

· CANTINA ·

ENTRANTES

PROVO PESTO 🦻

\$7.900

Queso parrillero de pasta hilada a mano al estilo italiano, fundido y con toques de pesto de albahaca y nueces más cherrys confitados. Sale en su propia plancha con pan de masa madre.

PROVO FUGAZZETTA 🦃

\$7.900

El mismo queso fundido, suave, cremoso y crocante, con cebolla finita previamente pasada por agua, cilantro fresco y toques de ajo confitado. Sale en su propia plancha con pan de masa madre.

FALAFEL

\$6.900

Croquetas de garbanzo, cebolla, ajo y amaranto, acompañadas de dos salsas de la casa y pan de masa madre.

MERLUCITA AUSTRAL

\$9.900

Bastoncitos hechos en la Cantina, rebozados en un batido de cerveza artesanal de barril. Salen con salsa tártara cantinera. Una delicia.

PAPAS DE LA CASA 🦈

\$6.900

Papas fritas rústicas acompañadas de dos salsas de la casa (Opcional: par de huevo fritos de campo + \$1.000).

EMPANÁS

\$7.900

Vienen tres, de camarón o champis, con queso mantecoso sureño. Como las de caleta.

CEVICHES DE SETAS

\$8.400

Hongos parís, ostra y shiitake marinados en leche de tigre vegana, con cebolla morada, pimentón rojo y toques de la Chef.

POLLITO CROCANTE

\$7.400

Filetitos de pollo libre de hormonas apanados y fritos. Acompañado de dos salsas de la casa.

BUÑUELOS VERDES ?

\$6.400

Acelga y cebolla previamente estofadas, sazonadas con especias, rebozadas en huevo y harina, y con un paso por freidora. Salen con alioli. Como los de la nonna.

BOLOÑESI

\$7.400

Albondigas caseras de angus sobre salsa de tomate natural, con ajo y aceite de oliva, acompañadas de pan de masa madre blanco. (Opción vegana con albondigas caseras de legumbres).

ANTICUCHOS

\$7.900

Los clásicos, al estilo de la Cantina, con asiento de angus, longaniza ahumada, butifarra, pimentón tricolor y cebolla morada. Vienen dos y salen con pan de masa madre y pebre.

TÁRTAROS

ALCACHOFAS

\$8.900

Fondos de alcaucil picados a mano, con cebolla morada, cilantro y tomates secos en oliva. Sale sobre una tostada de pan de molde artesanal.

RES

\$9.900

Asiento de vacuno picado a mano, con alcaparras, pepinillos dill, cebolla, cilantro y aceite de oliva. Viene con mayo casera aparte. Sale sobre una tostada de pan de molde artesanal.

SALMÓN

\$10.900

Salmón fresco picado a mano, con palta, cilantro, cebolla morada, pasta de rocoto, zeste de naranja y jengibre rallado. Sale sobre una tostada de pan de molde artesanal.

CLÁSICA P

\$7.900

Papa, cebolla y huevos de campo. La versión clásica. Pídela babé.

CHORIZA

\$8.90

Papa, cebolla, huevos de campo y chorizo artesanal del Valle del Maipo.

MANTECOSA 🦈

\$8.900

Papa, cebolla, huevos de campo y mantecoso artesanal de Frutillar.

MIXTA

\$9.400

Papa, cebolla, huevos de campo, chorizo artesanal del Valle del Maipo y queso mantecoso artesanal de Frutillar.

POPEYE 🦈

\$7.900

Espinaca, cebolla, ajo, especias y huevos de campo.

*Todas nuestras tortillas van acompañadas de pan de masa madre blanco y tomates cherry confitados.

TABLAS

DE FRUTILLAR

\$16.900

Jamón ahumado artesanal, quesos mantecoso y parmesano de Frutillar, queso fresco apanado, pepinillos dill, tomates cherry orgánicos y aceitunas chilenas. Acompañados con dos salsas de la casa y pan de masa madre con nuez.

DEL VALLE

\$17.900

Selección de charcutería artesanal del Valle del Maipo, quesos mantecoso y parmesano, tomate cherry orgánico, pepinillos dill y sevillanas. Acompañados con salsas de la casa y pan de masa madre con nuez.

