



KÜTRAL

Bar. Fuego. Cocina





KÜTRAL



PARA EMPEZAR

- Tiradito de gravlax de trucha. \$12.500
- Canapés del mar (10):
Selección de mariscos de nuestra costa / tomate y ají verde. \$16.200
- Trío de carnes:
Tártaro cortado a cuchillo / longaniza con queso y jalapeño / prieta con chutney de pera, manzana y ají. \$14.900
- Ostras frescas y sus salsas. *Fines de semana.* \$18.000

LAS DE SIEMPRE

- Nachos con guacamole. \$5.500
- Empanadas de queso. \$4.800
- Croquetas de mechada. \$8.000
- Croquetas de hongos. \$8.000
- Papas fritas. \$5.800

ENSALADAS

- César : - Pollo. \$11.800
- Camarones. \$11.200
- Gravlax de trucha. \$12.800
- Kütral: *mix de verdes, tomate cherry, queso fresco adobado, ensalada de mote y rabanitos encurtidos, con limoneta.*
- Con pastrami. \$14.500
- Con falafel y tzatziki. \$12.800

SANDWICHES

- Club Sándwich. \$14.200
- Bacon Cheeseburger. \$11.500
- Completos: \$8.600
 - Italiano: tomate, palta, mayonesa acevichada.
 - Alemán: chucrut con mostaza encurtida, mayonesa kimchi y tocino.

POSTRES

- Crumble tibio de manzanas \$6.000
- Trío de creme brulee \$6.000
- Tarta Vasca \$6.000
- Pav-Bola \$6.500
- Tiramisú \$7.000