



**FRITA 12.900**  
**PELICANO**

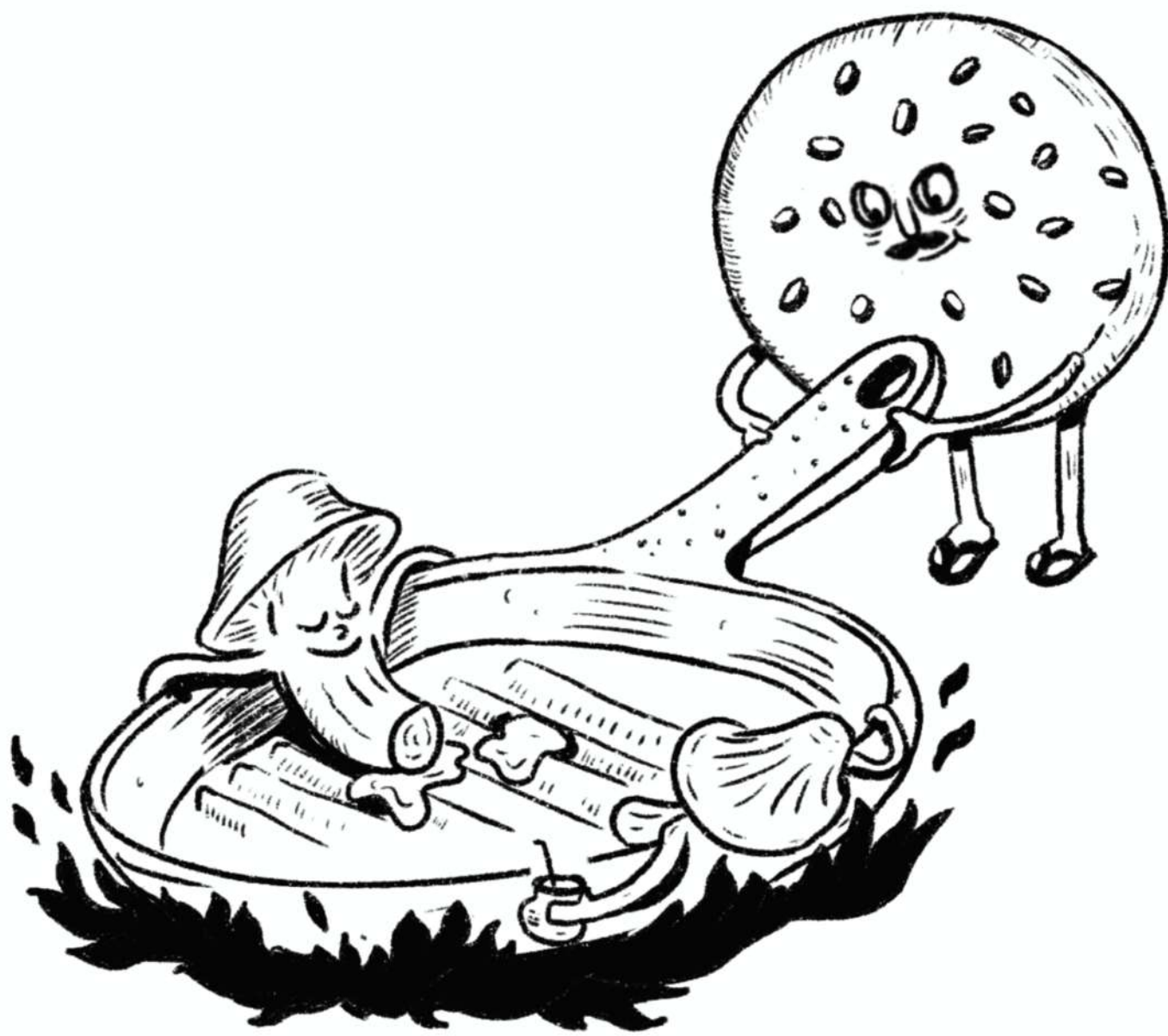
PAN BRIOCHE, PESCADO FRITO, LECHUGA, QUESO CHEDDAR, PEPINILLOS, TARTARA

**BARROS LUCO 11.900**

PAN MOLDE BRIOCHE, LOMITOS DE ALBACORA A LA PLANCHA (O HONGOS OSTRAS PONZU), QUESO MANTECOSO FUNDIDO, DIJONESA

**FRITA PE 12.900**

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



**BURGA 12.900**  
**GRINGA 2.0**

PAN BRIOCHE, 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, 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

