

# **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**

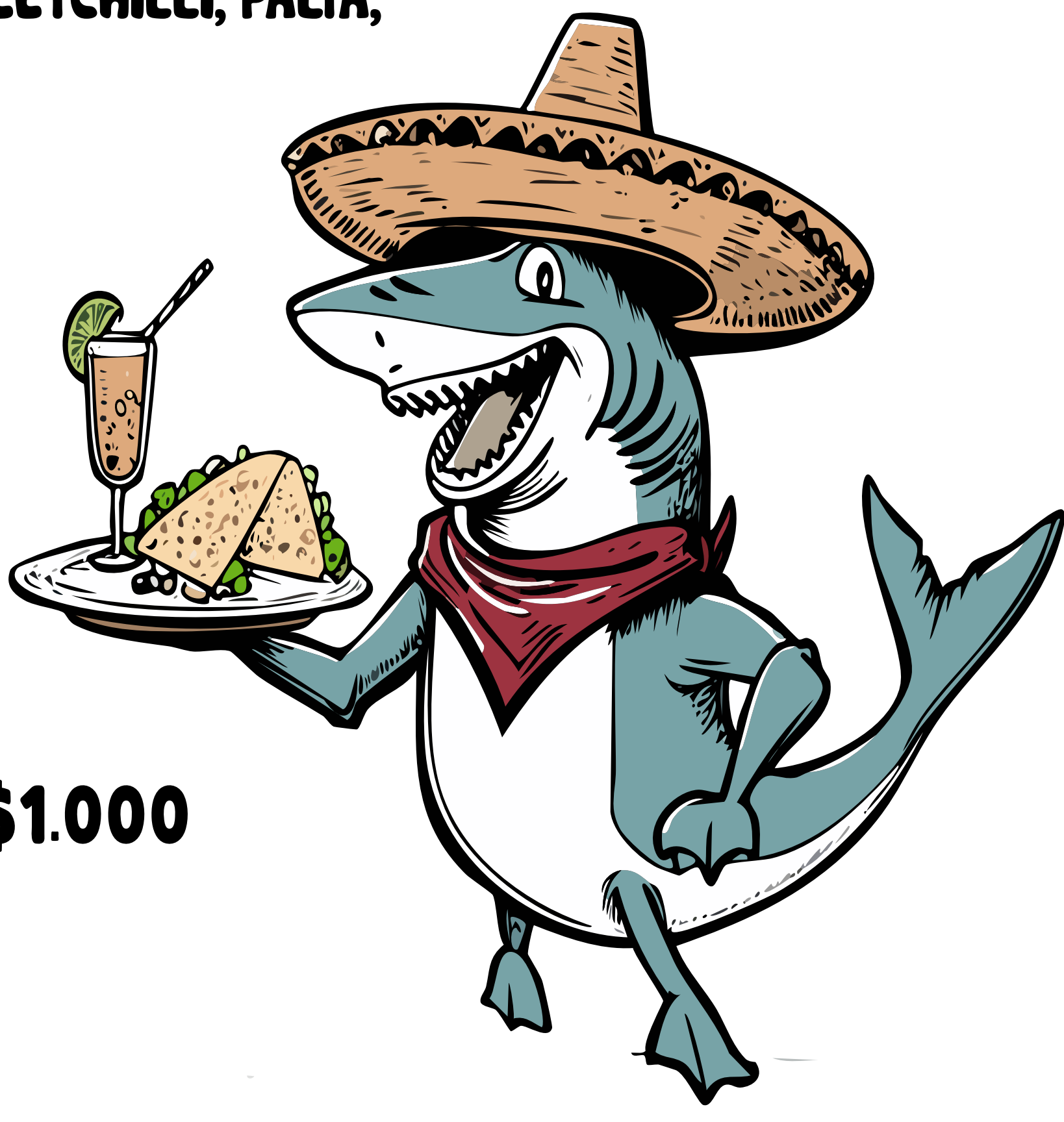
### **TOSTADA PESCADO**

**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**

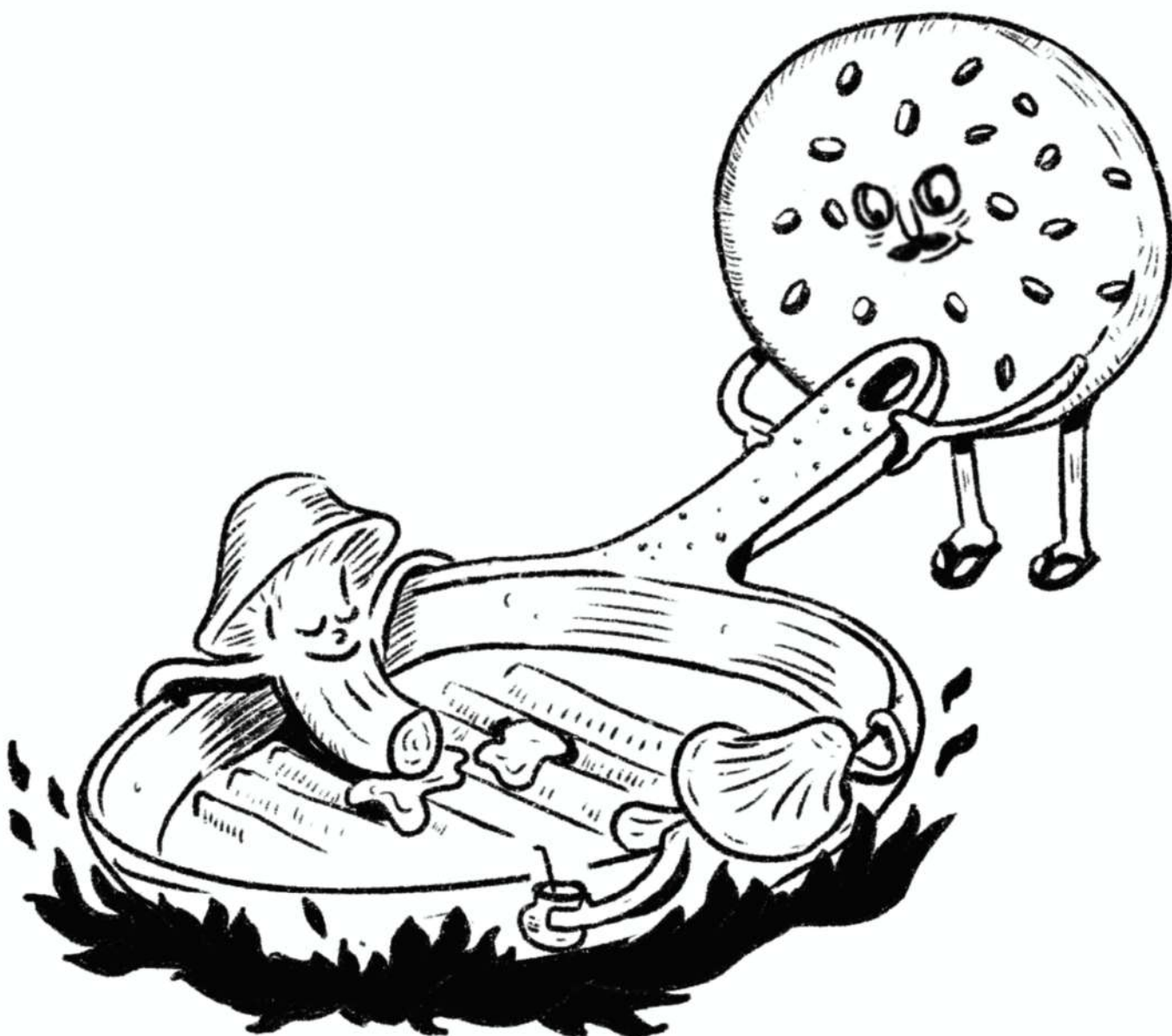




**FRITA CHILENA** **12.900**  
PAN BRIOCHE, PESCADO FRITO,  
ENSALADA CHILENA CON AJI, MAYO

**BARROS LUCO** **10.900**  
PAN MOLDE BRIOCHE, HONGOS  
SALTEADOS EN PONZU, QUESO  
MANTECOSO FUNDIDO, MAYO, RELISH  
MOSTAZA PEPINILLOS.

