

CARTA

MADERO

LOUNGE



PARA PICAR

TABLA MADERO

Carne con salteados de champiñón, pollo salteado con tomates cherry, papas rústicas. Tostadas de la casa con guacamole.

\$16.900

TABLA MARINA

Trilogía de ceviches (tradicional, salsa verde y salsa de morrón), mix de 4 empanadas, 4 pinzas de jaivas apanadas en panko en su salsa, camarón salteado y crostinis.

\$18.500

CEVICHE MADERO

Pulpo baby, camarones, palta, navajuelas y salmón en su leche de tigre

\$14.900

TABLA DE QUESOS

Quesos, fiambres y frutos secos.

\$14.900

TABLA VEGETARIANA

Verduras salteadas (champiñón, zapallo italiano) palmitos, frutos secos, queso en cubos, aceitunas, choclo cóctel, fondo de alcachofas marinados, tomate cherry y tostadas de la casa.

\$15.800

TABLA EMPANADAS MIXTAS

Canasto con 8 empanaditas caseras (queso, navajuela queso cibullete, ají de gallina y vegetariana champiñón) acompañada de salsas de la casa.

\$9.200

PAPAS FRITAS

Verduras salteadas (champiñón, zapallo italiano) palmitos, frutos secos, queso en cubos, aceitunas, choclo cóctel, fondo de alcachofas marinados, tomate cherry y tostadas de la casa.

\$9.800

PAPAS FRITAS CON CARNE MECHADA

Papas fritas con carne mechada y cebolla caramelizada

\$9.800

PAPAS FRITAS CON SALSA CHAMPIÑÓN

Papas fritas con salsa blanca, champiñones en lamina y cebollín picado

\$8.900

ENTRADAS

CEVICHE MIXTO

Ceviche mixto acompañado con su leche de tigre, fritos de pescado y sus tostadas de la casa.

\$10.500

MACHAS A LA PARMESANA

Machas salteadas con cebolla y ajo apagadas con un toque de vino blanco y bechamel con queso parmesano.

\$11.900

CRUDO DE LA CASA

Crudo de la casa con pepinillo, cebolla perla, mostaza antigua y dressing de la casa. Todo montado en un nido de palta y sus tostadas caseras.

\$11.500

PULPO AL OLIVO

\$10.200

CEVICHE DE CHAMPIÑÓN

Champiñón, palta, choclo, cebolla morada, morrón verde y rojo, cilantro, sal, pimienta y jugo de limón.

\$9.200



PLATOS PRINCIPALES

MENÚ EJECUTIVO **\$6.500**

CARNES:

FILETE **\$16.900**
250 grs. C/ agregado

LOMO VETADO **\$15.900**
350 grs. C/ agregado

LOMO LISO **\$15.900**

ENTRAÑA **\$16.900**
350 grs. C/ agregado

PECHUGA A LA PLANCHA **\$9.500**
250 grs. C/ agregado

COSTILLAR DE CERDO BBQ **\$9.600**
250 grs. C/ agregado

**ASADO DE TIRA
COCCIÓN LENTA** **\$15.900**
Asado de Tira, estofado al vino tinto, en salsa demiglass

LOMO SALTADO **\$15.500**

PESCADOS:

ATÚN **\$15.900**
200 grs. C/ agregado

SALMÓN A LA PLANCHA **\$14.900**
250 grs. C/ agregado

PULPO AHUMADO **\$15.500**

AGREGADOS:

Papas fritas, papas rústicas, puré rústico,
vegetales grillados, a lo pobre o rizzoto.

ENSALADAS

ENSALADA CESAR **\$7.500**
Lechuga, croutons, aceitunas, un
dressin, pollo y queso parmesano.

ENSALADA MIXTA **\$6.900**
Palmito, lechuga y palta.

ENSALADA MADERO **\$7.800**
Lechuga, rúcula, tomate cherry,
aceitunas, atún y queso parmesano.

HAMBURGUESAS

ITALIANA

Hamburguesa de vacuno casera, tomate en rodajas, palta recién molida, mayonesa casera en pan brioche o pan miga.

\$8.500

AMERICANA

Hamburguesa de vacuno casera, queso cheddar, pepinillos, salsa BBQ, tocino, cebolla morada, lechuga y mayonesa de la casa en pan brioche o pan miga.

