



# NEGRONI NIGHTS

## NEGRONI CLASICO

VERMU ROSSO-CAMPARI-GIN

**5.000**

## SBAGLIATO (UN NEGRONI PARA BRINDAR)

ES UNA VERSION DEL CLÁSICO NEGRONI, PERO EN LUGAR DE ESPUMANTE, LLEVA ESPUMANTE BRUT. LOS INGREDIENTES SON CAMPARI-VERMU ROSSO-ESPUMANTE BRUT. ES IDEAL PARA BRINDAR Y TIENE UN TOQUE BURBUJEANTE Y FESTIVO

**6.000**

## SOUR NEGRONI (¿Y SI TE DIGO QUE ES UN NEGRONI SOUR CON POMELO Y VINO, ME CREEES?)

ESTE ES UN COCTEL QUE COMBINA GIN DRY, CAMPARI, JUGO DE POMELO, JARABE SIMPLE Y UN FLOAT DE VINO PAIS. ES UNA VARIACIÓN DEL NEGRONI CON UN TOQUE CITRICO Y AFRUTADO, MAS REFRESCANTE Y CON UN PERFIL DIFERENTE

**6.000**

## KOMUGRONI (ME GUSTA, PERO MAS SUAVECITO)

AQUÍ SE UNA GIN DE ROSAS, CAMPARI, VERMU BLANCO Y KOMBUCHA DE FRAMBUESA HIBISCUS. ES UNA OPCIÓN MÁS SUAVE Y CON NOTAS FLORALES Y FRUTALES, PERFECTA SI BUSCAS ALGO MAS DELICADO Y CON UN TOQUE DE FERMENTACIÓN NATURAL

