



Somos "Chela", una experiencia que combina la pasión por la gastronomía y la elaboración de bebidas artesanales.

Los invitamos a deleitarse con nuestros sabores y aromas.  
Entendemos que el principal ingrediente que agregamos, es el amor  
por lo que hacemos.  
Sean todos muy bienvenidos.



Seguinos en instagram como

**@chelaartesana**

## ENTRADAS

<b>RABAS</b>	<b>\$12.000</b>
Crujientes tubos de calamar rebozados, acompañados por aderezos caseros.	
<b>EMPANADA SALTEÑA</b>	<b>\$1.200</b>
Clásica reseta nortea.	
<b>EMPANADA ZEN</b>	<b>\$1.100</b>
Masa casera rellena de vegetales salteados con muzarella.	
<b>FALAFEL</b>	<b>\$5.000</b>
Croquetas de garbanzos saborizados, acompañadas por salsas.	
<b>OMELET DE HONGOS</b>	<b>\$6.000</b>
Omelet de hongos de pino y parmesano.	

## PAPAS

<b>PAPAS CLÁSICAS</b>	<b>\$6.000</b>
<b>PAPAS BEACON Y HUEVO</b>	<b>\$7.000</b>
<b>PAPAS CREMA Y VERDEO</b>	<b>\$7.000</b>
<b>PAPAS BRAVAS</b>	<b>\$7.500</b>
<b>REVUELTO GRAMAJO</b>	<b>\$7.500</b>
Huevos revueltos, papas fritas, panceta ahumada, arvejas, cebollas y morrones.	

## SUGERENCIAS DE LA CASA

<b>FISH &amp; CHIPS</b>	<b>\$8.500</b>
Pejerrey frito, acompañado por paas fritas y aderezos caseros.	
<b>MARISCADA A LA CREMA</b>	<b>\$14.000</b>
Mix de mariscos en salsa a la putanezca.	
<b>SALCHICHA CON CHUCRUT</b>	<b>\$8.500</b>
Salchicha artesanal estilo aleman, acompañada de chucrut casero y mostaza de arrope.	
<b>ENTRAÑA CRIOLLA PARA COMPARTIR</b>	<b>\$14.000</b>
Entraña a la chapa, acompañada de ensalada clásica y papas fritas.	
<b>OJO DE BIFE A LA CHAPA</b>	<b>\$12.000</b>
Típico corte de carne Argentino, cocinado con manteca de hiervas a la chapa, acompañado de ensalada clásica y papas fritas.	
<b>HUMITA CRIOLLA</b>	<b>\$9.000</b>
<b>LOCRO</b>	<b>\$8.000</b>

## PASTAS GOURMET

<b>FETTUCHINIS</b>	<b>\$5.000</b>
<b>ÑOQUIS DE PAPA</b>	<b>\$5.500</b>
<b>ÑOQUI RELLENO</b>	<b>\$7.500</b>
Ñoqui de espinaca y ricota, relleno de muzarella.	
<b>RAVIOLÓN</b>	<b>\$7.500</b>
Arrollado de pasta relleno de espinaca.	
<b>SORRENTINO DE JAMÓN Y QUESO</b>	<b>\$7.000</b>
<b>SORRENTINO DE OSOBUCO AL MALBEC</b>	<b>\$7.500</b>
<b>CANELONES DE POLLO Y VEJETALES</b>	<b>\$7.500</b>

## **ACOMPAÑALAS CON**

<b>BOLOGNESA</b>	<b>\$2.500</b>	<b>FILETO</b>	<b>\$2.500</b>
<b>CREMA</b>	<b>\$1.800</b>	<b>HONGOS</b>	<b>\$4.000</b>
<b>PUTANEZCA</b>	<b>\$</b>	<b>CARBONARA</b>	<b>\$4.000</b>

## EL CLUB DE LA MILANESA

<b>CLÁSICA</b> (al plato o sandwich)	<b>\$8.500</b>
Milanesa de ternera, acompañada por papas fritas o ensalada.	
<b>NAPOLITANA</b>	<b>\$10.500</b>
Milanesa de ternera, salsa de tomate, queso mozzarella y tomates, acompañada por papas fritas o ensalada..	
<b>JAMÓN Y MORRONES</b>	<b>\$10.500</b>
Milanesa de ternera, salsa de tomate, queso mozzarella jamon cocido y morrones asados, acompañada por papas fritas o ensalada..	
<b>RÚCULA</b>	<b>\$10.500</b>
Milanesa de ternera, salsa de tomate, queso mozzarella, rúcula, jamon crudo, queso parmesano y tomates cherris, acompañada por papas fritas o ensalada..	
<b>4 QUESOS</b>	<b>\$10.500</b>
Milanesa de ternera, salsa de tomate, queso mozzarella, tibo, azul y parmesano. acompañada por papas fritas o ensalada.	

## ENSALADAS

<b>ZEN</b>	<b>\$6.500</b>
Colchon de hojas verdes, trigo burgol, tomates confitados, crocante de mani.	
<b>CESAR</b>	<b>\$7.000</b>
Lechuga, pollo, crotones, queso parmezano y aderezo cesar.	
<b>MEDITERRANEA</b>	<b>\$7.000</b>
Colchon de rúcula, cubos de muzarella, jamon crudo, y cherrys.	

