

#### FRITA PELICANO

12.900

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

#### **BARROS LUCO 11.900**

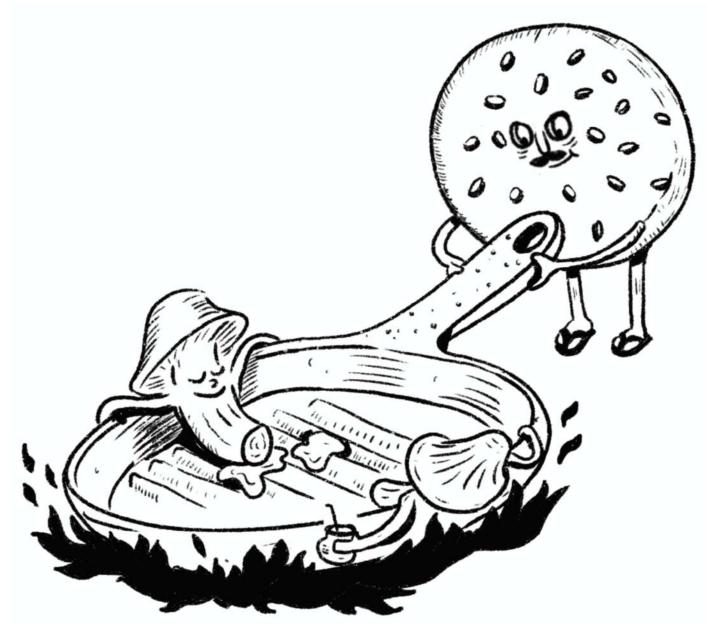
PAN MOLDE BRIOCHE, LOMITOS DE ALBACORA\* A LA PLANCHA, QUESO MANTECOSO FUNDIDO, DIJONESA

\*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.

# 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 7 8.900

CROQUETAS DE FALAFEL, ACOMPAÑADOS DE TARTARA VEGANA 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

П	MUY EN LHINLAINH FELLTINU			
Ŀ	NOMBRE/ CERVECERIA	ESTILO	ABU/ IBU	REG- ION
1	NEVER MIND THE HYPE/ HASTA PRONTO	NEIPA	7°/ 45	RM
2	GOAT/ INTRINSICAL	KOLSCH	5°/ 25	RM
3	DULCITO E' COCO ALTAMIRA- VIRALATA	PASTRY STOUT	8°/ 60	V
4	MINGA LOCA/ LOA	WEST COAST IPA	6,5°/ 50	RM
5	ALT+F4/ INTRINSICAL	ALTBIER	5,3°/ 36	RM
6	DIE VOGEL KEYER	HAZYIPA	5,3°/	U



# 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	<sup>10°</sup> 6.500 <sup>10</sup> 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
VODKA + BEBIDA	GABRI	6.900
	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



	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

