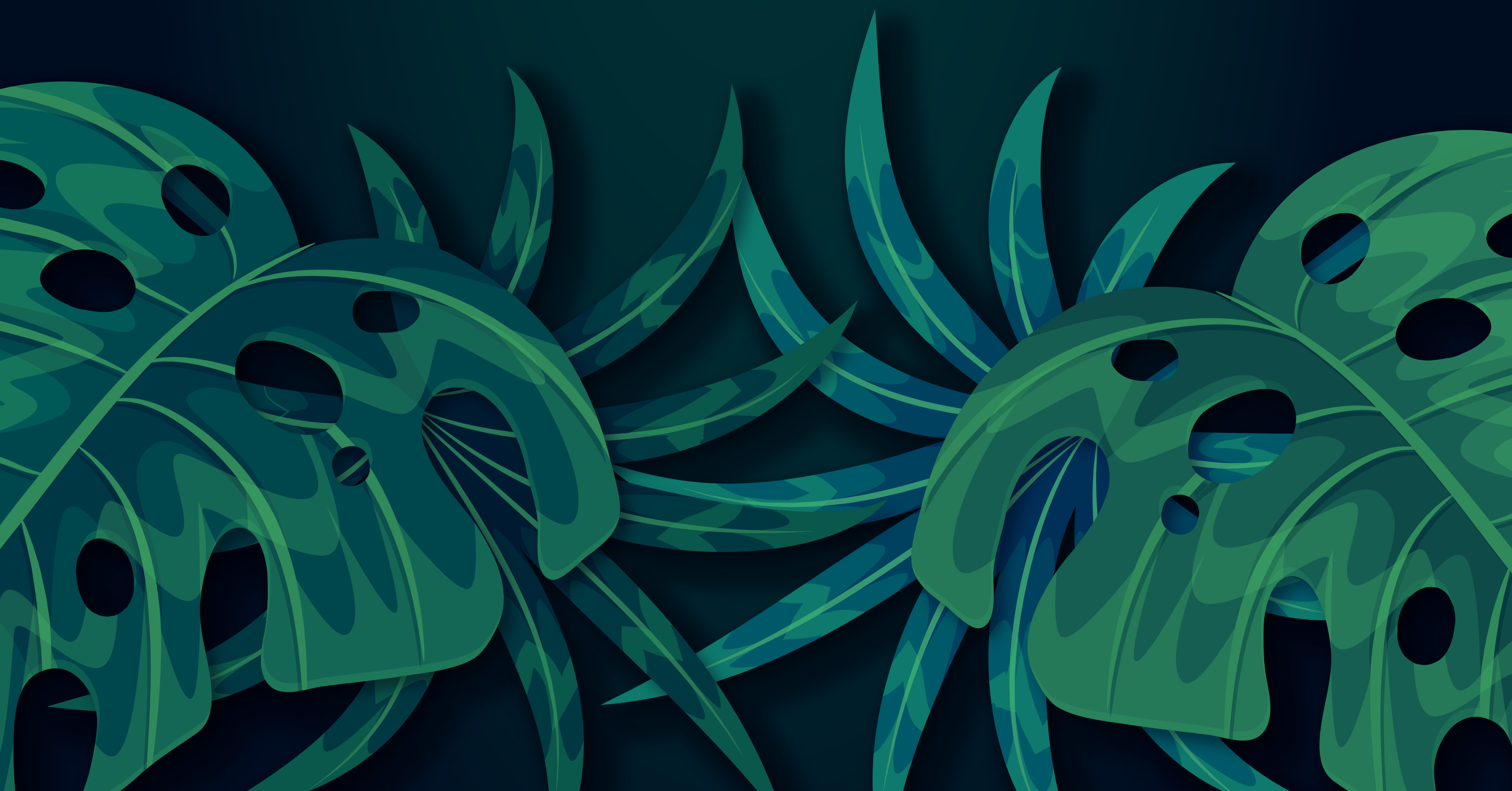




ANTONELLA

BAR

MENU





ANTONELLA

BAR

MENU COCINA

SANDWICH (cambia a Beyond Burger por \$2.900)

La Republicana

\$ 9.900

Con acento gringo: Hamburguesa de vacuno (175 grs), queso cheddar, cebolla caramelizada, pepinillos, tocino crispy, ciboulette pan Brioche y lactonesa de ajo.

