

# **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, SALSA JALAPEÑO**

### **TACO CARNITAS**

**SOBRECOSTILLA ASADA, MAYONESA AHUMADA, SALSA VERDE**

### **TOSTADA VEGETALES**

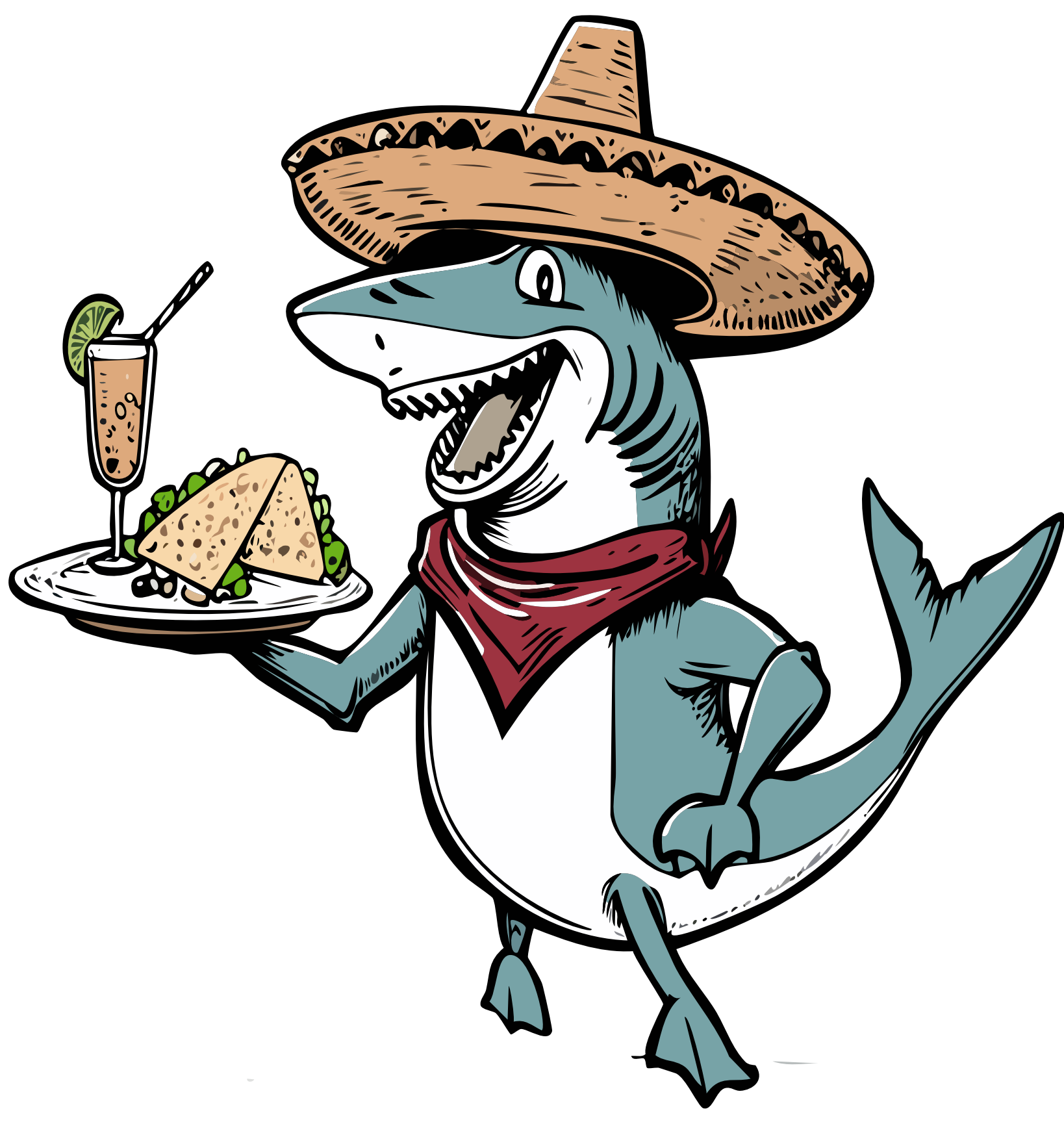
**VEGETALES SALTEADOS EN SALSA AGRIDULCE,  
SALSA MACHA, GREMOLATA DE PEREJIL**



# **PA TOMAR**

**SHOP MEXICAN LAGER/  
JESTER \$3.500**

**MICHELADA CLAMATO  
+\$1.000**



# **TODOS LOS MARTES**





**FRITA 12.900**  
**CANTINA**

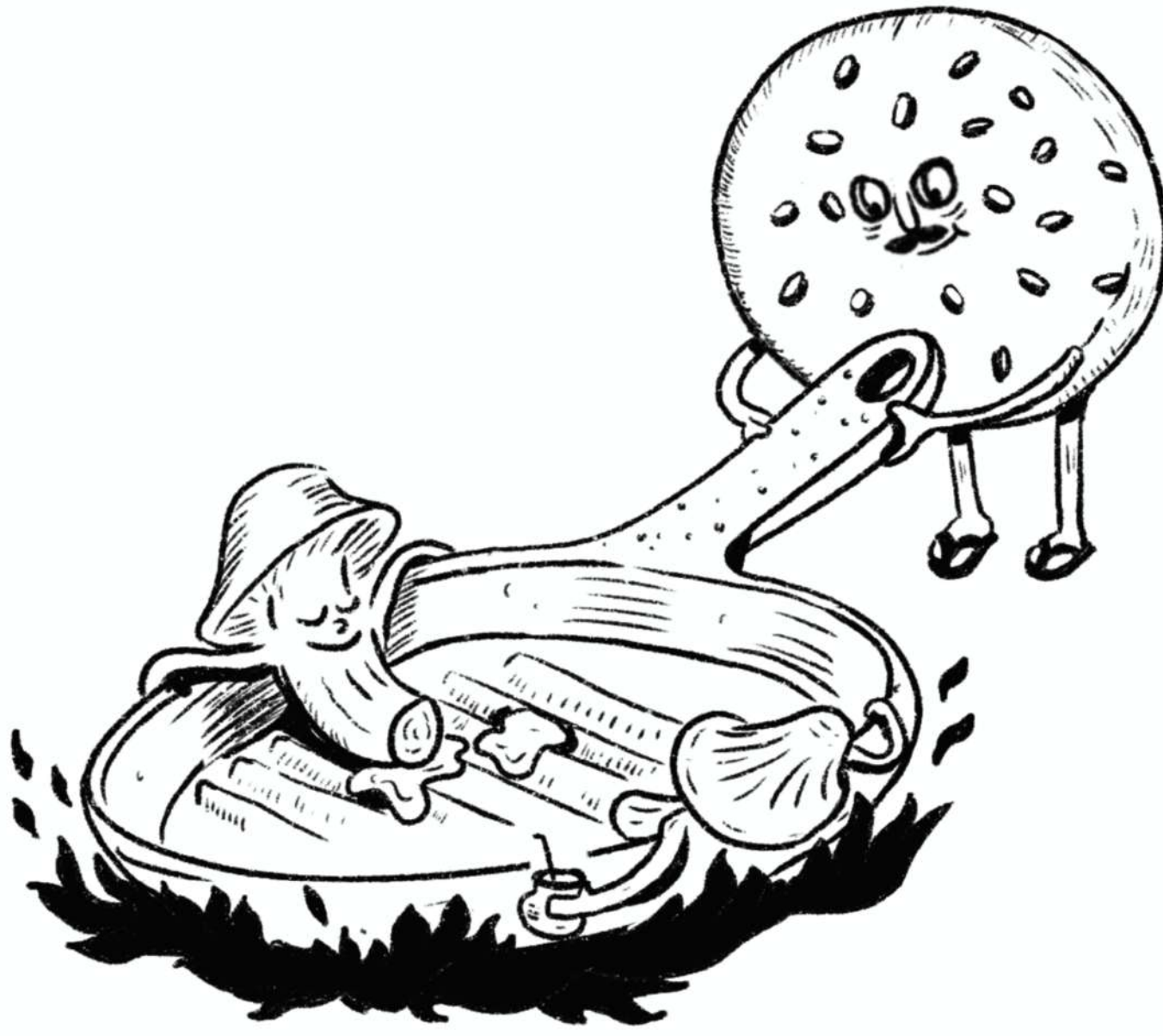
PESCADO FRITO, LECHUGA, TARTARA, AJI ORO, GUASACACA, TOMATE

**BARROS LUCO 10.900**  
**DE HONGOS**

HONGOS SALTEADOS EN SALSA PONZU, QUESO MANTECOSO, MAYO, RELISH DE MOSTAZA PEPINILLOS

**FRITA CHILENA 12.900**

PESCADO FRITO, ENSALADA CHILENA CON AJI ORO, MAYO



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

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

**FALAFEL 11.500**

FALAFEL, PAN NAAN, ENSALADA TOMATE PEPINO HOJAS VERDES, ENCURTIDOS, MIX FRUTOS SECOS

**CEVICHE 15.500**

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

EXTRA PAN	1.200
EXTRA SALSA	700

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

SMASH BURGER DE PESCADO CON CEBOLLA GRILLADA, TOCINO AHUMADO, LECHUGA, DOBLE QUESO CHEDDAR, MAYO Y SALSA RELISH

**BURGA DE 12.900**  
**PESCAO**

BURGER DE PESCADO, LECHUGA, TOMATE, CHEDDAR, CEBOLLA M, PEPINILLOS, SALSA CANTINA

