

FRITA PELICANO

12.900

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

BARROS LUCO 11.900

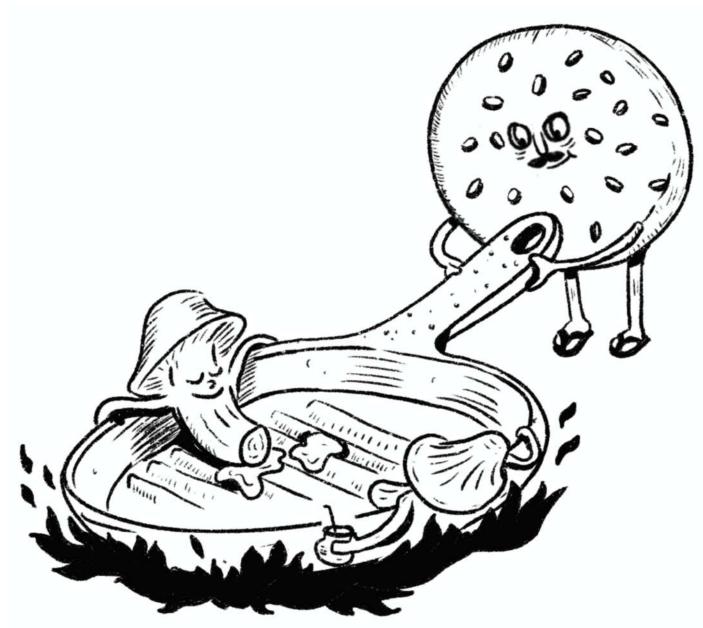
PAN MOLDE BRIOCHE, LOMITOS DE ALBACORA* A LA PLANCHA, QUESO MANTECOSO FUNDIDO, DIJONESA