**FRITA CANTINA** **12.900**  
PAN BRIOCHE, PESCADO FRITO,  
TARTARA, TOMATE, GUASACACA,  
AJI ORO



**BURGA GRINGA 2.0** **12.900**  
SMASH BURGER DE PESCADO CON  
CEBOLLA GRILLADA, TOCINO  
AHUMADO, LECHUGA, DOBLE QUESO  
CHEDDAR, MAYO Y SALSA RELISH

**BURGA DE PESCAO** **12.900**  
BURGER DE PESCADO, LECHUGA,  
TOMATE, CHEDDAR, CEBOLLA M,  
PEPINILLOS, SALSA CANTINA

**TOCOMPLE DE CAMARON** **11.900**  
CAMARON NYLON 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

# 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, PIURE, CHORITOS,  
CEBOLLA MORADA, AJI ORO,  
LECHE DE TIGRE, TOSTADAS  
MASA MADRE, MAYO CHILLI OIL

**FALAFEL**  **11.500**  
CROQUETAS DE FALAFEL, PAN NAAN,  
ENSALADA TOMATE PEPINO HOJAS  
VERDES, ENCURTIDOS, MIX  
FRUTOS SECOS

**MILANGA CESAR** **14.900**  
MILANESA DE PESCADO  
CON ENSALADA CESAR, TOPPING  
DE GRANA PADANO, CROCNT DE  
ALCAPARRAS, CRUTONES DE  
MASA MADRE, Y CHILLI OIL.

**FISH AND GREENS** **15.500**  
PESCADO A LA PLANCHA  
CON ENSALADA DE APIO, PALTA,  
RABAINITO, Y MIX DE HOJAS

EXTRA PAN	1.200
EXTRA SALSA	700





## TACOS DE PESCADO (2U) 9.900

TORTILLA DE MAIZ, PESCADO FRITO, PICO DE GALLO, MAYO AJI AMARILLO, MAYO SPICY.

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

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

## GYOZAS CAMARON (6U) 9.900

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



## TOSTADA DE PESCADO (2 U) 11.900

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



## COLIWINGS 8.900

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

## PAPAS FRITAS 6.900

NATURALES, CON MAYO Y KETCHUP



EXTRA PAN	1.200
EXTRA SALSA	700









TIPOS	CAÑA 286 CC	SHOP 470 CC
<b>NORMAL</b>	3.200	5.000
<b>ESPECIAL</b>	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	<b>NEVER MIND THE HYPE/ HASTA PRONTO</b>	NEIPA	7°/ 45	RM
2	<b>GOAT/ INTRINSICAL</b>	KOLSCH	5°/ 25	RM
3	<b>DULCITO E' COCO/ ALTAMIRA- VIRALATA</b>	PASTRY STOUT	8°/ 60	V
4	<b>MINGA LOCA/ LOA</b>	WEST COAST IPA	6,5°/ 50	RM
5	<b>ALT+F4/ INTRINSICAL</b>	ALTBIER	5,3°/ 36	RM
6	<b>DIE VOGEL/ KEYER</b>	HAZY IPA	5,3°/ 10	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
-“SILVESTRIS”/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 DRY-LICOR DE LIMON-JARABE DE MANZANA VERDE/CARDAMOMO-SODA</b> <b>7.200</b>
<b>PICHUNCHO DE CANTINA</b> <i>seco, amaderado y calido (aperitivo)</i>	<b>PISCO AÑEJADO-VERMOUTH ROSSO-CALVADOS-LICOR 43</b> <b>11.900</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 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 + 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
	ZACAPA AMBAR 12 AÑOS	7.900

# 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>TE PARA 3</b>	<b>COULIS FRUTILLA/FRAMBUESA- LIMON-COLD BREW DE TE NEGRO/ MENTA</b>	<b>4.500</b>
<b>POMELADA</b>	<b>JUGO POMELO-SYRUP-AGUA CON GAS O SIN GAS</b>	<b>4.500</b>