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

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**

**MILANGA CESAR 14.900**

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

**MARISCAL 14.900**  
**CANTINA**

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







**TACOS DE PESCADO (2U) 9.900**

PESCADO FRITO, PICO DE GALLO, SALSA DE AJI AMARILLO, MAYO SPICY, SOBRE 2 TORTILLAS DE MAIZ

**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.

**TOSTON DE PIURE 10.900**

MARISCAL DE PIURE CON PALTA, CEBOLLA MORADA Y CILANTRO, BASE DE MAYO DE AJI AMARILLO SOBRE DOS TOSTADAS DE PAN BRIOCHE DE MOLDE CRUJIENTE

**COLIWINGS 8.900**

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

**PAPAS FRITAS 6.900**

NATURALES, CON MAYO Y KETCHUP

**TOSTADA DE PESCADO (2 U) 11.900**

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



EXTRA PAN	1.200
EXTRA SALSA	700











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	BOREALIS/ SIBAROS	NEIPA	6°/ 37	V
2	DINGSBUM/ KEYER	KELLER PILS	5,2°	V
3	AVELLANA STOUT/ NYD	STOUT	7°/ 20	RM
4	TROPICAL IPA/ SIBAROS	WEST COAST IPA	7°/ 50	V
5	ALT+F4/ INTRINSICAL	ALTBIER	5,3°/ 36	RM
6	DON MANU/ TROPERA	IPA	5,7°/ 40	X



# 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
-“SILVESTRIIS”/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>