**6.000**





**FRITA 12.900**  
**PELICANO**

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

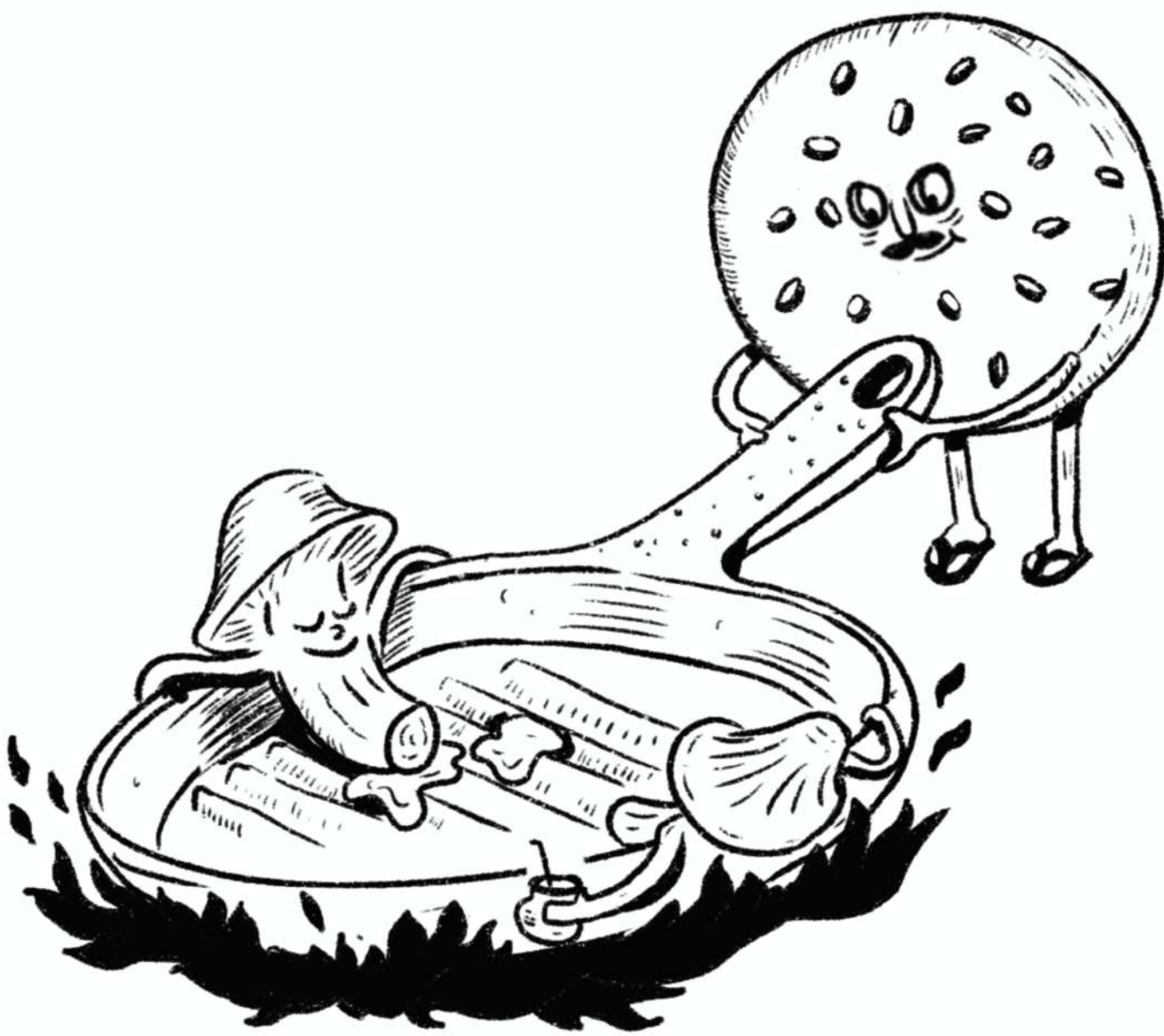
**BARROS LUCO 11.900**

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

\*🍄 : HONGOS OSTRA PONZU

**FRITA PE 12.900**

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



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

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

|              |       |
|--------------|-------|
| EXTRA QUESO  | 700   |
| EXTRA PALTA  | 1.500 |
| EXTRA TOCINO | 1.500 |
| EXTRA SALSA  | 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 14.900**  
**CANTINA**

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, CROCNETE 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 PESCADO (2 U) 11.900

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

## 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 TARTARA Y ENCURTIDOS DE LA CASA

## COLIWINGS 8.900

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

## PAPAS 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

## BOMBAS DE MARISCOS 9.900

CROQUETAS FRITAS RELLENAS DE CHUPE DE MARISCOS Y QUESO PARMESANO

## TACOS DE CAMARON (2U) 11.900

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

## GYOZAS CAMARON (6U) 9.900

AL VAPOR, 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<br>286 CC | SHOP<br>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/<br>CERVECERIA                     | ESTILO          | ABV/<br>IBU | REG-<br>ION |
|---|---|-----------------|-------------|-------------|
| 1 | MICRODOSIS/<br>HASTA PRONTO               | MINI<br>HAZY    | 4,6°/<br>30 | RM          |
| 2 | ENTRENUBES/<br>LOA                        | PALE<br>LAGER   | 4,8°/<br>16 | RM          |
| 3 | DULCITO E' COCO/<br>ALTAMIRA-<br>VIRALATA | PASTRY<br>STOUT | 8°/<br>60   | V           |
| 4 | LA NUBE/<br>JESTER                        | NEPA            | 5,2°        | RM          |
| 5 | STRONG 47/<br>TROPERA                     | STRONG<br>ALE   | 7,6°/<br>25 | X           |
| 6 | TANGANANIPA/<br>INTRINSICAL               | WC IPA          | 6,8°/<br>65 | RM          |



# 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 |
| -“SILVESTRIS”/MOSCATEL-CHASSELAS/<br>2023/ITATA | 22.000 |





## De la casa

|   |  |              |
|---|--|--------------|
| <b>INAS 2.0</b><br><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><br><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><br><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><br><i>especiado, dulce y fresco</i>                  | <b>GIN DRY-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><br><b>JARRA 15.900</b>     |
| <b>CLERY CLERY</b> | <b>CHARDONNAY-GIN-VERMU BLANCO -PIÑA-JENGIBRE-MELON-LIMON</b> | <b>COPA 4.900</b><br><b>JARRA 15.900</b>     |
| <b>SOUR</b>        | <b>PISCO 40°-LIMON-SYRUP-ANGOSTURA</b>                        | <b>ALTO 40° 6.500</b><br><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 SILVER CONCIERE-TRIPLE SEC-LIMON-SYRUP</b>         | <b>6.000</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<br>+ 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><br>KOMBUCHU<br>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><br>LATAS<br>330 CC     | <b>COCA COLA, FANTA, SPRITE<br/>GINGER ALE</b> | <b>2.500</b> |

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

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

# MOCK TAILS

|                    |   |              |
|--------------------|---|--------------|
| <b>NOT SANGRIA</b> | <b>KOMBUCHU FRAMBUESA-COULIS<br/>FRAMBUESA-NARANJA-LIMON</b>            | <b>4.500</b> |
| <b>LIMONATTA</b>   | <b>JARABE DE MANZANA VERDE/<br/>CARDAMOMO O PIÑA/JENGIBRE-<br/>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<br/>GAS O SIN GAS</b>                     | <b>4.500</b> |

