



GREED

TAP ROOM

RECOMENDACIÓN DEL CHEF GUILLE!



ESCALOPA KAISER

\$14.200

TE PRESENTAMOS LA ESCALOPA KAISER, LA NUEVA CREACIÓN DEL CHEF GUILLERMO Y LA JOYA DE LA CARTA DE GREED. 300 GR. DE VACUNO RELLENO CON JAMÓN Y QUESO FUNDIDO, APANADO HASTA QUEDAR DORADO Y ACOMPAÑADO DE PAPAS FRITAS IRRESISTIBLES. ESTE PLATO ROMPE LA RUTINA DEL BAR: ES DISTINTO, POTENTE Y LLENO DE SABOR. EL CHEF GUILLERMO LO RECOMIENDA COMO EL PLATO MÁS BACÁN HASTA AHORA, PERFECTO PARA QUIENES BUSCAN PROBAR ALGO DIFERENTE Y DEJARSE SORPRENDER.

FRESCURA AL PLATO



TIRADITO DE SALMÓN



\$10.500

FRESCO, VIBRANTE Y CON TODA LA ACTITUD GREED. LÁMINAS DE SALMÓN BAÑADAS EN LECHE DE TIGRE, CON EL DULZOR DEL MANGO, EL PICOR DE LOS PIMIENTOS Y LA FUERZA DE LAS ALCAPARRAS Y SEMILLAS DE MOSTAZA. TODO CORONADO CON NUESTRO MOJO DE PALTA Y RÚCULA FRESCA. UN PLATO ELEGANTE, PERO CON LA REBELDÍA JUSTA PARA VOLARTE LA CABEZA.

CEVICHE DE SALMÓN

\$12.500

EL REY DEL FRESCOR. DADOS DE SALMÓN FRESCO NADANDO EN LECHE DE TIGRE, CON PALTA CREMOSA, CEBOLLA MORADA, AJÍ VERDE Y PIMENTÓN. TODO CORONADO CON CROCANTES DE PLÁTANO. REFRESCANTE, POTENTE Y CON UN PICOR SABROSO.

CEVICHE MIXTO

\$12.800

UNA EXPLOSIÓN MARINA: SALMÓN, ATÚN Y CAMARÓN EN SU PUNTO PERFECTO, MEZCLADOS CON CEBOLLA MORADA, PIMENTÓN Y LECHE DE TIGRE. FRESCO, POTENTE Y HECHO PARA ABRIR EL APETITO CON UNA PINTA BIEN HELADA.

CRUDOS GREED (2 PERSONAS)

\$17.900

VERSIÓN PREMIUM DEL CLÁSICO CRUDO CHILENO. 170 G DE POSTA NEGRA CON ALIOLI, MOSTAZA DIJON, KETCHUP, TABASCO, SALSA INGLESA, PEPINILLOS, ALCAPARRAS, YEMA DE HUEVO Y CIBOULETTE. ACOMPAÑADO DE PANCITOS GUAGUA Y TOPPINGS.

CRUDOS INDIVIDUAL

\$12.000

140 G DE POSTA NEGRA MOLIDA AL MOMENTO, CON YEMA DE HUEVO AL CENTRO Y POCILLOS PARA QUE ARMES TU OBRA MAESTRA. ACOMPAÑADO DE PANCITOS GUAGUA Y TOPPINGS.

TÁRTARO DE ATÚN

\$11.000

ATÚN ROJO FRESCO EN SU MEJOR VERSIÓN, ACOMPAÑADO DE PALTA CREMOSA, PEPINILLOS CRUJIENTES Y CEBOLLA MORADA. UN JUEGO DE TEXTURAS CON ALCAPARRAS Y EL TOQUE ELÉGANTE DE MOSTAZA DIJON. FRESCO, INTENSO Y PERFECTO PARA ARRANCAR CON UNA CERVEZA BIEN FRÍA.

ENSALADA TIBIA



\$7.800

UN MIX FRESCO QUE COBRA VIDA CON CHAMPIÑONES Y TOMATES CHERRY SALTEADOS AL CALOR DEL WOK, PALMITOS SUAVES, DULZURA DE DAMASCOS Y UN MOJO DE PALTA CON CEBOLLA QUE LE DA TODO EL CARÁCTER. UNA ENSALADA QUE NO SE QUEDA CORTA: CÁLIDA, SABROSA Y DIFERENTE.

