

A

AMADO 27

BAR & COCINA

**NUESTRA ESPECIALIDAD
HECHA EN CASA**

LAS URBINAS 27 PROVIDENCIA • 232247214



AMADO27.CL



AMADO27.CL

WWW.AMADO27.CL

PARA EMPEZAR

ONE FOR ALL

\$13.900

Elige 4 de nuestras deliciosas opciones en versiones más pequeñas para disfrutarlas todas. ¡Exquisito!

TÁRTARO DE SALMÓN AL PISCO

\$7.900

Salmón crudo con limón y pisco, acompañado de tostadas de pan rústico, berros y una cremosa mayonesa de palta.

TÁRTARO DE ATÚN ESTILO ORIENTAL

NUEVO

\$9.500

Mezclado con palta y sazonado con salsas orientales y un toque ligeramente picante, acompañado de tostadas.

CROQUETAS DE CHUPE DE JAIBA

\$6.200

Cremoso chupe de jaiba servido en formato de croquetas.

FISH AND CHIPS

\$5.600

Filetitos de pescado en batido de cerveza estilo baja california, acompañados de nuestras papas rústicas.

CAMARONES APANADOS

\$6.500

Camarones ecuatorianos apanados con panko acompañados de una deliciosa salsa tártara.

CRUDO DE LA CASA

\$6.500

180 gramos de carne picada a mano acompañada de salsa de sour cream, cebolla perla, cilantro, limón y pepinillos caseros.

PAPAS RÚSTICAS AMADO

\$4.800

Papas fritas caseras con queso cheddar derretido y acompañadas de nuestras salsas amado, ideal para compartir.

PAPAS RÚSTICAS LOS AMADOS

NUEVO

\$6.400

Nuestras Papas Rústicas AMADO con el exquisito toque sublime del costillar del Amado Pulled Pork, acompañado de una guarnición de 3 homemade de salsas (ciboulette, barbacoa y un delicado pero delicioso chimichurri).

PROVOLETA

NUEVO

\$8.900

Provoleta a la plancha con tostadas, rúculas, chimichurri y una reducción de aceto y frambuesas.

TABLA MEDITERRÁNEA

NUEVO

Variedad de quesos, jamón serrano, tomates cherrys al pesto, pimientos peperonata, aceitunas, hummus y tostadas de acompañamiento.

\$16.900

Media tabla: **\$9.900**



MENÚ DEL DÍA

MENÚ EJECUTIVO

Entrada, fondo, postre y copa de vino, schop Stella Artois 250cc, jugo o limonada.

\$6.900

MENÚ COMPLETO

Entrada, fondo, postre y bebida 250cc o agua.

\$5.900

Lunes a viernes de las 12:30 a las 16:00 hrs.



SANDWICHES Y HAMBURGUESAS

LA GAUCHA **NUEVO**

\$7.800

180gr de nuestra carne de burger de vacuno, mayo de ajo confitado, mix de queso de cabra y provoleta, pimentón asado, tomate, rúcula con reducción de aceto y frambuesas coronada con un huevo frito.

FAT TEXAN **NUEVO**

\$7.900

180gr de nuestra mezcla de carne de burger, rellena con mix de queso crema y cheddar, acompañada de tomate, lechuga, cebolla crujientes, jalapeños, tocino, pepinillos AMADO y nuestra salsa bbq casera.

BUBBA GUMP **NUEVO**

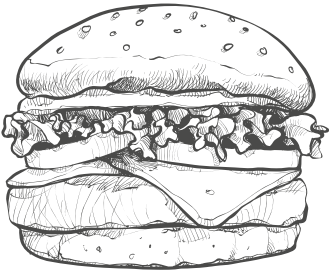
\$7.900

Camarones rebozados en panko, bañados en una salsa teriyaki, con una mayonesa spicy, palta y berros frescos.

LA PLATEADA **NUEVO**

\$6.900

Jugosa plateada cocinada por horas y braseada en una salsa a base de vino con un toque de cacao, acompañada de un delicioso queso provoleta fundido. Además de los clásicos palta, tomate y mayo. ¡¡¡Imperdible!!!



AMADO PULLED PORK (PREMIADO)

Costillar de cerdo cocinado lentamente por 10 horas acompañado de pepinillos caseros, queso cheddar, "coleslaw salad" y salsa barbecue casera.
¡Nuestra 5 estrellas!