\$8.900

MADERO

Hamburguesa de vacuno casera, champiñones, cebolla morada, queso y rodajas de palta en pan brioche o pan miga.

\$8.800

A LO POBRE

Hamburguesa de vacuno casera, cebolla caramelizada, huevo frito acompañado de papas rústicas en pan brioche o pan miga.

\$8.200

BIG BURGER MADERO

DOBLE HAMBURGUESA de vacuno casera, champiñones, cebolla morada, queso y rodajas de palta en pan brioche o pan miga.

\$12.300

BIG BURGER AMERICANA

Hamburguesa de vacuno casera, queso cheddar, pepinillo, salsa BBQ, tocino, cebolla morada, lechuga y mayonesa de la casa en pan brioche.

\$12.400

VEGETARIANAS

HAMBURGUESA

POROTOS NEGROS

\$7.400

HAMBURGUESA

GARBANZOS

\$7.400

MECHADAS

ITALIANA

Carne mechada de vacuno, tomate en rodajas, palta recién molida, mayonesa casera en pan brioche o pan miga.

\$7.900

AMERICANA

Carne mechada de vacuno, queso cheddar, pepinillos, salsa BBQ, tocino, cebolla morada, lechuga y mayonesa de la casa en pan brioche o pan miga.

\$8.200

MADERO

Carne mechada de vacuno, champiñones, cebolla morada, queso y rodajas de palta en pan brioche o pan miga.

\$8.100

A LO POBRE

Carne mechada de vacuno, cebolla caramelizada y huevo frito acompañado de papas rústicas en pan brioche o pan miga.

\$7.900

CHURRASCO

ITALIANA

Carne posta rosada, tomate en rodajas, palta recién molida, mayonesa casera en pan brioche o pan miga.

\$7.900

AMERICANA

Carne posta rosada, queso cheddar, pepinillos, salsa BBQ, tocino, cebolla morada, lechuga y mayonesa casera en pan brioche o pan miga.

\$8.200

MADERO

Carne posta rosada, champiñones salteados, cebolla morada, queso, rodajas de palta y mayonesa de la casa, en pan brioche o pan miga.

\$8.100

A LO POBRE

Carne posta rosada, cebolla caramelizada, huevo frito acompañado de papas rústicas en pan brioche o pan miga.

\$7.800

AVE

ITALIANA

Pechuga de pollo, tomate en rodajas, palta recién molida, mayonesa casera en pan brioche o pan miga.

\$6.900

AMERICANA

Pechuga de pollo, queso cheddar, pepinillos, salsa BBQ, tocino, cebolla morada, lechuga y mayonesa casera en pan brioche o pan miga.

\$7.190

MADERO

Pechuga de pollo, champiñones salteados, cebolla morada, queso, rodajas de palta y mayonesa de la casa, en pan brioche o pan miga.

\$7.100

A LO POBRE

Pechuga de pollo, cebolla caramelizada, huevo frito acompañado de papas rústicas en pan brioche o pan miga.

\$6.900

POSTRES

CAFÉ HELADO

\$4.500

COPA DE HELADO 2 SABORES

\$4.500

CREME BRULEE TRADICIONAL

\$4.500

CREPE RELLENO

\$4.500

PIZZAS

MADERO

Salsa de tomate, mechada, aceitunas, champiñón y queso.

\$14.900

NAPOLITANA

Salsa de tomate, jamón, tomate, queso y orégano.

\$13.200

VEGETARIANA

Salsa de tomate, choclo, champiñón, aceitunas, tomate y queso.

\$13.900

ÁRABE

Salsa de tomate, cebolla, carne marinada al limón, pimienta, sal, ajo, cilantro y queso.

\$14.900

CAMARÓN AL PESTO

Salsa pesto, camarón salteados a la mantequilla y queso.

\$15.900

HAWAIANA

Salsa de tomate, jamón, piña y queso.

\$13.200

PIZZA MACHA A LA PARMESANA

Salsa de tomate, machas, crema, queso y un toque de queso parmesano.

\$15.900

PIZZA POLLO BBQ

Salsa BBQ, pollo, morrón, cebolla caramelizada y queso.