ENSALADA DE GRAVLAX

\$8.800

GRAVLAX AL ESTILO NÓRDICO QUE SE ENCUENTRA CON LA INTENSIDAD DE LA RICOTTA, LA FRESCURA DE LA PALTA. UN VIAJE DE SABORES QUE SE UNE CON SÉSAMO, ENCURTIDOS Y UN GUIÑO DULCE-SALADO CON TERIYAKI. ELEGANTE Y ATREVIDA, COMO DEBE SER.

ENSALADA GREED (VEGETARIANA)



\$7.500

NO ES "OTRA ENSALADITA": ES LA ENSALADA GREED. LECHUGAS FRESCAS, TOMATE CHERRY, PEPINO Y RABANITOS ENCURTIDOS QUE SE MEZCLAN CON ZANAHORIA Y PERAS CARAMELIZADAS. PARA CORONAR: QUESO AZUL Y ALMENDRAS TOSTADAS. UNA BOMBA DE SABOR VEGETARIANA CON CARÁCTER.



PARA COMPARTIR (O NO)



CHUPE DE MARISCOS CON TOCINO



\$14.500

UN CLÁSICO DEL MAR, PERO CON LA IRREVERENCIA GREED. MIX DE MARISCOS Y CAMARONES SALTEADOS CON AJO, PIMIENTOS Y CEBOLLA, LLEVADOS AL SIGUIENTE NIVEL CON CREMA Y UN TOQUE AHUMADO DE MERKÉN. EL FINAL LO MARCA EL TOCINO CRUJIENTE Y LAS TOSTADAS DORADAS QUE INVITAN A LIMPIAR EL PLATO HASTA LA ÚLTIMA GOTA.

CAMARONES AL PIL PIL



\$16.800

EL CLÁSICO CHILENO, RECARGADO CON ACTITUD. CAMARONES SALTEADOS EN MANTEQUILLA CON AJO Y VINO BLANCO, ENCENDIDOS CON EL PICOR DEL AJÍ CACHO DE CABRA Y CORONADOS CON PEREJIL FRESCO. INTENSOS, AROMÁTICOS Y SERVIDOS PARA QUE NO QUIERAS SOLTAR LA TOSTADA.

BAOS



\$10.200

DOS BOMBAS ORIENTALES AL ESTILO GREED. UNO CON POLLO FRITO MARINADO EN LECHE Y ESPECIAS, CORONADO CON CEBOLLA ENCURTIDA, PEPINILLOS CASEROS, CEBOLLA FRITA Y SALSA DE TAMARINDO. EL OTRO CON COSTILLAS DE CERDO BAÑADAS EN SALSA KALBI, ACOMPAÑADAS DE COLESLAW FRESCO, RABANITOS CROCANTES Y CEBOLLÍN. SUAVES POR FUERA, EXPLOSIVOS POR DENTRO.

BALDE DE PAPAS FRITAS

\$6.800

UN BALDE DE PAPAS, SIMPLE Y DIRECTO CON TODO EL ESPÍRITU GREED.

TABLAS AL PURO ESTILO GREED

TABLA TODO TERRENO



\$24.000

UNA MEZCLA DESCARADAMENTE ABUNDANTE Y SABROSA: PAPAS FRITAS CRUJIENTES, AROS DE CEBOLLA DORADITOS, MILANESA DE VACUNO CUBIERTA CON QUESO MANTECOSO DERRETIDO, SALTEADO DE POLLO Y CARNE CON CEBOLLA MORADA Y TOMATES CHERRY TODO A LA CREMA. SÚMALE UN CEVICHE MIXTO BIEN FRESCO CON ATÚN, SALMÓN Y CAMARÓN, ACOMPAÑADO DE NUESTRAS SALSAS DE LA CASA, RÚCULA Y TOSTADAS PARA NO DEJAR NADA EN EL PLATO.

TABLA BEEF AND CREAM

\$19.500

LA COMBINACIÓN PERFECTA ENTRE LO POWER Y LO CREMOSO: PAPAS FRITAS CUBIERTAS DE QUESO DERRETIDO, CHURRASCO JUGOSO, CHAMPIÑONES, TOMATES Y CEBOLLA. TODO REMATADO CON ENCURTIDOS, ROMESCO Y CIBOULETTE. PARA COMER CON LAS MANOS Y CON ACTITUD.

