

ENSALADAS

ALÍÑOS: Naranja con tomillo, aliño oriental, aliño cesar, aliño francés.

EXTRAVAGANTE Piña grillada, mix verde, laminas de jamón serrano, queso parmesano, nuez y cilantro (Incluye aliño naranja-tomillo).	\$8.790
POLLO TERIYAKI Mix verde, pollo en salsa teriyaki, guacamole y tomates cherry. Salseada con yogurt natural con limón.	\$8.790
ENSALADA COBB Mix verde, queso azul, huevo duro de campo, pollo, tomate, pepino, tocino. (Se sugiere aliño de naranja y tomillo).	\$8.790
CÉSAR POLLO Pollo a la plancha cortado en cubos, mix de hojas verdes, queso parmesano, crutones, acompañadas de nuestro aliño cesar.	\$8.490
QUINOA Quinoa acompañada de palta laminada, aceitunas, tomates cherry, almendras, cilantro, zanahoria y queso fresco (Incluye aliño oriental).	\$8.490
MEDITERRÁNEA Láminas de jamón serrano, tomates deshidratados, gajos de limón, aceitunas negras, pesto y mix de hojas verdes (Incluye aliño francés).	\$8.790
DE CAMARON Cármenes apanados en panko, mix verde, pepino, tomate cherry, cebolla morada escabechada, palta, cilantro y vinagreta.	\$8.990
GREEN BOWL Pasta con pesto, zanahorias, repollo morado, tomate cherry, lechuga y pepino. (Incluye salsa de yogurt con limón y pimienta).	\$8.490

CERVEZAS

SCHOP IPA GOOSE ISLAND 55 IBU 5.90% ABV 500cc	\$3.990
SCHOP IPA GOOSE ISLAND 55 IBU 5.90% ABV 250cc	\$2.990
SCHOP STELLA ARTOIS 500cc	\$3.190
SCHOP STELLA ARTOIS 250cc	\$2.490
PITCHER STELLA ARTOIS 1.80 L.	\$7.390
PITCHER GOOSE ISLAND IPA 1.80 L.	\$10.990
CERVEZA ERDINGER WEISSBIER O DUNKEL 330cc.	\$3.390
CERVEZA CORONA 355cc.	\$2.590
CERVEZA ERDINGER SIN ALCOHOL	\$3.390
CERVEZA LEFFE 330cc.	\$3.390
CERVEZA GOOSE ISLAND 355cc.	\$3.390

VINOS & ESPUMANTES

ERRAZURÍZ RESERVA CABERNET SAUVIGNON 375cc.	\$5.490
ERRAZURÍZ RESERVA SAUVIGNON BLANC 375cc.	\$5.490
CHAMPAÑA UNDURRAGA BRUT 375cc.	\$5.490
PISCO SOUR	\$3.490

SIN ALCOHOL

BEBIDAS	\$1.790	CORTADO	\$1.850
LIMONADA	\$2.890	CORTADO GRANDE	\$1.990
AGUA MINERAL	\$1.790	CAPUCCINO	\$1.850
JUGOS NATURALES	\$2.490	CAPUCCINO GRANDE	\$1.990
TÉ O INFUSIÓN	\$1.790	AMERICANO	\$1.850
ESPRESSO	\$1.800	ESPRESSO DOBLE	\$1.990

* Nuestros cafes están elaborados artesanalmente, importado de Perú y tostado en Chile. La leche es importada de Italia y es descremada.



Huerfanos 640 B, Local 5. | Reservas: 2 2 6398161

Facebook: Albedrío Restaurant Twitter @RestoAlbedrio @Restoalbedrio

HAMBURGUESAS

* Hamburguesa de 180 gramos, elaborada 100% con carne de ANGUS de vacuno y molida en nuestro restaurante a diario.

• Opción vegetariana
Hamburguesa hecha de quínoa, garbanzos, lentejas, panko y queso cheddar.

1. Escoge entre hamburguesa de carne, pollo, vegetariana o vegana.
2. Escoge el pan que más te guste.
3. Acompaña con papas fritas, verduras salteadas o papas al horno.

