKER BLACK	7.600
	JOHNNIE WALKER GOLD	7.800
RON + BEBIDA	ZACAPA SOLERA 23 AÑOS	9.900



TEQUILA DON JULIO	7.000
TEQUILA	3.200
JAGGER	3.200
FERNET	4.000
JW BLONDE	6.000
JW BLACK	7.000
JACK DANIELS	6.600
ALTO DEL CARMEN 35°	4.000
TOLOLO BLUE 40°	6.000



	ORIGINAL	3.900
KOMBUCHA	JENGIBRE	3.900
KOMBUCHU 330 CC	MARACUYA	3.900
	HIBISCUS FRAMBUESA	3.900
	POMELO	3.900
BEBIDAS LATAS 330 CC	COCA COLA, FANTA, SPRITE GINGER ALE	2.500

AGUA MINERAL

2.500

CERVEZA SIN ALCOHOL

MAHOU
330 CC

3.500

NOT SANGRIA	KOMBUCHU FRAMBUESA-COULIS FRAMBUESA-NARANJA-LIMON	4.500
LIMONATTA	JARABE DE MANZANA VERDE/ CARDAMOMO O PIÑA/JENGIBRE- SODA	4.500
ARANCIATTA	NARANJA-LIMON-JARABE-SODA	4.500
POMELADA	JUGO POMELO-SYRUP-AGUA CON GAS O SIN GAS	4.500