TABLA DE MILANGAS

\$22.800

UNA FIESTA EN LA MESA: BASE DE PAPAS FRITAS CON SALSA DE QUESO Y TRES CLÁSICOS REVERSIONADOS AL ESTILO GREED. MILANESA DE RES CRUJIENTE, MALAYA DE CERDO JUGOSA Y MILANESA DE POLLO DORADITA. TRES RAZONES PARA COMPARTIR... O NO.



LA BUONA PIZZA



PIZZA CHERRY MOZZA



\$11.000

CLÁSICA Y FRESCA, PERO CON CARÁCTER. MOZZARELLA DERRETIDA, TOMATE CHERRY JUGOSO, CHOCLO DULCE Y JAMÓN EN PERFECTA ARMONÍA, TODO SOBRE NUESTRA MASA CASERA CON MANTEQUILLA DE AJO. UNA PIZZA SIMPLE, DIRECTA Y ADICTIVA.

PIZZA LA SERRANA



\$14.000

LA MÁS ELEGANTE DE LA MESA. JAMÓN SERRANO DE PRIMERA, RICOTTA CREMOSA, RÚCULA FRESCA Y TOMATE CHERRY QUE ESTALLA EN SABOR. CON BASE DE POMODORO Y MOZZARELLA QUE HACEN DE ESTA PIZZA UN LUJO QUE SE COME CON LAS MANOS.

PIZZA CHARRASQUERA



\$14.000

UN VERDADERO MONSTRUO DE SABOR. CHURRASCO JUGOSO, PIMIENTOS ASADOS, QUESO CREMA CON CILANTRO Y CEBOLLA MORADA QUE SE FUNDEN CON LA MOZZARELLA. TODO POTENCIADO CON PEREJIL Y NUESTRA MANTEQUILLA DE AJO. PIZZA Y CHURRASCO: MATRIMONIO PERFECTO.

PIZZA RÚSTICREAM



\$11.500

LA MEZCLA MÁS PECADORA. CARNE MECHADA TIERNA, SALSA BLANCA CREMOSA, CHOCLO Y UN TOQUE DE MERKÉN PARA EL PICOR JUSTO. MOZZARELLA Y PEREJIL FRESCO LO TERMINAN DE CORONAR. UNA PIZZA QUE TE ABRAZA Y TE GOLPEA AL MISMO TIEMPO.

PIZZA CRAZY FUNGI



\$12.000

SOFISTICADA Y CON ONDA. CHAMPIÑONES CONFITADOS QUE SE FUNDEN CON LA MOZZARELLA, JAMÓN SABROSO Y CEBOLLA MORADA. UN TOQUE FRESCO DE ALBAHACA Y LA INTENSIDAD DE NUESTRA MANTEQUILLA DE AJO HACEN QUE ESTA PIZZA SEA PURO ROCK AND ROLL GOURMET.

PIZZA PARMESANA



\$12.500

POTENTE Y RUDA. TOCINO CROCANTE, PIMIENTOS, CEBOLLA MORADA Y ACEITUNAS NEGRAS SOBRE MOZZARELLA DERRETIDA. REMATADA CON RÚCULA Y QUESO PARMESANO RALLADO. UN TOQUE DE ORÉGANO QUE ELEVAN CADA BOCADO. UNA PIZZA CON CARÁCTER FUERTE Y SIN DISCULPAS.

PIZZA MARGARITA CLÁSICA

\$11.000

UN ÍCONO ITALIANO EN SU MÁXIMA SIMPLEZA: POMODORO, MOZZARELLA, TOMATES CHERRY CONFITADOS Y HOJAS FRESCAS DE ALBAHACA. LIGERA, FRESCA Y PERFECTA CON UNA PINTA HELADA.

PIZZA PEPPERONI Y ACEITUNAS

\$12.000

LA COMBINACIÓN QUE NUNCA FALLA: PEPPERONI CARGADO DE SABOR, ACEITUNAS NEGRAS INTENSAS, UN TOQUE DE ORÉGANO Y PIMIENTA RECIÉN MOLIDA. PURO ROCK EN LA MESA.

PIZZA MECHADA

\$14.000

NUESTRA MECHADA DE VACUNO SE LUCE SOBRE MOZZARELLA, CON QUESO AZUL QUE APORTA CARÁCTER, PIMIENTOS ASADOS, ACEITUNAS Y PALTA QUE COMPLETAN LA JUGADA.

PIZZA SALMÓN

\$14.000

ELEGANTE Y FRESCA: MOZZARELLA SUAVE, LÁMINAS DE SALMÓN, QUESO CREMA CON CILANTRO, RÚCULA Y UN FINAL CON REDUCCIÓN DE ACETO BALSÁMICO. DISTINTA Y SABROSA.