VEGETA 🦈

\$18.400

Salteado de setas al oliva, falafel, quesos mantecoso y parmesano de Frutillar, frutos secos, tomate cherry orgánico, pepinillos dill y aceitunas sevillanas. Acompañados con salsas de la casa y pan de masa madre con nuez.

PITUCA

\$19.900

Camarones o carnitas salteados al oliva y vino, salame de ciervo con queso de oveja, salame de campo, selección de quesos de oveja, cebollas perla acarameladas al tinto, tomates cherry, pepinillos dill y sevillanas. Acompañados con salsas de la casa y pan de masa madre con nuez.

SÁNGUCHES

Las presentaciones indicadas son las recomendaciones del chef, pero todos nuestros sánguches pueden ser a base de hamburguesa casera, hamburguesa vegana, filete de pollo o churrasco de asiento angus (éste último +\$1.000).

ITALIA ?

\$4.250

Salchicha artesanal, tomate en cubos, palta molida, mayonesa de la casa y salsa verde, en pan lengua. (Opcional: vegetariano a base de champiñones). Completo italiano, rico como los de infancia.

ASS

\$6.900

Churrasco de asiento angus picado, un toque de queso mantecoso, tomate en cubos, palta molida, mayonesa de la casa y salsa verde, en pan lengua.

BARROS VARAS

\$8.400

Lomo ahumado artesanal, queso mantecoso fundido, pesto de albahaca y cherrys confitados. Va en pan de masa madre tostado y sale con papitas. Un clásico de nuestro estilo.

CABRERO

\$9.400

Hamburguesa casera de angus, champiñones salteados, queso de cabra fundido, rúcula fresca y tomates secos en oliva. Nunca más vas a olvidar esta combinación.

DELAHUER

\$8.900

Hamburguesa casera de angus, queso mantecoso derretido, pepinillos by Maria, tomate fresco, lechuga hidropónica y cebolla morada. Sabores campestres y orgánicos cosechados con amor. Pechuga de pollo libre de hormonas, champiñones salteados, pesto de albahaca hidropónica, reducción de tomate y mayonesa casera. Sabores mediterráneos a nuestro estilo.

PAPERO

\$9.400

Churrasco de asiento angus, tomate fresco en rodajas, palta molida y mayonesa casera. (Opcional: salsa verde). El clásico de los clásicos.

VEGANO

\$8.900

Hamburguesa de legumbres (lentejas, porotos negros o garbanzos), berenjenas a la plancha, tomate cherry, champiñones salteados, rúcula fresca y una de las salsas de la casa. Sabores intensos con toques mediterráneos. Una delicia.

CHACARERO

\$8.900

Churrasco de asiento angus, porotos verdes frescos, tomate en rodajas, ají verde y mayonesa de la casa. Uno de los favoritos que no puede faltar.

AZULINA

\$9.400

Hamburguesa casera de angus, salsa de quesos mantecoso y azul de oveja derretidos, panceta a la plancha, cebolla caramelizada y berros. Una explosión de sabor.

POLLITA CRESPA

\$8.900

Filetes de pollo al estilo broaster, coleslaw de repollos crespo y morado, zanahoria rallada, pepinillos by Maria y salsa ácida cantinera. Dicen que está de moda.

LAYANKI

\$9.400

Hamburguesa casera de angus, lechuga cortada fina, cebolla morada en cubitos, pepinillos by Maria, panceta a la plancha, doble queso cheddar y salsa Mc Cantina. Te olvidarás de las cadenas gringas.

• W

Vegetariano

Vegano

ENSALADAS

LEGUMINOSA /

\$9.900

Mix de verdes, hamburguesa de legumbres, cebolla morada, tomates secos en oliva, palta laminada, berenjenas grilladas y aliños de la casa. Sale con pan de masa madre tostado.

CÉSAR VARAS

\$11.900

Mix de verdes, pechuga de pollo libre de hormonas, camarones ecuatorianos calibre 36-40, palta, tomate cherry, queso parmesano, pepinillos dill y salsa césar al uso nuestro. Sale con pan de masa madre tostado.

SALMONA

\$12.900

Mix de verdes, filetes de salmón patagónico, palta laminada, queso crema artesanal, jengibre rallado, sésamo blanco, semillas de zapallo y tomates cherry confitados. Sale con pan de masa madre tostado.