LAS CLÁSICAS

TRES QUESOS Base de mayonesa, mix tres quesos (mozzarella, cheddar y queso azul), champiñón salteado y mermelada de cebolla al vino tinto.	\$8.990
AMERICANA Base de mayonesa, queso americano, tocino, aros de cebolla caseros y salsa BBQ elaborada por el chef.	\$8.990
A LO POBRE Base de mayonesa, huevo de campo frito, cebolla frita y papas hilo.	\$8.990
ITALIANA Base de mayonesa, queso mozzarella, palta, tomate y cebolla morada.	\$8.990
CHEESEBURGER Base de mayonesa, queso americano y cheddar, cebolla morada, tocino, pepinillos encurtidos y nuestra salsa golf.	\$8.990
ALBEDRÍO Base de mayonesa, queso mozzarella, cebolla morada, tomate, pepinillos, tocino y nuestra exquisita salsa Albedrío (salsa elaborada a base de reducción de cerveza y piña).	\$8.990
PICANTE Mayonesa al olivo, champiñones, jalapeños, queso mozzarella, cebolla morada y papas hilo. Salsa de rocoto aparte.	\$8.990
BLUE BLT Tocino, lechuga, tomate y queso azul. Salseada con mayonesa trufada de betarraga.	\$8.990
PORTOBELLO Base de mayonesa, queso mozzarella, rúcula y champiñón portobello empanizado en panko y frito, relleno de queso cheddar. Acompañada aparte de nuestra salsa Albedrío.	\$8.990
DE PEPPERONI Base con mayonesa, queso mozzarella, pepperoni, aceitunas y tomate.	\$8.990
HAMBURGUESA DOBLE Doble hamburguesa (360 grs. de carne!!!), base de mayonesa, doble queso cheddar, pepinillos encurtidos, tocino, lechuga y champiñones salteados.	\$9.890

NUEVAS CREACIONES

MINI BURGERS Degustación de 3 mini hamburguesas en pan Brioche: Cheeseburger, Italiana y Americana.	\$9.890
LA MIXTA Lechuga, hamburguesa de carne, doble queso cheddar, tocino y pollo frito bañado con nuestra salsa golf casera.	\$8.990
TRUFADA Base de mayonesa, cebolla morada, papas hilo, rúcula, salsa trufada de callampas y fungi porcini y queso mozzarella.	\$8.990
PATACONA: Base de mayonesa, lechuga, queso azul, cebolla al vino tinto caramelizada, todo dentro de un pan de patacón de plátano frito.	\$8.990
BIG MAK Doble hamburguesa de 180 gramos, base de mayonesa, salsa big mak casera, cebolla morada, lechuga, pepinillos encurtidos y queso cheddar.	\$9.980
PULLED BURGER Hamburguesa 50% carne Angus de vacuno 50% barbecue pulled pork, pepinillos encurtidos, lechuga, queso cheddar y cebolla morada. Todo esto salseado con mayonesa de ají cacho de cabra y merken, en un pan brioche.	\$8.990
BACON JAM BURGER Base de mayonesa, salsa de queso azul, 1 aro de cebolla, mermelada de tocino y rúcula.	\$8.990
APRIETADA Hamburguesa 50% carne de vacuno 50% de prieta artesanal, queso (azul y mozzarella) y berros. Acompañada de mermelada dulce de cebolla y manzana verde.	\$8.990

ELIGE TU PAN

* Todas las hamburguesas vienen por defecto en pan BRIOCHE.

Brioche: Pan de hamburguesa hecho en base a mantequilla y leche.

Pan de Papa: Clásico pan de hamburguesa americano.

Ciabatta: Pan italiano con forma cuadrada de una corteza crocante.

Pita: Pan delgado de harina de trigo.

Low Carb: Envuelta en hojas de lechuga escarola.

AGREGADOS

MIX VERDE	\$1.490	CARNES	
LECHUGA	\$800	HAMBURGUESA EXTRA	\$1.690
PALTA	\$1.490	TOCINO	\$990
TOMATE	\$800	PEPPERONI	\$990
TOMATE CHERRY	\$990	JAMON SERRANO	\$1.690
ACEITUNAS	\$600	HUEVO Frito o duro.	\$890
BERENJENA	\$750		
RÚCULA	\$700	QUESOS	
ZAPALLO ITALIANO	\$650	QUESO CHEDDAR	\$990
AJI VERDE	\$650	QUESO PARMESANO	\$990
PEPINILLOS ENCURTIDOS	\$650	QUESO MOZZARELLA	\$990
PAPAS HILO	\$700	QUESO AZUL	\$1.190
JALAPEÑOS	\$700	QUESO FRESCO	\$990
POROTOS VERDES	\$600	MIX TRES QUESOS	\$1.500
AROS DE CEBOLLA (3)	\$1.490	Azul, mozzarella y cheddar	
CHAMPIÑÓN SALTEADO	\$1.390		
PORTOBELLO APANADO	\$1.590		
CEBOLLA Frita o morada.	\$790		

ARMA A TU GUSTO!