Del Capitano

\$ 11.900

¡Se las mandó el Capi! Lomo al vino tinto (150 grs), queso azul fundido, cebolla caramelizada, tocino crispy, champiñones al vino blanco, tomate asado, pan Ciabatta y lactonesa de ajo.

Club House - Estilo Antonella

\$ 11.900

Arturito nuestro Chef nos invita a probar su creación: Pan Ciabatta acompañado de pechuga de pollo apanada, queso mantecoso, láminas de tocino, tomate, lechuga y huevo frito.

Antonella

\$ 9.900

¡Ay, Antonella! Hamburguesa de vacuno (175 gr), lechuga hidropónica, palta molida, tomate asado, cebolla caramelizada, salsa sriracha en pan Brioche.

De la Granja

\$ 8.900

De la granja a tu mesa: Pechuga de pollo apanada (150 grs), lechuga hidropónica, tomates asados, queso mantecoso fundido, ciboulette en pan Ciabatta acompañado de lactonesa de ajo.

4 Quesos

\$ 10.900

Para los fanáticos del queso: Hamburguesa de vacuno (175 grs), palta molida, salsa 4 quesos (azul, cheddar, mantecoso y parmesano), aceitunas negras, salsa sriracha en pan Brioche.

La Progre

\$ 10.900

¡Perfecta! Hamburguesa de vacuno (175 gr), lechuga verde y morada, palta molida, tomate cherry, champiñones salteados, pimentones rojo, verde y amarillo, y por supuesto, lactonesa de ajo en pan Brioche.

La Mechona

\$ 10.900

Tierna carne mechada casera mezclada con champiñon y cebolla caramelizada, queso cheddar y palta en pan ciabatta.





ANTONELLA

BAR

PICOTEO

Ceviche Antonella

Salmón o Atún, Camarón y Palta en tierna leche de tigre de la casa acompañado de tostadas.

\$ 12.900

Tártaro de Atún

Tartaro de Atún aderezado con aceite de sésamo, soya y limón, en cama de lechuga y palta, con tostadas y limoneta.

\$ 11.900

Crudo Antonella

200 gr. de tartaro de carne con huevo, sal y pimienta, salsa verde, aji verde, pepinillos, limón, tostadas y lactonesa de ajo.

\$ 12.900

Empanadas de Queso Ciboulette

6 un. de empanadas caseras de 14 cm acompañadas de salsa sour. (2-3 per.)

\$ 11.900

Empanadas de Camarón Queso Ciboulette

6 un. de empanadas caseras de 14 cm acompañadas de salsa sour. (2-3 per.)

\$ 13.900

Empanada de Mechada Queso

6 un. de empanadas caseras de 14 cm acompañadas de salsa sour. (2-3 per.)

\$ 13.900

Empanadas Mixtas

9 un. de empanadas caseras (3 de cada una) consalsa sriracha y lactonesa de ajo. (3-4 per.)

\$ 16.900

Hummus (Garbanzo, Beterrega o Espinada)

Hummus preparado en Antonella Bar, puedes escoger entre 3 variedades acompañado de tostadas

\$ 8.900

Dedos de queso mantecoso

Dedos de queso apanados (8 un), caseros con salsa sriracha y lactonesa de ajo.

\$ 10.900

Camarones Apanados

Camarón apanado (12 un) acompañados de Sour Cream

\$ 10.900

Ceviche Veggie

Champiñon, pimentones de colores, cebolla morada, pepino, palta, aji verde (no picante), ajo, limoneta y tostadas

\$ 10.900

Champiñones Rellenos

Champiñones rellenos de queso crema, cubiertos de queso parmesano al horno con vino blanco, mantequilla, ajo y aceite de oliva.

\$ 10.900

ENSALADAS

César

Lomo, Pollo o Camarón, lechuga hidropónica, crutones, tomate cherry, aceitunas negras y queso parmesano.