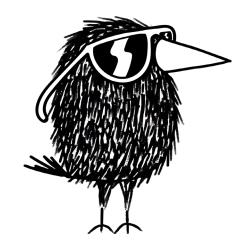
POSTRES

Hechos en casa, como toda nuestra carta.

- Cheesecake (consultar salsa disponible)
- Brownie con helado

\$4.900

Todos nuestros ingredientes provienen de pequeños productores, hidropónicos, orgánicos, libres de hormonas y con una cadena de producción y distribución que intenta respetar al máximo el cuidado del ambiente y el trabajo a escala humana.



PARA BEBER...

CERVEZA DE BARRIL

Diez canillas de cerveza tirada, que van rotando día a día, semana a semana, de pequeños productores de todas partes de Chile. Además otras tres líneas en las que se drena vermú de la casa, vino, sidra y otros brebajes

— COCTELERÍA =

COCTELERÍA DE AUTOR

PERA PROVINCIANA

\$8.900

TUNA SÓVIET \$8.900

Gin Provincia macerado en pera, té blanco, óleo de plátano y top de agua tónica.

Vodka macerado en tuna, syrup de eucalipto, óleo cítrico, zumo de limón y top de tónica.

MANZANIRON

\$8.900

PISCO PAÍS \$8.900

Ron blanco, licor de sauco, óleo de manzanilla y piña, zumo de limón, crema de coco y top de soda (clarificado).

Pisco cultura, reducción de vino país y cítricos, shrub de frutos rojos, amargo de angostura y sal de cardamomo con sésamo.

BOMBÓN ESCOCÉS

\$9.400

SEX ON THE VARAS \$9.400

Whisky JW12 macerado en chocolate amargo, cordial de miel jengibre, súperlimón, terminado con musse de chocolate y galleta ginger.

Tequila, licor de café, jugo de naranja, shrub de frutos rojos y top de ginger beer hecha en casa.

CLÁSICOS DE CANTINA

NARANJA LUISA

\$9.400

\$9.900

FRESCOLÍN \$8.900

Wiskey Tullamore, syrup de naranja y cedrón, terminado con soda.

Gin Provincia, Campari, triple sec, jugo de pomelo y syrup casero.

LOCOTOM

PATALHOMBRO

\$9.900

Gin Martin Millers, jugo de limón sutil, syrup, ginger beer y marrasquino italiano.

Gin Martin Millers, mix cítricos, syrup de albahaca, triple sec y agua tónica.



COCTELERÍA CLÁSICA

copa / jarra **SANGRÍA**

Tinto natural de Sagrada Familia, destilado blanco, triple sec, frutas, jarabe goma casero y sidra.

copa / jarra

\$4.900 / \$13.900

CYNAR JULEP \$6.900 / \$16.400

Cynar, menta, zumo de pomelo y jarabe de goma casero.

MOJITO \$6.900

Ron blanco, menta, zumo de limón, jarabe de goma casero y soda. +1.000 elige tu sabor.

MARGARITA \$7.400

Tequila blanco, triple sec, zumo de limón. Sale a las rocas, como el clásico.

BLOODY MARY \$7.900

Vodka LAT, jugo de tomate By María y toques del bartender.

TOM COLLINS \$6.400

Gin Pajarillo, zumo de limón, jarabe de goma casero, marrasquino y soda.

\$6.900 **RUSO NEGRO**

Vodka LAT y licor de café.

ESPRESSO MARTINI

Vodka LAT 24, licor de café y expreso de grano.

CLAVO OXIDADO \$7.900

Whisky JW12, Drambuie y piel de limón.

OLD FASHIONED \$7.900

Bulleit Bourbon, azúcar integral, amargo de angostura y un toque de bitter naranja.

MANHATTAN \$7.400

Bulleit Bourbon, vermut rosso y gotas de amargo de angostura.

PICHUNCHO \$7.900

Pisco Black Heron, vermut rosso y toque de bitter de naranja.

DRY MARTINI \$7.400

Gin Tanqueray, vermut blanco seco y aceitunas (Pregunta por cambio de Gin).

PENICILLIN \$7.900

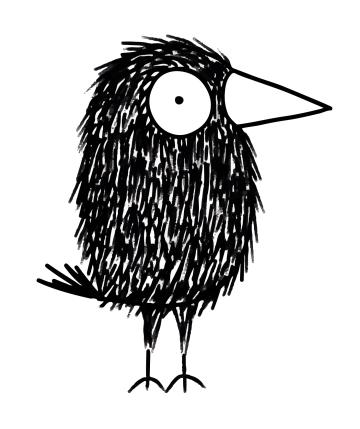
Whisky JW12, aquamiel con jengibre y jugo de limón amarillo.