\$6.490



Hamburguesa de carne, pollo, vegetariana o vegana y base de mayonesa. Incluye papas fritas artesanales, papas horno o verduras salteadas.

SALSAS Y ADHEREZOS

SALSA BARBECUE Elaborada en nuestro restaurant.	\$700
SALSA ALBEDRÍO Reducción de cerveza y piña con azúcar rubia.	\$750
SALSA DE ROCOTO	\$600
MAYONESA DE CILANTRO Con jugo de limón sutil.	\$600
MAYONESA DE CHIPOTLE	\$700
MAYONESA DE AJI CACHO DE CABRA Y MERKEN	\$700
MAYONESA DE AJI VERDE	\$700
MAYONESA AL OLIVO Combinada con aceitunas azapa.	\$700
PACK DE SALSAS Cinco salsas y/o mayonesas a elección. (no incluye salsa de queso azul ni de cheddar).	\$2.090

PICOTEOS

PAPAS FRITAS Porción de papas fritas artesanales (300 grs.)	\$2.590
TEQUEÑOS DE MOZZARELLA Enrollados en masa de pizza y fritos, salseados con pesto y acompañados de salsa golf. (6 o 12 uni).	\$2.990
ALBÓNDIGAS ALBEDRÍO Albóndigas de vacuno bañadas en salsa de queso azul, servidas en una cama de papas fritas con cebolla estofada y cilantro.	\$4.990
ALBÓNDIGAS ALBEDRÍO Albóndigas de vacuno bañadas en salsa de queso azul, servidas en una cama de papas fritas con cebolla estofada y cilantro.	\$8.790
PAPAS TRUFADAS PARMESANAS Deliciosas papas fritas adobadas en aceite de trufa blanca, con un toque de queso parmesano rallado y perejil.	\$3.690
AROS DE CEBOLLA Rodajas de cebolla apanadas con batido de cerveza, hechos a diario en nuestro restaurante (10 uds.)	\$2.990
NUGGETS APANADOS EN PANKO	
6 Nuggets artesanales acompañados de salsa bbq	\$2.490
12 Nuggets artesanales acompañados de salsa bbq	\$4.890
6 Nuggets artesanales acompañados de papas fritas y salsa bbq	\$4.590

SÁNDWICHES

Acompaña con papas fritas, verduras salteadas o papas al horno.

BARROS LUCO Churrasco de asiento de Angus con queso de campo, en nuestro pan ciabatta artesanal. Servido con pebre y ají verde aparte.	\$8.490
DE POLLO FRITO Sandwich de truto entero deshuesado de pollo frito con extra pepinillos, lechuga hidropónica y tomate. Salseado con nuestra salsa Big Mak y servido en nuestro pan brioche.	\$8.490
NATURÍSTA Sandwich vegetariano de berenjenas grilladas, queso mozzarella, tomates cherry, papas hilo y pesto genovés, en pan brioche.	\$8.590
DE PLATEADA Plateada de Angus cocinada por 6 horas, queso azul, rúcula y cebolla estofada, en pan ciabatta artesanal.	\$8.990
CHACARERO Churrasco de asiento de Angus con tomate, porotos verdes, ají verde y lactonesa. Servido en pan ciabatta artesanal.	\$8.990
PULLED PORK Lomo vetado de cerdo cocinado durante 4 horas, deshilachado y aliñado con nuestra salsa barbecue casera, acompañado de ensalada coleslaw (repollo verde y morado, zahanoria, vinagre blanco y mayonesa). Servido en pan brioche.	\$8.690
AL PESTO Sandwich de pechuga de pollo adobado al pesto con queso fresco. Servido en pan pita.	\$6.490
ROQUETINI Laminas de jamón serrano, queso azul, zapallo italiano grillado, rúcula y mayonesa de ají verde. Servido en pan pita.	\$7.090

POSTRES

TRILOGÍA DE HELADOS Gran copa de helados artesanales con tres sabores a elección y salsa a elección.	\$3.490
CHURROS Masa frita típica acompañada de helado a elección.	\$3.490
BROWNIE Brownies (preguntar por disponibilidad de sabor), acompañados de helado artesanal a elección.	\$3.490
CLASSIC CHEESECAKE Clásica torta de queso crema, servida con salsa a elección.	\$3.490