\$ 9.400

La Casa de Anto

Lomo o Pulled Pork, queso azul en cubos, lechuga hidropónica, champiñones salteados, tomate asado y palta fileteada.

\$ 10.400

Tuna Insalata

Atún steak cortado en cubos (200 grs), lechuga hidropónica, tomate cherry, cebolla morada, queso crema y palta fileteada.

\$ 10.400



ANTONELLA

BAR



PIZZAS (Masas de 33 cm)

Antonella

Pizza oficial de Antonella, salsa de tomate de Arturito nuestro chef, queso mozzarella, lomo al vino tinto, tocino, champiñones y tomate cherry con un toque de queso parmesano al salir del horno.

\$17.900

Del Mare

Il Capitano y su creación, con salsa de tomate de la casa, queso mozzarella, acompañado de atún rojo, salmón fresco y camarones salteados en salsa de ceviche junto a aceitunas negras. Al salir del horno se agrega palta en cubitos y ciboulette.

\$19.900

Maiale Blu

Para los amantes del sabor te invitamos a probar esta pizza con salsa de tomate de la casa, queso mozzarella y queso azul, pulled pork con salsa bbq mezclados, agregamos champiñón y cebolla caramelizada para cerrar esta sabrosa pizza.

\$17.900

Pollo Pesto

Antonella y su amor a esta mezcla!! Incluye salsa de tomate de la casa, queso mozzarella, pollo salteado en pesto, pimentón rojo y verde en cubitos, tomate cherry, cerrando con un toque de pesto extra en la pizza.

\$15.900

Polpettone

Lo nuevo de Antonella con esta exquisita pizza con salsa de tomate de la casa, queso mozzarella, carne mechada hecha en casa, palta en cubitos...y si, la palta va despues que se hornea todo.

\$18.900

Pepperonella

Un clásico pero más rico!! Salsa de tomate de la casa, queso mozzarella, pepperoni y al horno!

\$15.900

Vegetariana

Para la salud tenemos esta rica mezcla de salsa de tomate de la casa, queso mozzarella, tomate, pimentón rojo y verde en cubitos, cebolla morada y al horno! Finalizamos con palta en cubitos y ciboulette.

\$15.900

Arma tu Pizza

Base salsa de la casa y queso mozzarella

\$18.900

Proteína:

Pollo, Cerdo, Lomo, Camarón o Salmón

3 ingredientes a elección:

Tomate Asado
Tomate Cherry
Hojas de Albahaca
Cebolla Morada
Cebolla Caramelizada
Pimentones
Aceitunas Negras
Láminas de Tocino

Salsa a elección:

Pesto
Bbq
Lactonesa



ANTONELLA

BAR



PAPAS CUBIERTAS

(700 gr. de Papas Fritas)

Antonella

\$ 15.900

Papas fritas con 150 grs de lomo en cubitos, cebolla caramelizada, champiñones salteados, tocino crispy, tomate asado y queso parmesano.

4 Formaggie

\$ 12.900

Papas fritas cubierta de salsa 4 quesos (queso azul, queso cheddar, queso mantecoso y queso parmesano) con un toque de ciboulette.

Il Capitano

\$ 16.900

Papas fritas con 150 gr de pulled pork, queso mantecoso fundido cubiertas de salsa bbq y salsa pimentón.

Papatricio

\$ 18.900

Papas fritas con pollo al vino blanco, camarón al ajillo, queso mantecoso fundido, champiñón salteado, mix de pimentones en cubitos cubiertas de salsa sour.

Mecha Rock

\$ 17.900

Papas fritas con carne mechada, cebolla caramelizada, queso azul y crema de leche.

Pestopapas

\$ 12.900

Papas fritas con cubitos de pechuga de pollo, salsa pesto de la casa, tomate cherry y queso parmesano.

Papas Veganas

\$ 12.900

Papas fritas con mix de pimentones salteados al oliva, cebolla caramelizada, tomates cherry y champiñones salteados.

