

# A

**AMADO 27**

---

BAR & COCINA

**NUESTRA ESPECIALIDAD  
HECHA EN CASA**

---

**LAS URBINAS 27 PROVIDENCIA • 232247214**



AMADO27\_cl



AMADO27.cl

**WWW.AMADO27.CL**

---

## ENTRADAS

---

### PAPAS RÚSTICAS AMADO \$5.500

Papas fritas caseras con queso cheddar fundido y acompañadas de nuestras salsas de ciboulette y crema agria.

### PAPAS PULLED PORK \$6.500

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

### ALIDAS DE POLLO

(6 UNID) \$5.000 / (12 UNID) \$7.500

Alitas de pollo estilo Baja California con salsa bbq casera

### FISH AND CHIPS \$5.900

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

### CAMARONES APANADOS \$6.900

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

### FINGERS DE MOZZARELLA \$5.000

Deditos de queso mozzarella recubiertos de una capa crujiente acompañado de salsita casera.




---

## ENSALADAS

---

### CÉSAR DE POLLO \$5.900

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

### ORIENTAL \$6.900

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

# SANDWICHES Y HAMBURGUESAS

TODOS NUESTROS SANDWICHES Y HAMBURGUESAS SON ACOMPAÑADOS DE NUESTRAS PAPAS RÚSTICAS; NUESTRO PAN ES HECHO EN CASA; Y NUESTRA BURGER ES UN MIX DE CARNES DE VACUNO CON HUACHALOMO, SOBRECOSTILLA Y POSTA MOLIDA

## AMADO PULLED PORK \$7.200

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

## LA PLATEADA \$7.200

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!!

## BUBBA GUMP \$8.500

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

## GRAVY DE PAVO \$7.200

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

## QUINOA VEGGIE BURGER 7.100

Mezcla de quínoa con garbanzos apanada en panko, dressing de yogurt, palta, lechuga, cebolla, tomate y salsa ciboulette.

## FAT TEXAN BURGER \$8.200

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

## LA GAUCHA BURGER \$8.200

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

## KENTUCKY \$7.800

### SPECIAL BURGER

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

## OLD FASHIONED BURGER \$7.200

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



# ESPECIALES DE LA CASA

## COCKTAILS \$5.400

### MOJITO DE LA CASA

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

### MOJITO TROPICAL

Mango, frutilla o maracuyá

### BERRY COLINS

Gin, frambuesa, arándano, goma, limón y soda

### JUAN NIEVES

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

### 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

### ARAUCANO MULE

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

### CHILCANO MACERADO

Pisco peruano macerado con piña canela o arándano maracuyá acompañado de limón, Ginger Ale, amargo de angostura y goma

## CLASICOS

<b>RAMAZOTTI SPRITZ</b>	<b>\$4.600</b>
<b>APEROL SPRITZ</b>	<b>\$4.200</b>
<b>NEGRONI</b> (Vermut, Campari y Bombay)	<b>\$4.200</b>
<b>NEGRONI SBAGLIATO</b> (Campari, Vermut y Brut)	<b>\$4.200</b>
<b>MOJITO</b>	<b>\$3.800</b>
<b>TEQUILA MARGARITA</b> (El Jimador)	<b>\$4.600</b>
<b>CAIPIROSKA</b> (Stolichnaya)	<b>\$3.700</b>
<b>CAIPIRIRIÑA</b> (Cachaça 51)	<b>\$3.700</b>
<b>DAIQUIRI</b> (Flor de Caña)	<b>\$4.000</b>
<b>BLOODY MARY</b>	<b>\$4.900</b>
<b>PIÑA COLADA</b>	<b>\$4.600</b>
<b>COSMOPOLITAN</b>	<b>\$4.500</b>
<b>CAMPARI</b>	<b>\$3.800</b>
<b>DRY MARTINI</b> (Bombay)	<b>\$4.200</b>
<b>CHILCANO</b> (Tabernerero)	<b>\$4.500</b>
<b>MANHATTAN</b> (Jack Daniel's, Martini Rosso)	<b>\$5.500</b>

