



NUEVAS CREACIONES

Cachapa **Burger**



BEBESTIBLES

JUGOS	
Jugos simples	\$4.100
Frutilla, melón o piña.	
Jugos especiales	\$4.500
Mango, maracuyá, frambuesa o chirimoya.	
Jugos mixtos	\$4.900
TROPICAL Mango y maracuyá.	
VERANO AZUL Arándano, mango y piña.	
MANGO COLADO Mango, crema de coco y piña.	
DETOX Zanahoria, frutilla, naranja y plátano.	
Chicha morada	\$3.900
LIMONADAS	
Tradicional	\$4.100
Menta	\$4.300
Menta-jengibre	\$4.500
Menta-albahaca	\$4.500
Menta-coco	\$4.500
BEBIDAS	
Sabores	\$2.400
Coca cola, Coca cola Zero, Sprite, Sprite Zero, Fanta.	
Agua con/sin gas	\$2.100
Inka cola 500cc	\$2.400

MOCKTAILS	
Like a virgin	\$4.500
Piña colada rosa con toques de naranja y granadina.	
Mojito colibrí	\$4.900
Con aloe vera, limón, frutos rojos y jugo de maracuyá.	
Sullivan	\$4.500
Agua de coco, zumo de piña y granadina.	



LIMONADAS

ENTRADAS

FRÍAS

Carpaccio de res NUEVO\$10.900
Finas lonchas de Res, marinadas con un toque de aceite de oliva y limoneta, acompañado de champiñón, alcaparras y queso parmesano, terminado con toques de pimienta.

Ceviche clásico
Tradicional ceviche preparado con leche de tigre, acompañado de cebolla morada, choclo peruano camote y canchita.

- **REINETA O ATÚN**\$12.900
- **SALMÓN O MIXTO**\$14.500

Crudo angus\$11.900
Clásica preparación hecha con carne angus, yema de huevo curada, salsa inglesa, mostaza dijon, alcaparras, queso grana padano y rúcula, acompañado de tostadas de la casa.

Carpaccio de pulpo\$12.900
Finas láminas de pulpo con salsa de olivo, mayonesa de palta, tomate cherry y alcaparras, decorada con palta quemada, acompañado de tostadas de la casa.

Tartar de salmón\$12.900
Salmón aliñado con mayo acevichada, shoyu, crema de palta y yema de huevo curada, acompañado de tostadas de la casa.

Palta rellena\$9.900
2 medias paltas rellenas de tartar de mariscos con papas hilo y mayo casera.

CALIENTES

Tortas de choclo nortañas NUEVO\$12.900
2 tortillas de pastelera de choclo dulce, una con toping de tartar de salmón y alcaparra, otra con chalaquita de mariscos en salsa alioli, servidas calientes con leche de tigre.

Ceviche a las brasas
Versión a las brasas de este clásico peruano, con leche de tigre ahumada.

- **SALMÓN**\$13.500
- **SALMÓN Y CAMARONES**\$14.500

Camarones al pil pil\$10.900
Clásico plato preparado con camarones, mantequilla de ajo, aceite de oliva, vino blanco, perejil y limón, acompañado de tostadas de la casa.

Champiñones al ajillo\$9.900
Opción vegetariana, preparado con champiñones salteados a las brasas, ajo, mantequilla de campo, vino blanco, grana padano, perejil y limón, acompañado de tostadas de la casa.

Trío de empanadas\$7.900
Camarón, queso y pino.

Papas bravas\$8.900
Papas rústicas con una deliciosa salsa alioli-perejil.

Elige entre:

- Tocino crispy
- Champiñón asado
- Alioli ajo-perejil

Provoleta\$10.900
Queso fundido a las brasas con chimichurri argentino y tocino crocante.

Butifarra del campo\$11.900
Con chimichurri, salsa tari, alioli ajo-perejil, acompañado de tostadas.

