



FRITA 12.900
PELICANO

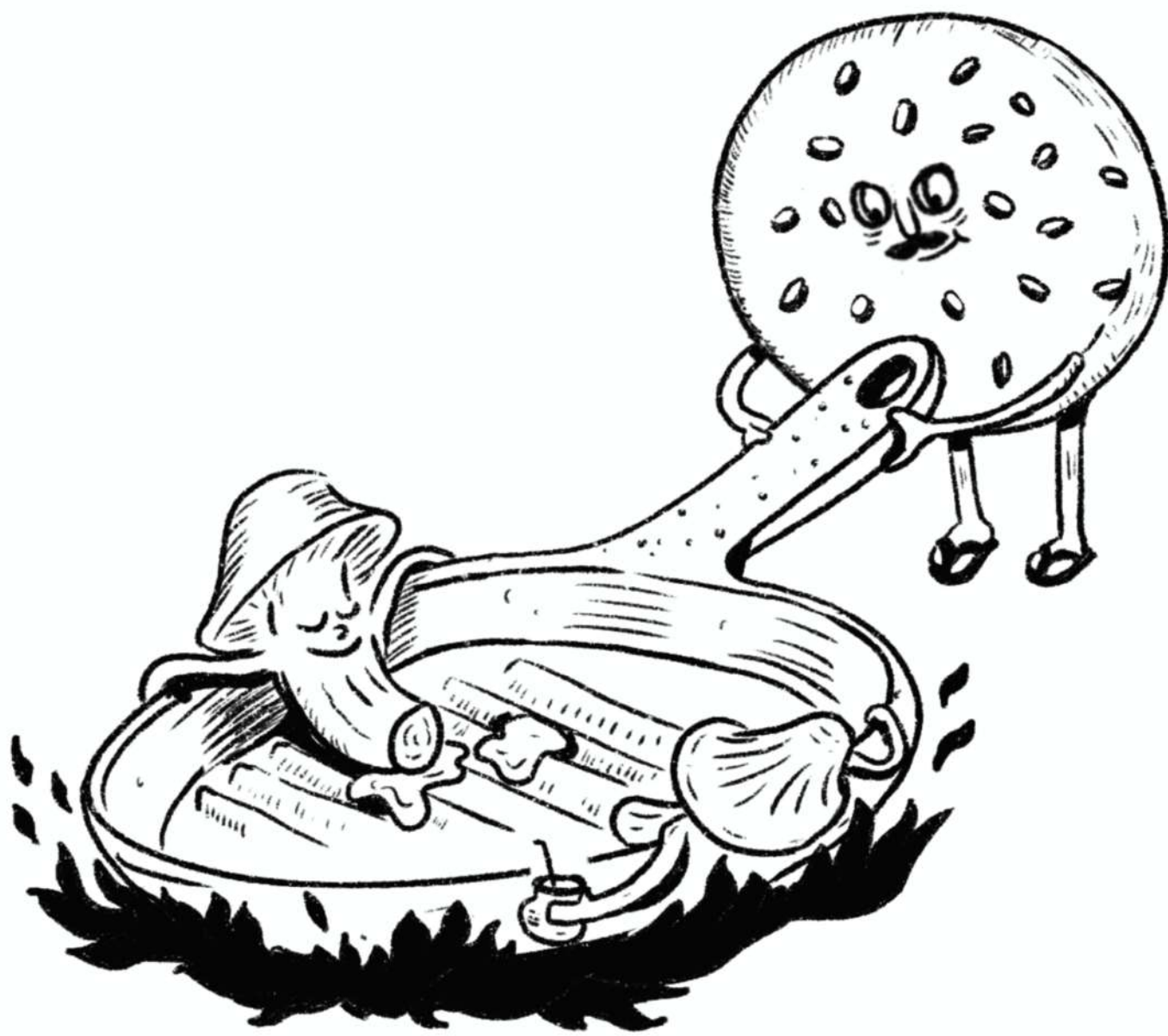
PAN BRIOCHE, PESCADO FRITO, LECHUGA, QUESO CHEDDAR, PEPINILLOS, TARTARA

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

| | |
|-------------|-------|
| EXTRA PAN | 1.200 |
| EXTRA SALSA | 700 |

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



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 | FLOR DE TRUCO/ LOA | HAZY IPA | 6°/ 45 | RM |
| 2 | GUADALINA/ TROPERA | BLONDE ALE | 4,8°/ 40 | X |
| 3 | NITRO IMPERIAL/ ALTAMIRA | MOCCA STOUT | 8°/ 35 | RM |
| 4 | CHIDO WEY/ JESTER | MEXICAN LAGER | 5,2° | RM |
| 5 | ALT+F4/ INTRINSICAL | ALTBIER | 5°/ 36 | RM |
| 6 | EL RETORNO DEL IBU/ JESTER | WC IPA | 6,2° | 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/ 2023/ITATA | 22.000 |



De la casa

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

Clásicos

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

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

| | | |
|---------------------------------------|--|--------------|
| KOMBUCHA KOMBUCHU 330 CC | ORIGINAL | 3.900 |
| | JENGIBRE | 3.900 |
| | MARACUYA | 3.900 |
| | HIBISCUS FRAMBUESA | 3.900 |
| | POMELO | 3.900 |
| BEBIDAS LATAS 330 CC | COCA COLA, FANTA, SPRITE GINGER ALE | 2.500 |

| | |
|-------------------------------|--------------|
| AGUA MINERAL 330 CC | 2.500 |
|-------------------------------|--------------|

| | |
|---|--------------|
| CERVEZA SIN ALCOHOL MAHOU 330 CC | 3.500 |
|---|--------------|

MOCK TAILS

| | | |
|--------------------|---|--------------|
| 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 |