*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 PELICANO

13.900

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

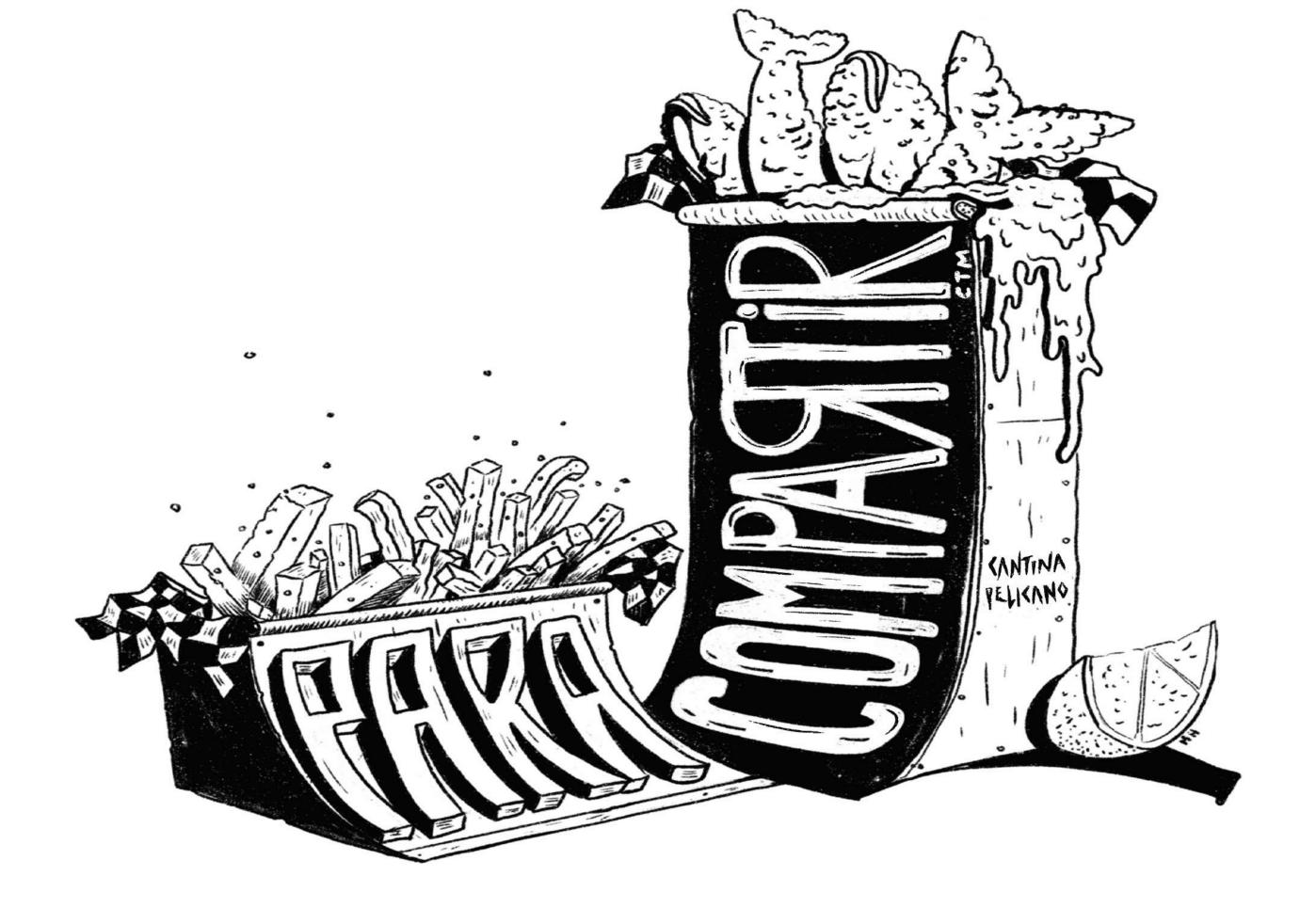
MILANGA 14.900

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.

FISH N' 16.900 **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

SASHIMI MARINO

18.900

SASHIMI DE LENGUADO FRESCO, ERIZOS, CON BASE DE LECHE DE TIGRE DE TOMATES Y TOPPING DE CEBOLLIN Y ACEITE VERDE. **ACOMPAÑADO DE TOSTADAS DE MASA MADRE**

9.900 BOMBAS DE **MARISCOS**

CROQUETAS FRITAS RELLENAS DE CHUPE DE MARISCOS Y QUESO PARMESANO

11.900 TACOS DE 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 LANILNA PELLLAGU | | | | |
|-------------------------|--|----------------------|-------------|-------------|
| L | NOMBRE/ CERVECERIA | ESTILO | ABU/ IBU | REG- ION |
| 1 | MANITOBA/ JESTER | APA | 6°/ 37 | RM |
| 2 | GUADALINA/ TROPERA | BLONDE ALE | 4,8°/ | X |
| 3 | DULCITO E' COCO ALTAMIRA- VIRALATA | PASTRY STOUT | 8°/ 60 | U |
| U | MINGA LOCA/ LOA | WEST COAST IPA | 6,5°/ 50 | RM |
| 5 | RARA/ MAUCO | SCOTCH ALE | 5,5°/ 14 | V |
| 6 | TANGANANIPA/ INTRINSICAL | WCIPA | 6,8°/ 65 | RM |



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 DRY-LICOR DE LIMON-JARABE DE MANZANA VERDE/CARDAMOMO-SODA | 7.200 |



| SANGRIA | CARMENERE-PISCO-SODA-SYRUP COPA FRUTILLA-NARANJA-LIMON JARRA | 4.900 15.900 |
|-------------|--|---|
| CLERY CLERY | CHARDONNAY-GIN-VERMU BLANCO -PIÑA-JENGIBRE-MELON-LIMON JARR | 4.900 4 15.900 |
| SOUR | PISCU 4U~-LIMUN-SYKUP-ANGUS UKA | ^{10°} 6.500 ¹⁰ 7.500 |
| RE MULA | VODKA-LIMON-GINGER BEER | 6.500 |
| NEGRONI | VERMU ROSSO-CAMPARI-GIN | 6.500 |
| MARGARITA | TEQUILA SILVER CONCIERE-TRIPLE SEC-LIMON-SYRUP | 6.000 |



| 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 |
| HTONICA + TONICA | TANQUERAY | 9.000 |
| | CASABLANCA ROSAS | 7.000 |
| | JACK DANIELS N°7 | 7.650 |
| LINTENEN | BULLEIT | 7.600 |
| WHISKEY + BEBIDA | SINGLETON | 7.800 |
| | CASABLANCA | 9.400 |
| WHISKY + BEBIDA | JOHNNIE WALKER BLONDE | 6.500 |
| | JOHNNIE WALKER BLACK | 7.600 |
| | JOHNNIE WALKER GOLD | 7.800 |
| RON + BEBIDA | ZACAPA SOLERA 23 AÑOS | 9.900 |



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



| KOMBUCHU 330 CC | ORIGINAL | 3.900 |
|------------------------|--|-------|
| | JENGIBRE | 3.900 |
| | 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 |