PALOMA \$7.900

Tequila blanco, jugo de pomelo y soda.

MAI TAI \$7.900

Ron Flor de Caña 12, jugo de piña/naranja y syrup de horchata de almendras.



			- •	
S	P	R	П	Z

Elige tu licor, espumante y agua con gas

APEROL	\$7.400	CYNAR	\$7.400
RAMAZZOTTI	\$7.400	LICOR DE SAUCO	\$7.400
CAMPARI	\$7.400	LIMONCELLO	\$7.400

MULES

Elige tu licor, menta, jengibre, limón sutil, jarabe de goma casero y ginger beer

MOSCOW (Vodka LAT)	\$7.400	KENTUCKY (Whiskey Bulleit)	\$7.900
	_		

LONDON (Gin Pajarillo) \$7.400	BERLÍN (Jägermeister) \$7.900
--------------------------------	-------------------------------

NEGRONIS

NEGRONI TRADICIONAL \$6.900 CRIOLLO \$7.400

Gin Provincia, Campari, vermut de la casa y

Pisco Waqar, jugo de limón sutil y jarabe de

Gin Pajarillo, Campari y vermú rosso.

Araucano.

DE LA CASA \$7.400

Gin Patagonia, Campari y vermú rosso de la casa.

ROSITA \$7.400

Tequila Cazadores, vermut rosso, vermut blanco

y campari.

MONTT \$7.400

Gin Provincia, Campari y cynar.

SOURS

clásico / catedral clásico / catedral

SOUR DE LA CASA \$5.900 / \$7.900 WAQAR SOUR /CATEDRAL \$7.400 / \$9.900

Pisco Cultura 38°, jugo de limón sutil, jarabe de goma casero y albumina.

oma casero y albumina. goma casero.

AMARETTO/FRANGELICO \$7.400 / \$9.900 NEW YORK SOUR \$7.400 / -

Disaronno/Frangelico, Bulleit, sour mix y jarabe Bulleit Bourbon, carmenere de la casa, jugo de de goma casero. Bulleit, sour mix y jarabe Bulleit Bourbon, carmenere de la casa, jugo de limón, syrup y albumina.

MOCKTAILS O BAJOS EN ALCOHOL

MARTIN MILLERS......\$8.900

Inglaterra / Islandia.

POMELO DESQUICIADO \$7.400	MOJITO SIN ALCOHOL \$6.900
Jugo pomelo, oleo especiado (ají/pimienta), infusión de hibiscus y tónica.	La clásica versión cubana libre de alcohol, pero igual de refrescante.
MANGOTÉ \$6.900	VIRGIN BLOODY MARY \$6.900
Pulpa de mango, jugo de naranja, Té Earl Grey y syrup manzana/canela .	Jugo de tomate By Maria, tabasco, salsa inglesa, salmuera y apio.
——— DESTI	LADOS ———
PISCO	VODKA .
SAGRADO CORAZÓN	LAT SILVER\$6.900 Barrio Franklin, R. Metropolitana.
CHAÑARAL DE CARÉN \$4.900 / \$5.400 Monte Patria, R. de Coquimbo. 35° 40°	LAT 24\$7.900 Barrio Franklin, R. Metropolitana.
EL GOBERNADOR	RON
BLACK HERON\$7.400 Tulahuén, R. de Coquimbo.	PAMPERO SELECCIÓN\$6.900 Venezuela.
WAQAR\$7.900 Tulahuén, R. de Coquimbo.	FLOR DE CAÑA 12 AÑOS\$7.400 Nicaragua.
GIN .	TEQUILA .
PAJARILLO\$6.900 Barrio Mata Sur, R. Metropolitana.	CAZADORES BLANCO\$5.400 Jalisco, México.
PROVINCIA\$7.400 San Fernando, R. O'Higgins.	DON JULIO\$8.900 Jalisco, México.
PROVINCIA MANDARINA\$7.400 San Fernando, R. O'Higgins.	MEZCAL
PROVINCIA PATAGONIA\$7.900 San Fernando, R. O'Higgins.	OJO DE TIGRE\$8.400 Oaxaca, México.
TANQUERAY\$7.400 Escocia.	WISHKY/WHISKEY,

Escocia.