## SOURS

<b>PISCO SOUR</b> (nacional)	<b>\$3.200</b>
<b>PISCO SOUR PERUANO</b> (Tabernerero)	<b>\$3.900</b>
<b>PISCO SOUR PERUANO</b> (Viñas De Oro)	<b>\$4.700</b>
<b>PISCO SOUR MACERADO</b> (piña canela, arándano maracuyá o lemon grass)	<b>\$4.800</b>
<b>PISCO SOUR CATEDRAL</b> (Tabernerero)	<b>\$7.400</b>
<b>PISCO SOUR CATEDRAL MACERADO</b> (piña canela, arándano maracuyá o lemon grass)	<b>\$7.600</b>
<b>MANGO SOUR</b> (Pisco Nacional)	<b>\$3.600</b>
<b>AMARETTO SOUR</b>	<b>\$3.400</b>
<b>CHARDONNAY SOUR</b>	<b>\$3.200</b>
<b>WHISKEY SOUR</b> (Jack Daniels)	<b>\$5.200</b>

## · ESPUMANTE & VINO ·

<b>ESPUMANTE UNDURRAGA BRUT</b> 375CC	<b>\$5.200</b>
<b>ESPUMANTE UNDURRAGA BRUT</b> 750CC	<b>\$9.700</b>
<b>SANGRÍA COPA</b>	<b>\$3.200 / JARRA \$9.200</b>
<b>VINO ERRÁZURIZ COPA</b>	<b>\$2.900 / BOTELLA 9.900</b>
CABERNET SAUVIGNON / CARMENERE / MERLOT / CHARDONNAY SAUVIGNON BLANC	



## SCHOP

STELLA ARTOIS 500CC	\$3.000
STELLA ARTOIS 250CC	\$2.400
HOEGAARDEN 500CC	\$3.500
HOEGAARDEN 350CC	\$3.000
GOOSE IPA 500CC	\$4.000

## CERVEZAS

GOOSE IPA	\$3.500
GOOSE 312 URBAN WHEAT ALE	\$3.500
GOOSE HONKERS ALE	\$3.500
CORONA EXTRA 355cc (México)	\$2.900
NEGRA MODELO 355cc (México)	\$2.900
MODELO ESPECIAL 355cc (México)	\$2.900
STELLA ARTOIS 330cc (Bélgica)	\$2.900
STELLA ARTOIS SIN GLUTEN	\$3.500
LEFFE 330cc (Bélgica)	\$3.200
<b>SIN ALCOHOL</b>	
BECK'S 0 ALCOHOL 275cc (Alemania)	\$2.900

## MICHELADAS

<b>MICHELADA</b>	\$1.000
(jugo de limón, tabasco, salsa inglesa y sal)	
<b>CHELADA</b>	\$800
(jugo de limón y sal)	

## BEBIDAS Y JUGOS

BEBIDA / AGUA	\$1.500
JUGOS Y LIMONADAS	\$2.400

## LICORES

### PISCO

ALTO DEL CARMEN 35°	\$3.500
ALTO DEL CARMEN 40°	\$3.800
ALTO DEL CARMEN ENVEJECIDO 40°	\$7.600
BAUZÁ 35°	\$3.500
BAUZÁ 40°	\$3.800
VIÑAS DE ORO DE QUEBRANTA 41°	\$4.500

### FERNET

FERNET (BRANCA)	\$3.500
-----------------	---------

### JÄGERMEISTER (SHOT)

JÄGERMEISTER	\$3.500
--------------	---------

### TEQUILA (SHOT)

EL JIMADOR REPOSADO	\$3.500
EL JIMADOR BLANCO	\$3.500

### GIN

BULLDOG / BOMBAY	\$4.900
HENDRICK'S	\$6.200

### RON

FLOR DE CAÑA 5 AÑOS	\$3.800
FLOR DE CAÑA 7 AÑOS	\$4.600

### TENNESSEE

JACK DANIEL'S OLD	\$4.800
JACK DANIEL'S HONEY	\$4.900
JACK DANIEL'S FIRE	\$4.900

### WHISKY

GLENFIDDICH 12 AÑOS SINGLE MALT.	\$6.900
GRANT'S ALE CASK	\$4.700

### VODKA

FINLANDIA	\$4.200
STOLICHNAYA	\$3.600
STOLICHNAYA SABORES	\$3.600