\$14.300

PIZZA SALMÓN

\$15.200

PIZZA CEVICHE

\$15.500



SUGERENCIAS DEL CHEF

SALMÓN A LA MANTEQUILLA
Con risotto de betarraga

\$15.200

LASAÑA DI BOLO

\$14.900

ÑOQUI MADERO

\$14.800

ÑOQUI MEDITERRÁNEO

\$14.500

TARTAR DE NAVAJUELAS

\$13.900

TABLA MEDITERRÁNEO

\$18.900

***ATÚN EN COSTRA
DE FRUTOS SECOS***

Con champiñones rellenos de vegetales
(morron y cebolla) gratinados con parmesano

\$18.900



MADERO
LOUNGE

**COCTELERÍA
DE AUTOR**

  MADEROCCP

SHOP 500CC

KUNSTMANN TOROBAYO	\$5.000
AUSTRAL CALAFATE	\$5.000
HEINEKEN	\$4.500

BASE MICHELADA
\$900

BOTELLA 330

KUNSTMANN BOCK	\$3.500
KUNSTMANN TOROBAYO	\$3.500
KUNSTMANN MIEL	\$3.500
AUSTRAL CALAFATE	\$3.500
AUSTRAL LAGER	\$3.500
HEINEKEN SIN ALCOHOL	\$3.500

BOTELLAS

ESPUMANTE + 2 REDBULL	\$16.000
------------------------------	-----------------

PISCO

MISTRAL 35°	\$4.000
ALTO DEL CARMEN 35°	\$4.000
ALTO DEL CARMEN TRANSPARENTE 40°	\$4.500
MISTRAL NOBEL	\$5.500
MISTRAL BARRICA TOSTADA	\$5.500
MISTRAL GRAN NOBEL	\$6.500

GIN

ZEST	\$5.500
GABRI	\$6.000
BEEFEATER	\$6.000
HENDRICK'S	\$8.000
MOMBASA CLUB C/ THOMAS HENRY	\$9.000
MOMBASA STRAWBERRY C/ THOMAS HENRY	\$9.000

RON

HAVANA CLUB ESPECIAL	\$5.500
BARCELO AÑEJO 38°	\$6.000

WHISKY

BALLANTINE'S	\$5.500
JACK DANIELS HONEY	\$6.500
JACK DANIELS N°7	\$7.000
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	\$7.000
CHIVAS REGAL 12 AÑOS	\$7.000
CHIVAS REGAL 18 AÑOS	\$9.000

VODKA

ABSOLUT ORIGINAL	\$5.000
ABSOLUT SABORES	\$5.500

SHOT

TEQUILA	\$3.500
JAGERMEISTER	\$4.000

BEBESTIBLES

REDBULL SABORES	\$2.500
BEBIDA LATA 220 CC	\$2.000
BEBIDA LATA 350 CC	\$2.500
JUGOS NATURALES	\$3.500
LIMONADA	\$3.500
THOMAS HENRY	\$2.000

COCTELERÍA

DE AUTOR	\$5.900
TROPICAL GIN	\$6.000
GIN DE VERANO	\$6.000
PIÑA COLADA	\$5.000
PISCO SOUR	\$4.000
PISCO SOUR PICA	\$4.500
PISCO SOUR DOBLE	\$5.500
CAIPIRINHA	\$5.000
OLD FASHIONED	\$6.000
CLAVO OXIDADO	\$6.000
APEROL SPRITZ	\$5.000
RAMAZZOTTI	\$5.500
MOJITO TRADICIONAL 600 CC	\$5.000
MOJITO SABORES 600 CC	\$5.500
MOJITO ESPUMANTE	\$5.800
MOJITO JAGGER	\$6.000
MOJITO WHISKY	\$6.000
TEQUILA MARGARITA	\$5.000
COSMOPOLITAN	\$5.000
RUSO BLANCO	\$5.000
RUSO NEGRO	\$5.000
JARRA SANGRÍA	\$10.500
MOSCOW MULE	\$8.500
BOTANICAL BEER	\$6.900
MOJITO RAMAZZOTTI	\$6.500

MADERO
LOUNGE

MADEROLOUNGE.CL