PIZZA MAR Y MONTAÑA

\$13.500

LO MEJOR DE DOS MUNDOS: CAMARONES QUE SE MEZCLAN CON CHAMPIÑONES, CEBOLLA MORADA, ACEITUNAS Y PIMIENTOS. FRESCURA MARINA Y FUERZA DE LA TIERRA EN UNA MISMA PIZZA.

PIZZA 4 QUESOS

\$14.000

LA FAVORITA DE LOS AMANTES DEL QUESO: MOZZARELLA FUNDIDA, RICOTTA CREMOSA, QUESO AZUL INTENSO Y UN AHUMADO IRRESISTIBLE SOBRE BASE DE POMODORO. UNA BOMBA DE SABOR.

PIZZA HAWAIANA

\$12.000

LA VERSIÓN GREED DE LA CLÁSICA POLÉMICA: MOZZARELLA, PIÑA ASADA JUGOSA, TOCINO Y UN TOQUE DE ORÉGANO. AMADA POR MUCHOS, ODIADA POR OTROS... PERO NADIE SE RESISTE A PROBARLA.

PIZZA CARNÍVORA

\$14.000

UNA PIZZA HECHA PARA CARNÍVOROS DE VERDAD: MOZZARELLA, PEPPERONI CON CARÁCTER, MECHADA DE VACUNO JUGOSA Y CHURRASCO SALTEADO. PODER PURO EN CADA BOCADO.

PIZZA CHICKEN BBQ

\$13.000

MOZZARELLA, POLLO BAÑADO EN SALSA BBQ, PEPINILLOS QUE CORTAN CON FRESCURA, TOCINO CRUJIENTE Y PIMIENTOS. DULCE, AHUMADA Y ADICTIVA.

GREED AMERICAN CLASSIC & CHICKEN BURGERS



LIBERTY GREED



\$12.000

UNA HAMBURGUESA QUE GRITA LIBERTAD EN CADA MORDIDA. EL CRUNCH DEL COLESLAW Y LOS AROS DE CEBOLLA SE MEZCLAN CON EL AHUMADO DEL TOCINO Y LA CREMOSIDAD DEL CHEDDAR. TODO CORONADO CON NUESTRO ADEREZO SECRETO GREED. PARA LOS QUE NO SIGUEN REGLAS... LAS ROMPEN.

AMERICAN GREED BURGER

\$11.500

INSPIRADA EN LO MEJOR DEL FAST FOOD AMERICANO, PERO CON NUESTRO SELLO: HAMBURGUESA CON QUESO AMERICANO, TOCINO, LECHUGA, CEBOLLA MORADA Y AROS DE CEBOLLA CORONADA CON SALSA DE QUESO CHEDDAR.

GREED DALLAS



\$10.800

DIRECTA DESDE TEXAS PERO CON LA REBELDÍA DE GREED. EL PICOR DE LOS JALAPEÑOS Y LA DULZURA AHUMADA DE LA BBQ SE COMBINAN CON EL QUESO CHEDDAR DERRETIDO. UNA MORDIDA Y SENTIRÁS EL ESPÍRITU DEL RODEO, PERO EN VERSIÓN MÁS SALVAJE.

GREED BURGER

\$11.500

NUESTRA INSIGNIA: HAMBURGUESA JUGOSA, TOCINO CROCANTE, QUESO CAMEMBERT, CEBOLLA CARAMELIZADA Y MAYO DIJON CASERA. EL SABOR QUE DEFINE A GREED.

GRINGA STYLE



\$10.800

LA CLÁSICA YANKEE, PERO PASADA POR LA FÁBRICA DE EXCESOS GREED. HAMBURGUESA JUGOSA CON CHEDDAR, PEPINILLOS CASEROS, CEBOLLA, KETCHUP Y MOSTAZA, SIMPLE Y BRUTALMENTE RICA. SI CRECISTE SOÑANDO CON LAS HAMBURGUESAS DE PELÍCULA, ESTA ES TU PROTAGONISTA.

CHEESE BACON BURGER

\$13.500

EL CLÁSICO QUE NUNCA FALLA: DOBLE HAMBURGUESA CON QUESO AMERICANO, TOCINO CROCANTE, UN TOQUE FRESCO DE GUACAMOLE Y SALSA BBQ. SENCILLA, PERO LETAL.