## PIZZAS

<b>MUZZARELLA</b>	<b>\$9.000</b>
Salsa de tomate, cubierta con 280g de Mozarella, salpicada con oregano y olivas. Perfumada con aceite de oliva extra virgen.	
<b>NAPOLITANA</b>	<b>\$12.000</b>
Salsa de tomate, cubierta con 280g de Mozarella, rodajas de tomate fresco, salpicada con oregano y olivas. Un toque de ajo. Perfumada con aceite de oliva extra virgen.	
<b>JAMÓN Y MORRONES</b>	<b>\$12.000</b>
Salsa de tomate, cubierta con 280g de Mozarella, jamón natural de primera calidad, morrones asados ahumados, salpicada con oregano y olivas. Perfumada con aceite de oliva extra virgen.	
<b>RÚCULA</b>	<b>\$13.000</b>
Salsa de tomate, cubierta con 280g de Mozarella, hojas de rúcula fresca, hebras de jamón crudo, tomates cherry, con lluvia de queso parmesano y aceitunas negras. Perfumada con aceite de oliva extra virgen.	
<b>PIZZA BIANCA</b>	<b>\$11.000</b>
Crema de ricota y ajo, pizcas de Mozarella. Perfumada con aceite de oliva extra virgen.	
<b>4 QUESOS</b>	<b>\$13.000</b>
Salsa de tomate, cubierta con queso Mozarella, queso azul, queso tipo y queso parmesano y un toque de olivas negras.	
<b>PERA Y QUESO AZUL</b>	<b>\$13.000</b>
Salsa de tomate, cubierta con 280g de Mozarella, queso azul y peras, Perfumada con aceite de oliva extra virgen.	
<b>FUGAZETA RELLENA</b>	<b>\$12.000</b>
Salsa de tomate, cebolla en cocción lenta, cubierta por 280gr de muzarella, salpicada con oregano y olivas.	

## SANGUCHERÍA

### **HAMBURGUESA CLÁSICA**

**\$8.000**

Pan Brioche, torta de carne, queso, huevo, lechuga y tomate.

### **HAMBURGUESA BEACON**

**\$9.000**

Pan Brioche, torta de carne, panceta ahumada, huevo, lechuga, tomate, salsa bbq.

### **HAMBURGUESA ZEN**

**\$8.000**

Pan Brioche, torta de legumbres y vegetales, huevo, queso, tomate y lechuga.

### **LOMO**

**\$9.000**

Pan Artesanal, bife de lomo, huevo, lechuga, tomate y aderezos caseros, acompañado por papas fritas.

### **CHARLY PAN**

**\$5.000**

Clásico tostado de jamón y queso en pan artesanal.

## **PARA LA NIÑADA**

### **MILANESA CON FRITAS**

**\$5.000**

### **NUGUET DE POLLO Y FRITAS**

**\$4.500**

### **FIDEITOS CON CREMA Y QUESO**

**\$4.500**

## **POSTRES**

### **BROWNIE CON HELADO**

**\$5.000**

### **FLAN CON DULCE DE LECHE**

**\$3.500**

### **CREEP DE DULCE DE LECHE**

**\$4.500**

### **CHOCOTORTA**

**\$4.500**

## APERITIVOS

GANCIA CON SPRITE O SODA	\$3.000
CYNAR CON POMELO	\$3.000
CARPANO CON POMELO	\$2.500
APEROL CON NARANJA	\$3.500
FERNET CON COCA	\$3.500
CAMPARI CON NARANJA	\$3.500
VERMU ARTESANAL CHELA	\$3.500

## CERVEZAS DE ELABORACIÓN PROPIA

BLOND	\$3.500
SCOTTISH	\$3.500
STOUT	\$4.000
IPA	\$4.000
APA	\$4.000

## BEBIDAS SIN ALCOHOL

GASEOSA	\$2.500
AGUA/SODA	\$2.000
EXPRIMIDO DE NARANJA	\$3.000
LIMONADA CLÁSICA	\$2.000
LIMONADA DE FRUTOS ROJOS	\$2.200
LIMONADA DE JAMAICA	\$2.200
LIMONADA DE MANGO	\$2.200
LIMONADA DE PIÑA	\$2.200

## **NUESTRO ORGULLO**

**GIN SERRANO MEDALLA DE ORO**

**GIN CITRINO MEDALLA DE PLATA**

**COPA ARGENTINA DE GIN 2024**

## COCTELES

**GIN TONIC** \$4.000  
Gin chela (CITRINO/ SERRANO), agua tónica y alguna magia.

**NEGRONI** \$3.500  
Gin Chela, Vermú a orillas del nilo, Campari.

**MAPUCHE** \$3.500  
Vodka artesanal de sauco, sprite, enebro.

**TRIPLE ORANGE** \$3.500  
Gin chela, jugo de naranja, agua tónica.

**ISLEÑO** \$3.500  
Vodka, sprite, frutos rojos/piña/mango.

**TRIPLE FRUIT** \$3.500  
Gin chela, agua tónica y alguna magia.

**MOJITO** \$3.500  
Con ron Chela y menta turca de nuestra huerta.

**MARBELLA** \$3.500  
Vermú y gin artesanal, sprite y limón.

**TOM COLLINS** \$3.000  
Gin Citrino, almibar, limón, soda.

**CUBA LIBRE** \$3.500  
Con ron Havana, coca cola y limón.

**CAIPIROSCA** \$3.000  
Vodka artesanal, almibar y limón.

**CHINGON** \$3.500  
Vodka artesanal, jugo de naranja y arandanos.