Mecha Cheddar

\$ 16.900

Papas fritas con carne mechada, champiñones queso cheddar, tocino crispy, cebolla caramelizada y crema de leche.

Papas Lonely

\$ 8.900



TABLAS

La Trilogía de Antonella

\$ 23.900

Trilogía ancestral: Camarones al ajillo, Tártaro de Atún y delicioso Ceviche Antonella acompañado de salsa de soya, mix sésamo, cilantro y pimentones rojos.

Cuarteto del Capitano

\$ 19.900

Il Capitano evolucionó su trilogía: tierno lomo al vino tinto y cilantro, pollo a la mostaza, pulled pork con bbq, carne mechada salteado de champiñones, acompañado de tostadas, salsa sour y salsa de pimentón.

Mixtonella

\$ 22.900

Papas fritas, empanadas de queso ciboulette, camarón queso y lomo tocino tomate, camarones apanados, lomo al vino tinto y Ceviche Antonella. Todo esto acompañado de nuestras salsas sour y de pimentón.

La Sabroza

\$ 19.900

Mix de empanadas caseras de queso ciboulette, camarón queso y mechada queso, tomate, aros de cebolla apanados, dedos de queso mantecoso y camarones apanados, con papas fritas con salsas de pesto, pimentón y lactonesa de ajo.

Trilogía del Hummus

\$ 18.900

Hummus de garbanzo, espinaca y betarraga acompañado de champiñones rellenos de queso crema y parmesano en vino blanco y al horno, tomates cherry, queso de cabra, aceite de oliva y oregano.





ANTONELLA

BAR



QUESADILLAS

Camarón

¡Sácate un camaroncito! 10 camarones, queso mantecoso, cebolla morada, ciboulette, salsa sour y salsa pimentón.

\$ 11.900

Lomo

Para los lomo plateados: Lomo, cebolla caramelizada, queso mantecoso, mix de pimentones, tomate asado, salsa sour y salsa pimentón.

\$ 11.900

Pollo Pesto

Pechuga de pollo con salsa pesto, queso mantecoso, champiñones salteados, tomates asados, ciboulette, salsa sour y salsa pimentón.

\$ 9.900

Mechada

Carne mechada casera mezclada con champiñones salteados y fresca espinaca, acompañados de salsa sour y salsa de pimenton.

\$ 11.900

Pulled Pork BBQ

Pulled Pork deshebrado con tenedor en salsa BBQ, queso mantecoso, cebolla caramelizada, champiñones salteados, mix de pimentones, salsa sour y salsa pimentón.

\$ 10.900

Veggie

Champiñones salteados al vino blanco, queso vegano, mix de pimentones, tomate cherry, cebolla caramelizada, ciboulette y lactonesa de ajo.

\$ 8.900

POSTRES

Copa de Helado

2 Bolas de Helado San Francisco (Frambuesa y/o Chocolate Suizo)

\$ 2.900

Brownie con Helado

Brownie con Helado San Francisco, Menta y Marrasquino

\$ 5.900

Brownie Cumpleañero

Brownie con Helado San Francisco, Menta, Marrasquino y Cucaracha en Fuego

\$ 6.900



ANTONELLA

BAR

MENU BARRA

PROMOS

2 Stella Artois o Budweiser (Barril)	\$ 7.500
2 Alto del Carmen 35 + Bebida	\$ 7.900
2 Alto Transparente + Bebida	\$ 9.900
2 Mistral 35 + Bebida	\$ 7.900
2 Mistral Nobel + Bebida	\$ 11.900
2 Tres Erres Especial + Bebida	\$ 7.900
2 Tres Erres Blanco + Bebida	\$ 9.900
2 Tanqueray + Bebida	\$ 12.900
2 Smirnoff + 1 Bebida	\$ 8.900
2 Tropical Gin (2 Tanqueray, 2 RB)	\$ 15.900
2 Mojito (normal o sabores)	\$ 12.500
2 Ramazzotti o Aperol	\$ 11.900
4 Don Julio Blanco	\$ 29.900
4 Mero Tequilazos	\$ 12.000
4 Jack Fire	\$ 16.900
4 Jagermeister	\$ 14.000
4 Fireball	\$ 10.900
2 Copas Espumantes	\$ 6.900