 VEGETARIANO



TRÍO DE EMPANADAS



PIQUEO LLANERO

PARA COMPARTIR

- Tacos pica y calla** NUEVO\$9.900

3 tacos de lengua de res asada al mejor estilo Sinaloense con salsa ahumada y pico de gallo.
- Piqueo llanero** NUEVO\$26.900

Mix parrillero de carne a las brasas, pollo, longaniza sureña, patacones con toping de guacamole, queso llanero sellado, 6 tequeños de queso y mini cachapas con chicharrón de cerdo. Acompañado de salsa chimichurri, nata y picante pampa.
- Piqueo parrillero** NUEVA RECETA\$23.900

Mix parrillero de carne, pollo, butifarra, chinchulin y choclo sellado a las brasas, acompañado de papas rústicas y 3 salsas: huancaína, anticuchera y alioli.
- Tabla selección parrillera**\$19.900

Provoleta con chimichurri, pulpo a la parrilla, butifarra y filete con blue cheese.
- Tabla jardín del mar**\$21.900

Ceviche ahumado, tartar de salmón, palta rellena y camarones al pilpil.

EMPANADAS

- Bravaso premium** NUEVO\$7.900

Masa crujiente ahumada rellena con entraña a las brasas y queso gouda.
- Pino**\$4.500
- Mechada**\$4.900
- Napolitana**\$4.500
- Don camarón**\$4.900
- Champiñón-queso**\$4.500
- Lomo saltado-queso**\$4.900

VEGGIES

- Pastel de choclo**\$9.900

Deliciosa preparación típica chilena, con pino de verduras y pastelera de choclo.
- Risotto de tomates confit**\$11.900

Con espárragos grillados en mantequilla de ajo negro.
- Risotto de champiñones**.....\$9.900

Con verduras salteadas.
- Richoclo con pimentón relleno**\$9.900

Pimentón relleno con huevo y queso mantecoso, acompañado de richoclo y ensalada fresca.
- Fetuccini a la huancaína con:**

 - Champiñón relleno de queso\$11.900
 - Pimentón relleno de huevo y queso ..\$11.900

BURGERS PARRILLERAS

Chicken smoker **NUEVO**\$9.900

Pollo crujiente a las brasas, lechuga fresca romana y coleslaw con salsa de pimentón ahumado.

Pork burger **NUEVO**\$11.900

Jugoso pulled de cerdo con salsa BBQ y plátano maduro frito, coronado con queso provoleta, sellado con mantequilla.

Cachapa burger **NUEVO**\$12.500

Tres capas suaves de Tortillas de choclo dulce rellenas de mix parrillero, queso de mano y tocino, terminado con dado de palta flameados. Acompañados de salsa chimichurri y nata.

Clásica burger\$10.900

Hamburguesa de vacuno (230g) en pan de brioche artesanal con lechuga, tomate, queso mantecoso, tocino crocante y mayo casera.

Remoulade\$12.500

Hamburguesa de vacuno (230g) en pan de brioche artesanal con lechuga, queso mantecoso, palta asada y salsa remoulade.

Honey mustard\$12.900

Hamburguesa de vacuno (230g) en pan de brioche artesanal con cheddar, tocino parrillero, champiñones al ajillo y salsa honey mustard.

Blue cheese\$11.900

Hamburguesa de vacuno (230g) en pan de brioche artesanal con salsa de queso azul, mantecoso crocante, tocino parrillero y cebolla caramelizada.

***TODAS INCLUYEN PAPAS RÚSTICAS**

PAMPA KIDS

Menú de niños\$8.900

Elige 1 bebestible entre:

- Malteada
- Jugo
- Limonada

Elige 1 fondo entre:

- Mac & Cheese **NUEVO**
(macarrones en salsa de queso cheddar)
- Salchipollo
- Filete de pollo con papas fritas
- Spaguetti alfredo o pomodoro
- Empanada de queso



CLÁSICA BURGER



HONEY MUSTARD

BRASAS

PARRILLADAS

Parrillada tradicional (PARA 2 -3P)\$33.900

Lomo vetado, pechuga de pollo, chuleta vetada y 2 chorizos. *Incluye 1 agregado simple.*