\$6.900



KENTUCKY SPECIAL BURGER

\$7.100

180gr de carne de vacuno, tomate, lechuga, queso cheddar, pepinillos caseros, salsa tártara, succulentas cebollas caramelizadas con champiñones estofados en whisky y tocino crujiente.

OLD FASHIONED BURGER

\$6.100

180gr de carne de vacuno acompañada de queso cheddar, tomate, cebolla morada, lechuga, pepinillos caseros y nuestra salsa tártara, ¡la clásica!

GRAVY DE PAVO

\$5.800

Jugosa pechuga de pavo rostizada acompañada de una salsa gravy, queso mantecoso fundido, tomate, lechuga, cebolla y tocino.

QUINOA VEGGIE BURGER

\$5.800

Mezcla de quinoa con garbanzos, dressing de yogurt, palta, lechuga, cebolla, tomate y salsa ciboulette.

— ENSALADAS —

ENSALADA ORIENTAL \$6.500

Mix de lechugas con camarones, kanikama, tomate cherry, repollo, cilantro, champiñón, espolvoreado con sésamo y aderezo de soya, miel y limón.

QUINOA SALAD \$5.900

Mix de lechugas verdes con mezcla de quinoa, palta, tomates cherry, champiñones, salsa dressing de ciboulette y yogurt.

CÉSAR DE POLLO \$5.500

Mix de lechugas, tostadas, tomate cherry, queso parmesano, filetitos de pollo grillado y el clásico "dressing caesar".

CAPRESSE CHACARERA \$5.300

Mix de lechugas, tomate fresco, queso de cabra, porotos, aji verde y dressing de aceto balsámico.



EXTRAS

Camarones	\$2.500
Pollo	\$1.200
Palta	\$1.000
Huevo, queso de cabra, tocino	\$800
Lechuga, queso, salsas, pepino casero, cebolla caramelizada, pan ...	\$500
Tomate	\$400

— POSTRES —

BROWNIE CON HELADO \$3.400

Brownie casero con extra chocolate, acompañado de un cremoso helado de vainilla y salsa de chocolate.

CHURRO ICE CREAM SANDWICH \$3.400

Helado de vainilla entre dos tapas de churros revolcado en azúcar con canela y salsa de caramelo.

FRIED APPLE PIE \$3.400

Pie en versión individual frito al momento, acompañado de un delicioso helado de vainilla.



— CAFETERÍA —

RISTRETTO, ESPRESSO, \$1.600

AMERICANO

ESPRESSO DOBLE \$2.200

CORTADO \$1.800

CORTADO DOBLE \$2.200

CAPUCHINO \$2.600

TÉ DE HIERBAS \$1.500

— BEBIDAS Y JUGOS —

BEBIDAS \$1.500

AGUA \$1.500

JUGOS Y LIMONADAS \$2.400

ESPECIALES DE LA CASA

COCKTAILS \$5.300

SANTORINI

Gin, jugo de pepino, pepino, limón, Ginger Ale y un toque de Curaçao.

MOJITO DE LA CASA

Jägermeister, Jack Daniel's, limón, menta, goma y soda.

MOJITO TROPICAL

Frutas de la estación.

BERRY COLINS

Gin, frambuesa, arándano, goma, limón y soda.

ARAUCANO MULE

Vodka Stolichnaya, jengibre, limón, Ginger Ale y un toque de Araucano Bitter servido en el clásico mug de cobre.

SPRITZ POMELO

Aperol, jugo de pomelo natural, triple sec, espumante y soda.

PALOMA PALOMITA

Tequila Jimador, jugo de pomelo y albahaca.

MUCHA MUCHACHA

Tequila Jimador, limón, jugo de maracuyá, toque de cilantro y merkén.

JUAN NIEVES

Jack Daniel's, canela, manzana, Ginger Ale y limón.

CHILCANO MACERADO

Pisco peruano macerado, limón, ginger ale, Amargo de Angostura y goma.