Cervezas en Barril

Budweiser	\$ 4.700
Stella Artois	\$ 4.700
Austral Calafate	\$ 5.500
Austral Hoppy Lager	\$ 5.200
Kunstmann Torobayo	\$ 5.500

LOA Cerveceria Independiente

LOA Atrapanubes Pale Lager 4,8°	\$ 5.900
LOA Flor de Truco Hazy IPA 6°	\$ 6.900

Cervezas en Botella

Stella Artois Lager o Cero	\$ 3.900
Budweiser Lager o Cero	\$ 3.900
Corona Extra o Cero	\$ 3.600
Austral Calafate	\$ 4.400
Kunstmann Bock	\$ 4.500
Kunstmann Torobayo	\$ 4.500
Kunstmann Gran Torobayo	\$ 6.900
Kunstmann Ipa	\$ 4.500
Kunstmann Miel	\$ 4.500
Chelada	\$ 1.000
Michelada	\$ 1.000

Tragos de Autor

Antonella Spritz	\$ 7.900
Ramazzotti, Maracuyá, Ron de Coco, Jugo de Marrasquino, Opera Brut, Soda y Hojas de Albahaca	
Momentum Love Spritz	\$ 8.900
Momentum, Opera Love, Piña, Limón, Soda, Manzana y Arándano	
Mangonella Spritz	\$ 8.900
Aperol, Mango, Opera Pink, Jugo de Marrasquino y Menta	
Anto D-Tox	\$ 5.900
Smirnoff, Limón, Pepino, Menta, Manzana y Goma	
In Love	\$ 7.900
Tanqueray, Limon, Frutilla y Frambuesa Macerada, Goma y Corazones de Dulce	
Electric Lemonade	\$ 6.900
Smirnoff, Blue Curacao, Limon y Goma	
Bossa Nella	\$ 9.900
Tanqueray Bossa Nova, Vermouth Bianco, Limón, Goma y Schweppes Tónica	
Piña debajo del Bar	\$ 9.900
Bulleit, Amaretto, Piña, Limón y Goma	
Spicy Johnnie	\$ 9.900
JW Blonde, Maracuya, Limón, Tabasco y Stella Artois	
La Catrina	\$ 10.900
Don Julio Blanco, Triple Sec, Limón, Jugo de Marrasquino y oma	
Sevilla, ¡Joder!	\$ 9.900
Tanqueray Sevilla, Triple Sec, Limón, Goma y Espumante Brut	



Lorem ipsum

ANTONELLA

BAR

Mojitos

Antojito \$ 6.900

Ron Caldas Blanco, Blue Curacao, Soda, Limón, Goma y Menta.

Mojito Cubano \$ 6.900

Ron Caldas Blanco, Soda, Limón, Goma y Menta.

Mojito Jack Apple \$ 8.900

Jack Apple, Soda, Limón, Goma y Menta.

Mojito Jack Berries \$ 6.900

Jack Daniel's, Berries, Goma y Menta.

Mojito Jager Bomb \$ 7.500

Ron Caldas Blanco, Jagger, Soda, Limón, Goma y Menta.

Mojito Sabores \$ 6.900

Ron Caldas Blanco, Limón, Soda, Goma y Menta. Sabores: Mango, Maracuyá, Frambuesa, Piña.

Momentojito \$ 6.900

Licor de Sauco, Piña, Soda, Limón, Goma y Menta.

Mojito London \$ 7.900

Gin Tanqueray, Soda, Limón, Menta

Mojito Polaco \$ 6.900

Smirnoff, Soda, Limón, Menta

Mojito sin alcohol \$ 4.900

Sprite, Limón y Menta.

Spritz

Aperol Spritz \$ 6.900

Aperol, Espumante, Soda y Naranja.

Ramazotti Spritz o Violetto. \$ 6.900

Ramazotti, Espumante, Soda y Arándanos.

Ramazotti Berries \$ 6.900

Smirnoff, Ramazotti, Berries, Romeroy Limón.