GREED MAC



\$10.800

UN HOMENAJE A UN CLÁSICO INTERNACIONAL. NO LO HACEMOS IGUAL... LO HACEMOS MEJOR. HAMBURGUESA CON QUESO CHEDDAR, LECHUGA, CEBOLLA, PEPINILLOS CASEROS Y NUESTRO ADEREZO GREED. MÁS JUGOSA, MÁS SABROSA Y CON EL SELLO REBELDE DE GREED.

TEX MEX BURGER

\$12.500

HAMBURGUESA CON CHAMPIÑONES Y CEBOLLA CARAMELIZADA, CORONADA CON GUACAMOLE FRESCO, AROS DE CEBOLLA, HUEVO FRITO Y SALSA BBQ. UN VIAJE DE SABORES AL PURO ESTILO TEX-MEX.

STREET KING



\$10.800

LA HAMBURGUESA QUE DESTRONÓ AL REY. INSPIRADA EN LA WHOPPER, PERO CON LA CALIDAD Y REBELDÍA DE GREED. HAMBURGUESA FRESCA, JUGOSA Y PODEROSA, CON LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA MORADA, PEPINILLOS CASEROS Y KETCHUP. EL "REY" HA MUERTO... ¡LARGA VIDA A LA BUENA HAMBURGUESA!

POLLO BASTARDO



\$9.800

POLLO FRITO CRUJIENTE POR FUERA, JUGOSO POR DENTRO. ACOMPAÑADO CON LECHUGA, NUESTRA SALSA CRIOLLA Y MAYONESA ACEVICHADA, ESTE POLLO FRITO TIENE MÁS RITMO QUE UNA FIESTA LATINA. EL BASTARDO MÁS SABROSO DE LA FAMILIA GREED.

RUTA 66



\$10.800

UN VIAJE DIRECTO AL SUR GRINGO, PERO VERSIÓN GREED. LA CEBOLLA PLANCHADA CARAMELIZADA SOBRE LA CARNE, EL CHEDDAR DERRETIDO, LOS PEPINILLOS CASEROS Y LA MOSTAZA JUSTA HACEN DE ESTA HAMBURGUESA UN CLÁSICO RUTERO IRRESISTIBLE.

KUNG FU CHICKEN



\$9.500

UN GOLPE DIRECTO AL PALADAR. POLLO MARINADO EN ESPECIAS, CROCANTE Y JUGOSO, LECHUGA, PEPINILLOS Y CON EL KICK PICANTE Y AGRIDULCE DE LA MAYONESA SRIRACHA. UN SANDWICH QUE PEGA MÁS FUERTE QUE BRUCE LEE.

FRIED CHICKEN BURGER

\$9.500

POLLO APANADO EN CORN FLAKES, FRITO Y CRUJIENTE, CON COLESLAW FRESCO, PEPINILLOS Y SALSA BBQ. CROCANTE, JUGOSA Y ADICTIVA.

NUESTRAS BURGERS Y SANDWICHES



DOUBLE CHEESE BURGER

\$10.400

UNA CAPA DE HAMBURGUESA JUGOSA CON QUESO AMERICANO Y MANTECOSO, MÁS LECHUGA FRESCA, TOMATE, PEPINILLOS CASEROS Y MAYONESA DIJON. CLÁSICA, SIMPLE Y BRUTALMENTE BUENA.

SUPER MARIO BURGER

\$12.500

UN COMBO GANADOR: HAMBURGUESA CON CHAMPIÑONES SALTEADOS, CEBOLLA CARAMELIZADA Y PIMIENTOS ASADOS. LECHUGA, TOMATE Y NUESTRO ADEREZO GREED INFALTABLE. PODEROSA Y LLENA DE CARÁCTER.

MEGALODÓN BURGER

\$13.500

300 GRAMOS DE HAMBURGUESA PARA LOS VALIENTES, CON QUESO AMERICANO, QUESO MANTECOSO Y QUESO AZUL, LECHUGA, PEPINILLOS, CEBOLLA Y MAYONESA DIJON. UNA BESTIA QUE NO SE PERDONA.

PULLED PORK

\$10.500

CERDO DESMECHADO COCINADO EN CERVEZA, CON COLESLAW, PEPINILLOS CASEROS, SALSA BBQ Y CEBOLLA CRISPY. AHUMADO, JUGOSO Y EXPLOSIVO EN SABOR.

