



GREED

TAPROOM

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 NUEVO

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.

\$10.500

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 ELEGANTE 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

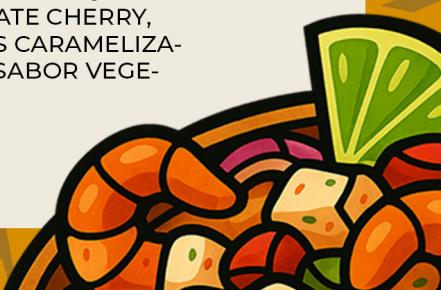
GRAVLAX AL ESTILO NÓRDICO QUE SE ENCUENTRA CON LA INTENSIDAD DE LA RICOTTA, LA FRESCURA DE LA PALTA. UN VIAJE DE SABORES QUE SE UNE CON SÉSAMO, ENCURTIDOS Y UN GUIÑO DULCE-SALADO CON TERIYAKI. ELEGANTE Y ATREVIDA, COMO DEBE SER.

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 NUEVO

\$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 GOTITA.

CAMARONES AL PIL PIL NUEVO

\$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 NUEVO

\$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 CROCANTE 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 PRO ESTILO GREED

TABLA TODO TERRENO NUEVO

\$24.000

UNA MEZCLA DESCARADAMENTE ABUNDANTE Y SABROSA: PAPAS FRITAS CRUJIENTES, AROS DE CEBOLLA DORADITOS, MILANESA DE VACUNO CUBIERTA CON QUESO MANTEQUILLO DERRETIDO, SALTEADO DE POLLO Y CARNE CON CEBOLLA MORADA Y TOMATES CHERRY TODO A LA CREMA. SÚMAME 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 NUEVO

\$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 NUEVO

\$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 NUEVO

\$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 NUEVO

\$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 NUEVO

\$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 NUEVO

\$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 NUEVO

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.

GREED DALLAS NUEVO

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.

GRINGA STYLE NUEVO

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.

GREED MAC NUEVO

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.

STREET KING NUEVO

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!

RUTA 66 NUEVO

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.

\$12.000 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 BURGER

\$11.500

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

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.

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.

POLLO BASTARDO

NUEVO

\$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.

KUNG FU CHICKEN

NUEVO

\$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 MANTEQUILLO, 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 MANTEQUILLO 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 MANTEQUILLO, 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 CHILENO

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 MANTEQUILLO DERRETIDO. SIMPLE, POTENTE Y SIN RODEOS.

CHURRASCO CHACARERO

\$10.800

EL FAVORITO DE LA TRADICIÓN: CHURRASCO JUGOSO CON TOMATE FRESCO, POROTOS VERDES CROCANTE, 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

NUEVO



\$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".

TARTALETA DEL DÍA

NUEVO

\$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.