Parrillada marina (PARA 2 -3P)\$43.900

Reineta, salmón, atún, pulpo, camarones y champiñones al ajillo. *Incluye 1 agregado familiar.*

Parrillada veggie 🌱 (PARA 2 -3P)\$21.900

Pimiento relleno, camote, espárragos, cebollas grilladas, champiñones y zanahorias con chimichurri y pesto. *Incluye 1 agregado simple.*

Parrillada especial (PARA 3 -4P)\$47.900

Lomo vetado, bife de chorizo, chuleta vetada, costillar, filete de pollo, trutro deshuesado y 2 chorizos. *Incluye 1 agregado familiar.*

Parrillada mar y tierra (PARA 3 -4P)\$48.900

Atún, salmón, pollo, camarones al ajillo, lomo vetado y 2 chorizos. *Incluye 1 agregado familiar.*

**TODAS INCLUYEN PAPAS ASADAS Y CEBOLLA*

**Elige 1 agregado entre: arroz, papas fritas o ensalada*



PARRILLADA MAR Y TIERRA

ENSALADAS Y SOPAS

Ave César\$10.900

Pollo grillado a la parrilla, lechuga hidropónica, parmesano, crutones y dressing César.

Full house 🌱\$8.900

Lechuga hidropónica, tomate, palta, palmitos, zanahoria, betarraga, brócoli y queso fresco.

Tataki\$10.500

Atún sellado en sésamo, lechuga hidropónica, pimentón asado, palta y palmitos con dressing oriental.

Roast beef\$10.900

Lechuga hidropónica, palmitos, espárragos, palta y grana padano, con finos cortes de carne asada a la parrilla, con dressing ahumado.

Salmón oriental.....\$11.900

Salmón panko, lechuga hidropónica, pimentón asado, palta, palmitos y dressing oriental.

Mix acevichada\$11.900

Lechuga hidropónica, salmón, camarón, palta, rabanitos y dressing acevichado.

Cazuela de vacuno\$11.900

Delicioso plato típico chileno con papa, zapallo, choclo y vacuno.

Paila marina\$12.900

Tradicional plato preparado con una mezcla de mariscos, filete de pescado, camarón, pulpo, choros y almejas, servida con su delicioso caldo.

 **VEGETARIANO**

PAMPA BRAVA

— COCINA & BRASAS —



FILETE BLUE CHEESE

CORTES

INDIVIDUALES (PRECIO SEGÚN PESO)

Lomo vetado 300g	\$17.500
Bife de chorizo 300g	\$17.500
Filete de vacuno 300g	\$17.900
Entraña Argentina 350g	\$18.900
T-bone(entrecot) 600g	\$24.900
Filete de pollo	\$9.900
Trutro deshuesado.....	\$8.900
Chuleta vetada	\$8.900
Costillar de cerdo	\$12.900
Reineta	\$9.900
Salmón	\$10.900
Atún.....	\$10.900
Pulpo	\$13.900

GUARNICIONES Y SALSAS

A lo pobre NUEVO	\$5.900
Risotto huancaína, pesto o funghi	\$5.500
Fetuccini huancaína, pesto o ajo	\$4.900
Papas provenzal	\$4.500
Pastelera de choclo	\$4.900
Ensalada parrillera	\$4.500
Puré rústico	\$3.900
Arroz	\$3.900
Papas fritas	\$4.500
Salsa pampa brava NUEVO	\$3.900
Suave reducción de Demi-glaze con toques de romero, mantequilla, ajo, soya y pimienta.	
Salsa 4 pimientos NUEVO	\$3.900
Salsa de champiñones NUEVO	\$3.900
Salsa de ajo	\$3.900
Salsa de mariscos	\$5.900
Chorizo parrillero NUEVO	\$2.900
Salsa de camarones NUEVO	\$5.900

PARA COMPARTIR

Filete blue cheese (PARA 2P).....	\$18.900
350g de carne con queso azul fundido.	
Salmón papillote (PARA 2P)	\$18.900
En papillote con mantequilla a las finas hierbas.	
Fuente brava (PARA 2P).....	\$28.900
1/4 de pollo deshuesado, bife chorizo, costillar de cerdo, papas rústicas, salsa tari y alioli de ajo-perejil.	