SÁNDWICH DE MECHADA

\$11.300

CARNE MECHADA JUGOSA EN PAN CRIOLLO, CON QUESO MANTECOSO, TOCINO, GUACAMOLE FRESCO, HUEVO FRITO Y MAYONESA CASERA. UN CLÁSICO DE CASA LLEVADO AL NIVEL GREED.

VEGAN QUINOA BURGER



\$9.600

HECHA DE QUINOA Y CHAMPIÑONES, LECHUGA, TOMATE Y CON ENCURTIDOS CASEROS QUE LA ELEVAN. 100% VEGANA, 100% CON ACTITUD GREED.

CLÁSICO CHILENOS

LOMITO ITALIANO



\$10.800

EL CLÁSICO CHILENO, PERO CON LA RUDEZA DE GREED. LOMO DE CERDO SAZONADO AL PUNTO, PALTA CREMOSA, TOMATE FRESCO Y MAYONESA CASERA EN PAN CRIOLLO. UN ITALIANO QUE NO TIENE NADA DE TRADICIONAL... ES PURA ACTITUD.

BARROS LUCO

\$9.500

UN CLÁSICO CHILENO AL ESTILO GREED: CHURRASCO JUGOSO CON QUESO MANTECOSO DERRETIDO. SIMPLE, POTENTE Y SIN RODEOS.

CHURRASCO CHACARERO

\$10.800

EL FAVORITO DE LA TRADICIÓN: CHURRASCO JUGOSO CON TOMATE FRESCO, POROTOS VERDES CROCANTES, AJÍ VERDE Y MAYONESA CASERA QUE ENCIENDE LA JUGADA.

CHURRASCO ITALIANO

\$10.800

PALTA CREMOSA, TOMATE FRESCO Y MAYONESA CASERA ACOMPAÑANDO UN CHURRASCO QUE SE ROBA LA PELÍCULA. EL ITALIANO DE SIEMPRE, CON EL SELLO GREED.

THE SWEET SPOT

LECHE ASADA



\$5.500

LA ABUELITA ESTARÍA ORGULLOSA... PERO ESTA VIENE CON MÁS ESTILO. CREMOSA, DORADITA Y BAÑADA EN CARAMELO COMO DIOS MANDA. UN POSTRE QUE NUNCA PASA DE MODA Y QUE TE HARÁ DECIR: "UNA MÁS, POR FAVOR".

TARTELETA DEL DÍA



\$6.000

LA RULETA DULCE DE GREED: HOY PUEDE SER FRUTOS ROJOS, MAÑANA MANJAR, QUIÉN SABE... LO ÚNICO SEGURO ES QUE VIENE CON HELADO PARA REMATAR LA JUGADA. PREGUNTA LA TENTACIÓN DEL DÍA Y ATRÉVETE APOSTAR.

BROWNIE GREED

\$6.000

BROWNIE DE CHOCOLATE SÚPER FUDGY, CON CONFITURA DE NARANJA Y HELADO ARTESANAL.

IMPERIAL TIRAMISÚ

\$5.500

CLÁSICO TIRAMISÚ CON QUESO MASCARPONE, CAFÉ Y ALMÍBAR DE CERVEZA IMPERIAL STOUT.

CHURROS CON MANJAR NUTELLA Y HELADO

\$5.500

CHURROS RECIÉN HECHOS, CON SALSA DE MANJAR CHILENO, NUTELLA Y HELADO DE VAINILLA.

COPA DE HELADO

\$4.500

COPA HELADA CON SABOR A ELECCIÓN.



RECOMENDACIÓN DEL CHEF GUILLE!



ESCALOPA KAISER

\$14.200

TE PRESENTAMOS LA ESCALOPA KAISER, LA NUEVA CREACIÓN DEL CHEF GUILLERMO Y LA JOYA DE LA CARTA DE GREED. 300 GR. DE VACUNO RELLENO CON JAMÓN Y QUESO FUNDIDO, APANADO HASTA QUEDAR DORADO Y ACOMPAÑADO DE PAPAS FRITAS IRRESISTIBLES. ESTE PLATO ROMPE LA RUTINA DEL BAR: ES DISTINTO, POTENTE Y LLENO DE SABOR. EL CHEF GUILLERMO LO RECOMIENDA COMO EL PLATO MÁS BACÁN HASTA AHORA, PERFECTO PARA QUIENES BUSCAN PROBAR ALGO DIFERENTE Y DEJARSE SORPRENDER.