Campari Spritz \$ 8.900

Campari, Espumante, Soda y Arándanos.

Momentum Spritz \$ 6.900

Momentum, Espumante, Soda y Menta.

Pisco, Gin, Vodka, Ron y Whisky

Pisco

Alto + Bebida \$ 4.900

Alto Transparente + Bebida \$ 6.500

Tres Erres Especial + Bebida \$ 4.900

Tres Erres Blanco + Bebida. \$ 6.500

Mistral + Bebida \$ 4.900

Mistral Nobel + Bebida \$ 6.900

Mistral Gran Nobel + Bebida \$ 9.900

Espiritu de los Andes + Bebida \$ 6.900

Mistral 40 + Bebida \$ 5.600

Pisco Sour Alto del Carmen 35 \$ 4.500

Pisco Sour Alto 35 Catedral \$ 5.800

La Pizka Sour \$ 5.100

La Pizka Sour Catedral \$ 6.400

Bou Especial + Bebida \$ 6.500

Bou Blanco Original + Bebida \$ 7.500

Bou Añejado en Roble + Bebida \$ 8.500

Gin (cambia a Fentimans por \$2.500)

Tropical Gin Tanqueray \$ 8.500

(Tropical, Summer, Dragon)

Tanqueray + Bebida \$ 7.900

Tanqueray Sevilla + Bebida \$ 9.900

Tanqueray Royale + Bebida \$ 9.500

Tanqueray Bossa Nova + Bebida \$ 9.500

Tanqueray Ten + Bebida \$ 12.900

Hendricks + Bebida \$ 10.900

Vodka

Smirnoff \$ 5.900

Absolut Blue y Sabores \$ 6.900

Ruso Negro: Smirnoff, Licor de Café \$ 5.900

Ruso Blanco: Smirnoff, Licor de \$ 5.900

Café, Crema

Ron

Zacapa Ambar + Bebida \$ 12.900

Viejo Caldas Blanco \$ 6.900

Viejo Caldas 8 años \$ 7.900

Caldas León Dormido \$ 25.900

Whisky y Bourbon

JW Red Label + Bebida \$ 7.900

JW Blonde + Bebida \$ 8.900

JW Black Label + Bebida \$ 11.900

JW Gold \$ 16.900

JW 18 Años \$ 22.900

JW Blue Label \$ 49.900

Singleton 12 años \$ 14.900

Old Parr \$ 10.900

Buchanan 12 años \$ 11.900

Bulleit \$ 11.900

Chivas Regal 12 años + Bebida \$ 10.900

Jack Apple \$ 8.900

Jack Daniel's n°7 \$ 8.900

Jack Fire \$ 8.900

Jack Honey \$ 8.900



ANTONELLA

BAR

Mixología

Berries o Maracuya Mule Smirnoff, Frambuesa o Maracuya, Gingerbeer, Menta y Limón.	\$ 8.900	Negroni Tanqueray, Campari, Vermouth Rosso y Cáscara de Naranja.	\$ 7.900
Garden Mule Smirnoff, Jugo de pepino, Gingerbeer, y Limón.	\$ 8.900	Cheeky Negroni Tanqueray, Campari y Aperol.	\$ 7.900
London Mule Tanqueray, Gingerbeer, Limón y Menta.	\$ 9.900	Apple Tonic Jack Apple, Limón, Tónica.	\$ 8.900
Moscow Mule Smirnoff, Gingerbeer, Limón y Menta	\$ 8.900	Apple Tonic Fentimans Jack Apple, Limón, Fentimans.	\$ 10.400
Tom Collins Tanqueray, Soda y Limón.	\$ 6.900	Daiquiri Sabores Ron Caldas Blanco, Triple Sec, Limón, Goma y Pulpa de Fruta.	\$ 5.900
Clavo Oxidado JW Red Label, Drambuie, Clavo de olor y Marrasquino	\$ 7.900	Mix Colada Ron Caldas Blanco, Piña - Mango, Frambuesa - Maracuya (2 a elegir), Crema, Goma	\$ 5.900
Jack Oxidado Jack Daniel's, Drambuie y Clavo de olor.	\$ 9.900	Fernet + Bebida	\$ 5.900