JW BLACK 12 AÑOS\$8.400

JW GREEN\$14.900 Escocia.	JAGERMEISTER\$5.900 Wolfenbüttel, Alemania.
TULLAMORE DEW\$7.400 Irlanda.	LIMONCELLO \$5.400 Sorrento, Italia.
SINGLETON\$8.900 Escocia.	AMARETTO DISARONNO\$6.400 Saronno, Italia.
BULLEIT\$8.400 Estados Unidos.	CYNAR\$5.900 Padua, Italia.
AMARGOS/LICORES	AMARO BY R JELINEK\$5.400 Quillón, R. Ñuble.
ARAUCANO\$4.900 Valparaíso, R. Valpo.	FIREBALL\$5.400 Louisville, Estados Unidos.
CAMPARI\$5.900 (+\$500 c/bebida) Milán, Italia.	ELIXIR DE SAUCO\$6.400 Quillón, R. Ñuble
— VERMUT/VINOS	/ ESPUMANTES ——
ESPUMANTES	IRIS ROSSO\$6.900 Tarragona, España.
copa / botella UNDURRAGA BRUT \$3.900 / \$12.900	CINZANO 1757\$6.900 Torino, Italia.
Valle Casablanca, R. Valparaiso. copa / botella	VINOS POR COPA.
UNDURRAGA SWEET MOSC\$4.900 / \$15.900 Valle Casablanca, R. Valparaiso.	PAÍS DE LA CASA\$3.400 Portezuelo, Valle de Itata, 2022.
VERMÚ .	CARMENERE DE LA CASA\$3.400 Sagrada Familia, Valle de Curicó, 2022.
DE LA CASA\$6.400 Antonio Varas 443, R. Metropolitana.	CALYPTRA, MOSAIKO S. Blanc\$3.900 Valle de Cachapoal, 2022.
CINZANO ROSSO\$5.900 Torino, Italia.	CALYPTRA, MOSAIKO C. Sauvignon\$3.900
CINZANO BLANCO\$5.900 Torino, Italia.	Valle de Cachapoal, 2020. CALYPTRA, VIVENDO Pinot Noir\$4.400
POBREVERMUT ROSSO\$6.900 Barrio Franklin, R. Metropolitana.	Valle de Cachapoal, 2021. CALYPTRA, VIVENDO blend de C. Sauvig-
POBREVERMUT BLANCO\$6.900 Barrio Franklin, R. Metropolitana.	non-Syrah\$4.400 Valle de Cachapoal, 2021.

PAÍS DE LA CASA \$11.400 Portezuelo, Valle de Itata, 2022. CARMENERE DE LA CASA \$12.400 Sagrada Familia, Valle de Curicó, 2022.	CALYPTRA MOSAICO	
ROBERTO HENRIQUEZ CORINTO SUPER ESTRELLA	FUY	
Chasselas. Coelemu, Valle de Itata, 2022.	RESERVA\$13.900 Carmenere, Valle de Colchagua, 2020.	
TORONTEL SUPER ESTRELLA\$17.400 Torontel, Coelemu, Valle de Itata, 2022.		
TORONTEL SUPER ESTRELLA\$17.400	Carmenere, Valle de Colchagua, 2020. MI PRÓXIMO MOVIMIENTO\$16.900 Blend de Carmenere-Carignan, Valles de Col-	

BEBESTIBLES			
VITAMINA VARAS \$3.90	BEBIDAS DE FANTASÍA \$2.900		
Exprimido de naranja, pomelo y limón con mie y jengibre.	Clásicos de línea Coca Cola		
	GINGER BEER \$3.400		
LIMONADA VARAS \$3.40	Bebida artesanal chilena a base de jengibre y		
Jugo de limón exprimido, syrup simple (trad cional, mento o jengibre)	- levadura.		
	TE / CAFÉ \$2.500		
JUGOS DE FRUTA \$3.90	Earl Grey		
Fruta, agua purificada y syrup (Preguntar por	Sabores		
disponibilidad)	Espresso / Americano		

Sauvignon Blanc, Valle de San Antonio, 2022.

Antonio Varas 443, Providencia www.cantinavaras.cl

País, Secano Interior, 2022.