NUESTRA COCINA

Pastel de choclo\$11.500

Deliciosa preparación típica chilena, con pino de lomo angus, aceitunas y huevo.

¡Pídelo en versión veggie!\$9.900

Lomo saltado.....\$14.900

Acompañado de arroz y papas fritas.

Lomo saltado a lo pobre\$15.900

Acompañado de papas fritas, arroz, huevo frito y plátano frito.

Lomo vetado a lo macho\$17.900

Con papas doradas y arroz.

Cordon bleu.....\$12.900

Filete de pollo relleno de queso azul, acompañado de risotto de champiñones.

Bombones de filete con risotto al vino tinto\$13.900

Rellenos de queso azul, bañados en reducción de vino tinto.

 **VEGETARIANO**

Trutro parrillada a lo pobre\$11.500

Trutro deshuesado a la parrilla, cebolla caramelizada y huevo frito.

Asado de la abuela\$11.900

Con puré de papas, arroz y salsa criolla.

Fetuccini a la huancaína\$15.900

Con entraña y camarones a la parrilla.

Macarrones con mechada\$12.500

Con salsa trío de quesos.

La carbonara brava\$15.500

Fetuccini con una salsa preparada con yema de huevo, parmesano, tocino parrillero y entraña americana.

Lasagna de lomo\$11.900

Deliciosas capas de masa con salsa bechamel de huancaína, lomo y queso.

Milanese angus

Con papas rústicas o papas fritas y ensalada.

- **CLÁSICA\$11.900**
- **NAPOLITANA\$12.900**
- **QUESO PROVOLA Y CHIMICHURRI\$12.900**

DE LA MAR

Cartoccio frutos del mar NUEVO\$12.900

Fetuccini con mix de mariscos en salsa americana y pomodoro.

Pescado frito.....\$11t.900

Con puré rústico, tocino crispy y ensalada chilena.

Lomo saltado mar y tierra\$15.900

Acompañado de arroz y papas fritas.

Atún a la parrilla con pastelera\$13.500

Delicioso atún con salsa 3 quesos y pastelera gratinada.

Atún margarita\$13.900

Con camarones, arroz y papas fritas.

Paella especial.....\$16.900

Delicioso arroz con pulpo, camarón, pollo, lomo, chorizo y toques de la casa.

Risotto entraña-camarón\$15.500

Cremoso risotto al coral de camarón ahumado con entraña parrillera.

Risotto marino\$13.900

Con salmón y salsa chupe.

Fetuccini mar adentro.....\$16.900

Cremoso fetuccini con camarones y filete de lomo vetado en salsa a las 4 pimientos.

Fetuccini a la fiorentina.....\$12.900

Cremoso fetuccini con camarones, champiñones, tomate cherry y albahaca.

Pulpo anticuchero\$15.900

Acompañado de pastelera y ensalada fresca.



ATÚN A LA PARRILLA
CON PASTELERA

PAMPA BRAVA

— COCINA & BRASAS —



GALLETA CHIPS

POSTRES

Suspiro limeño lúcuma\$4.500
Suave y delicioso manjar blanco con lúcuma y merengue italiano.

Crème Brûlée.....\$4.900
Clásico postre francés con una crujiente capa de caramelo.

Cheesecake\$4.900
Suave y cremosa preparación con salsa de maracuyá.

Volcán de chocolate.....\$5.900
Delicioso bizcocho de chocolate relleno de chocolate fundido, acompañado de helado.

Galleta chips de chocolate.....\$5.900
Suave galleta tibia con chips de chocolate acompañada de helado.

CAFETERÍA

Expreso\$2.100

Expreso doble\$2.600

Americano\$2.100

Cortado\$2.600

Té negro\$1.900

Té de hierbas o infusión\$1.900

ENCUÉNTRANOS EN:

  PAMPABRAVA

 WWW.PAMPABRAVA.CL