EXTRA QUESO	1.000
EXTRA PALTA	1.500
EXTRA TOCINO	1.500
EXTRA SALSA	700

COLIFLOR FRITO X PESCADO EN BURGAS Y FRITAS

**PLATOS**

**CEVICHE 15.500**

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

**MARISCAL 14.900**  
**CANTINA**

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

**UDON 13.900**  
**PELICANO**

FIDEOS UDON DE LA CASA, CON CURRY DE CAMARON NACIONAL Y HONGOS, CON TOPPING DE MANI, CHILLI OIL, Y KATSUOBUSHI

**MILANGA 14.900**  
**CESAR**

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

**FISH AND 15.500**  
**GREENS**

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

EXTRA PAN	1.200
EXTRA SALSA	700





## TOSTADA DE PESCADO (2 U) 11.900

PESCADO CRUDO EN SALSA SWEETCHILLI, PALTA, SESAMO TOSTADO, MAYO SPICY Y ENCURTIDO DE CEBOLLA, SOBRE TOSTADAS DE MAIZ CROCANTE

## FISH N' CHIPS (2-3 P) 16.900

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 8.900

CROQUETAS DE FALAFEL, ACOMPAÑADOS DE MIX DE HIERBAS, TARTARA Y ENCURTIDOS DE LA CASA

## COLIWINGS 8.900

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

## PAPAS FRITAS 6.900

NATURALES, CON MAYO Y KETCHUP



## EMPANADAS DE MARISCOS (3U) 8.500

FRITAS RELLENAS DE MARISCOS A LA PARMESANA ACOMPAÑADO DE PEBRE DE PIURE

## TACOS DE CAMARON (2U) 11.900

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

## GYOZAS CAMARON (6U) 9.900

EN SALSA PONZU, CHILLI OIL, CIBOULETTE, KATSUOBUSHI.



EXTRA PAN	1.200
EXTRA SALSA	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

L	NOMBRE/ CERVECERIA	ESTILO	ABV/ IBU	REG- ION
1	CORTA CORRIENTE/ TAMANGO	HAZY IPA	6°	RM
2	CHIDO WEY/ JESTER	MEXICAN LAGER	5,2°	RM
3	MORNIN'/ JESTER	BREAKFAST STOUT	6°/ 40	RM
4	MANITOBA/ JESTER	APA	6°/ 37	RM
5	STRONG 47/ TROPERA	STRONG ALE	7,6°/ 25	X
6	DIE BERGER/ KEYER	WC IPA	6,6°/ 50	V



# Vinos



**COPA 4.500  
DEL DIA**

## 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	22.000
-MOSCATEL DE ALEJANDRIA/2021/ITATA	22.000
-“SILVESTRI”/MOSCATEL-CHASSELAS/ 2023/ITATA	22.000





## De la casa

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

## Clásicos

<b>SANGRIA</b>	<b>CARMENERE-PISCO-SODA-SYRUP FRUTILLA-NARANJA-LIMON</b>	<b>COPA 4.900</b> <b>JARRA 15.900</b>
<b>CLERY CLERY</b>	<b>CHARDONNAY-GIN-VERMU BLANCO -PIÑA-JENGIBRE-MELON-LIMON</b>	<b>COPA 4.900</b> <b>JARRA 15.900</b>
<b>SOUR</b>	<b>PISCO 40°-LIMON-SYRUP-ANGOSTURA</b>	<b>ALTO 40° 6.500</b> <b>TOLOLO 7.500</b>
<b>RE MULA</b>	<b>VODKA-LIMON-GINGER BEER</b>	<b>6.500</b>
<b>NEGRONI</b>	<b>VERMU ROSSO-CAMPARI-GIN</b>	<b>6.500</b>
<b>MARGARITA</b>	<b>TEQUILA-TRIPLE SEC-LIMON-SYRUP</b>	<b>TEQUILA CONCIERE SILVER 6.000</b> <b>TEQUILA DON JULIO 7.500</b>



# COMBINADOS

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
PISCO + BEBIDA	ALTO DEL CARMEN 35°	4.900
	TOLOLO BLUE 40°	7.900
	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
VODKA + BEBIDA	GABRI	6.900
	STOLICHNAYA	5.000
GIN +RODAJA LIMON + TONICA	CARPINTERO NEGRO	6.500
	TANQUERAY	9.000
	CASABLANCA ROSAS	7.000
WHISKEY + BEBIDA	JACK DANIELS N°7	7.650
	BULLEIT	7.600
	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

# CORTOS



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



# SIN ALCOHOL

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

<b>AGUA MINERAL</b> 330 CC	<b>2.500</b>
-------------------------------	--------------

<b>CERVEZA SIN ALCOHOL</b> MAHOU 330 CC	<b>3.500</b>
---	--------------

# MOCK TAILS

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

