



NEGRONI NIGHTS

NEGRONI CLASICO

5.000

VERMU ROSSO-CAMPARI-GIN

SBAGLIATO (UN NEGRONI PARA BRINDAR)

6.000

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

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

6.000

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

KOMUGRONI (ME GUSTA, PERO MAS SUAVECITO)

6.000

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



FRITA 12.900
PELICANO

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

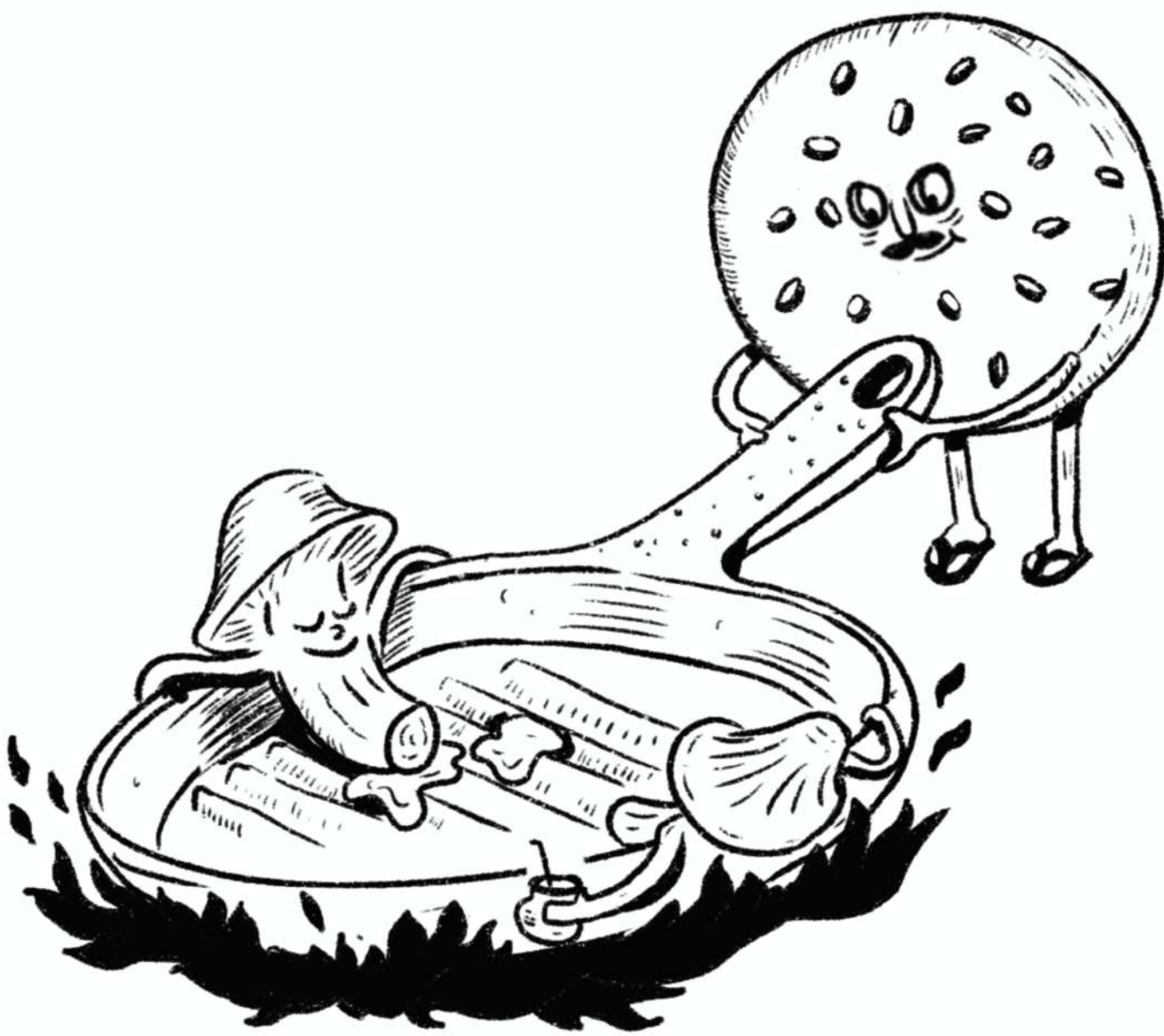
BARROS LUCO 11.900

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° 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.



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.

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



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	CORTA CORRIENTE/ TAMANGO	HAZY IPA	6°	RM
2	ATRAPANUBES/ LOA	PALE LAGER	4,8°/ 16	RM
3	CONTRABANDO/ INTRINSICAL	FOREIGN STOUT	7°/ 30	RM
4	CHISPEZA/ JESTER	WEST COAST PILS	5,5°/ 30	RM
5	STRONG 47/ TROPERA	STRONG ALE	7,6°/ 25	X
6	CHIDO WEY/ JESTER	MEXICAN LAGER	5,2°	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