John Collins JW Red Label, Soda y Limón.	\$ 6.900	Caipirinha Cachaza, Limón, Goma	\$ 5.900
Margarita Blue Tequila, Limón, Blue Curaçao y Goma	\$ 5.900	Caipiroska Smirnoff, Limón, Goma	\$ 5.900
Margarita Clasico y Sabores Tequila, Limón, Triple Sec y Goma (Clásico, Frambuesa, Maracuyá, Piña o Mango).	\$ 5.900	Dama Blanca Tanqueray, TripleSec, Limón, Goma	\$ 7.900
Margarita Pepino Tequila, Limón, Pepino, Triple Sec y Goma	\$ 5.900	Manhattan JW Red Label, Vermouth Seco, Amargo Angostura	\$ 8.900
Old Fashioned JW Red Label, Angostura y Cereza.	\$ 5.900	Martini Tanqueray, Martini Seco	\$ 5.900
Tequila Sunrise Tequila, Jugo de Naranja y Granadina.	\$ 5.900	Campari + Bebida	\$ 6.900
Black Sour Sour con JW Black Label.	\$ 8.500	Jagger + Bebida	\$ 6.900
Black Sour Cathedral Sour con JW Black Label.	\$ 9.900	Copa Sangría	\$ 4.900
		Jarra Sangría	\$ 11.900



ANTONELLA

BAR

Tequilas y Shots

Don Julio Blanco	\$ 11.900
Don Julio Reposado	\$ 12.900
Jack Fire Shot	\$ 4.300
Jagermeister Shot	\$ 4.100
Mero Tequilazo	\$ 4.300
Herradura	\$ 6.900
Fireball	\$ 3.500

Bebidas, jugos y energéticas

Bebidas 350 ml (Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Zero, Sprite, Sprite Zero, Fanta, Fanta Zero) **\$ 2.500**

Bebidas 220 ml (Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Zero, Sprite, Sprite Zero, Fanta, Fanta Zero) **\$ 1.700**

Schweppes 310 ml (Ginger Ale, Ginger Ale Zero, Tónica, Tónica Zero, Pink Tonic) **\$ 2.500**

Agua Vital (C/S Gas) **\$ 2.200**

Fentimans (Ginger, Tónica, Light) **\$ 3.500**

Redbull (Normal, Sugar Free, Yellow, Fruta del Dragón, Summer, Curuba & Flor de Sauco) **\$ 3.500**

Jugo (Frambuesa, Piña, Mango, Maracuya) **\$ 4.400**

Limonada (Normal, Frambuesa, Maracuyá, Mango, Piña) **\$ 4.400**

Espumantes

Copa Espumante (Brut, Love, Pink, Blue) **\$ 3.900**

Opera Prima (Brut, Love, Pink, Blue) **\$ 15.900**

Vinos

Bestia Roja Gran Reserva Merlot 14° 750cc **\$ 16.900**

Bestia Roja Gran Reserva Carmenere 14° 750cc **\$ 16.900**

Bestia Roja Gran Reserva Cabernet Sauvignon 13° 750cc **\$ 16.900**

Bestia Verde Gran Reserva Sauvignon Blanc 13° 750cc **\$ 15.900**

Bestia Negra Gran Reserva de Familia Merlot 14° 750cc **\$ 20.900**

Bestia Negra Gran Reserva de Familia Carmenere 14° 750cc **\$ 20.900**

Bestia Negra Gran Reserva de Familia Cabernet Sauvignon 14° 750cc **\$ 20.900**

Bestia Negra Gran Reserva de Familia Chardonnay 14° 750cc **\$ 20.900**

Tarapacá Gran Reserva Merlot 750cc **\$ 21.900**

Tarapacá Gran Reserva Sauvignon Blanc 750cc **\$ 21.900**

Tarapacá Reserva Merlot 750cc **\$ 15.900**

Tarapacá Reserva Sauvignon Blanc 750cc **\$ 15.900**