CLÁSICOS

APEROL SPRITZ	\$4.200
Aperol, Brut y Soda.	
NEGRONI	\$4.200
Vermut, Campari y Gin.	
MOJITO (Flor de Caña)	\$3.800
TEQUILA MARGARITA	\$4.200
(El Jimador)	
CAIPIROSKA (Stolichnaya)	\$3.700
CAIPIRIRIÑA (Cachaça 51)	\$3.700
DAIQUIRI (Flor de Caña)	\$3.800
BLOODY MARY	\$4.900
PIÑA COLADA	\$4.600
COSMOPOLITAN	\$4.500
CAMPARI	\$3.800
MARTINI	\$3.800
CHILCANO	\$4.500

VINOS

Copa \$2.900 / Botella \$9.900

ERRÁZURIZ

CABERNET SAUVIGNON / CARMENERE /
MERLOT / CHARDONNAY / SAUVIGNON
BLANC

SOURS

PISCO SOUR (Nacional)	\$2.900
PISCO SOUR PERUANO	\$3.900
(Tabernero)	
PISCO SOUR PERUANO	\$4.700
(Viñas de Oro)	
PISCO SOUR MACERADO	\$4.900
Arándano, durazno, lemon grass.	
PISCO SOUR CATEDRAL	\$7.400
(Tabernero)	
MANGO SOUR (Pisco Nacional)	\$3.400
AMARETTO SOUR	\$3.100
CHARDONNAY SOUR	\$3.100
WHISKEY SOUR (Jack Daniels)	\$5.200

ESPUMANTE

UNDURRAGA BRUT 750cc	\$9.700
UNDURRAGA BRUT 375cc	\$5.100

SANGRÍA

Copa \$2.900 / Jarra \$8.600

CERVEZAS

SCHOPS

STELLA ARTOIS 500cc	\$2.900
STELLA ARTOIS 250cc	\$2.200
GOOSE ISLAND IPA 500cc	\$4.000

CERVEZAS INTERNACIONALES

CORONA EXTRA 355cc (México)	\$2.900
NEGRA MODELO 355cc (México)	\$2.700
MODELO ESPECIAL 355cc (México)	\$2.700
STELLA ARTOIS 330cc (Bélgica)	\$2.700
LEFFE 330cc (Bélgica)	\$2.800
HOEGAARDEN 330cc (Bélgica)	\$2.800
BUDWEISER 355 cc (EEUU)	\$2.700
BECK'S 275cc (Alemania)	\$2.700

SIN ALCOHOL

BECK'S SIN ALCOHOL 275cc (Alemania)	\$2.800
--	---------

MICHELADAS

Michelada Clásica	\$800
Chelada	\$500

CERVEZAS ARTESANALES

MONK'S

Elaborada por monjes, quienes cuidan cada detalle para cautivarnos con una gran cerveza de hermosos colores, agradables aromas y exquisito sabor.

ALE \$3.500

Estilo Abbey Single Ale | Alc: 5,2% | IBU: 27 | Ideal para acompañar carnes rojas, hamburguesas y papas rústicas.

TRIPEL ALE \$4.100

Estilo Abbey Tripel Ale | Alc: 9,9% | IBU: 21 | Ideal para acompañar picante.

DARK ALE \$3.500

Estilo Singnature | Alc: 6,5% | IBU: 24,5 | Ideal para acompañar carnes rojas.

WIT ALE \$3.500

Estilo belgian wit | Alc: 5,4% | IBU: 19 | Ideal para acompañar carnes blancas, pescados y ensaladas.

GOOSE ISLAND

IPA	\$3.500
312 URBAN WHEAT ALE	\$3.500
HONKERS ALE	\$3.500

LICORES

FERNET (BRANCA) \$3.200

JÄGERMEISTER (SHOT) \$3.200

TEQUILA (SHOT)

EL JIMADOR REPOSADO \$3.200

EL JIMADOR BLANCO \$3.200

GIN

BULLDOG/BOMBAY \$4.900

HENDRICK'S \$6.200

RON

FLOR DE CAÑA 5 AÑOS \$3.600

FLOR DE CAÑA 7 AÑOS \$4.600

TENNESSEE

JACK DANIEL'S OLD \$4.800

JACK DANIEL'S HONEY \$4.900

WHISKY

GLENFIDDICH 12 AÑOS
SINGLE MALT. \$6.900

GRANT'S ALE CASK \$4.300

VODKA

FINLANDIA \$4.200

STOLICHNAYA \$3.400

STOLICHNAYA SABORES \$3.600

PISCO

ALTO DEL CARMEN 35° \$3.200

ALTO DEL CARMEN 40° \$3.800

BAUZÁ 35° \$3.200

BAUZÁ 40° \$3.800

VIÑAS DE ORO DE \$4.500

QUEBRANTA 41°