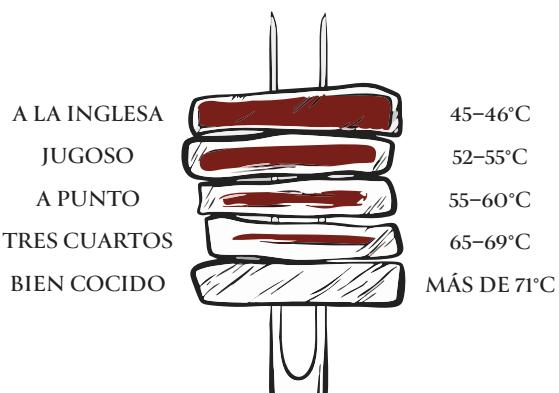




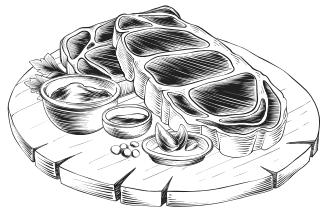
# ¿CÓMO PREFIERES TU CARNE?

¿Jugoso, a punto o bien cocida...?  
Tú eliges el nivel de cocción y nosotros  
lo hacemos **perfecto**.



## CORTES POR PESO

Precio por cada 100 gramos – tú eliges la cantidad,  
*nosotros el punto perfecto*.



Filete .....	\$7.200
Combinación perfecta con Ámbar - Stout	
Lomo Liso .....	\$6.500
Combinación perfecta con Strong - West Coast Ipa	
Lomo Vetado .....	\$7.200
Combinación perfecta con Strong - Ámbar	
Punta de Ganso a la Espada .....	\$5.700
Combinación perfecta con Tripel - Ámbar	

## CORTES AL PLATO

*Cortes definidos, con guarnición a elección*  
(Crea tu plato perfecto).

Asado de Tira (500 gr.)..... \$26.500  
Combinación perfecta con Kolsch - Strong

Costillas de Cerdo (350 gr.)..... \$15.900  
con Salsa BBQ de la casa.  
Combinación perfecta con Tripel - West Coast Ipa

Entraña (300 gr.)..... \$22.200  
Combinación perfecta con Ámbar

Pechuga de Pollo (300 gr.)..... \$7.200  
Combinación perfecta con Kolsch - Ámbar

Lomo Kassler (250 gr.) ..... \$14.100  
Acompañado con Puré de Manzana.  
Combinación perfecta con Strong - Kolsch

## ENTRADAS

*Sabores del campo para abrir el apetito. Todos acompañados con tostadas crujientes y chimichurri casero.*

Chorizos Artesanales ..... \$6.600  
Combinación perfecta con Strong - Kolsch  
Chorizos caseros con especias seleccionadas y  
cocinados al fuego. Servidos con tostadas y nuestro  
chimichurri de la casa.

Longanizas de Campo ..... \$6.800  
Combinación perfecta con Ámbar - Stout  
Longanizas Premium, asadas al punto justo. Sabor  
intenso, con tostadas crocantes y chimichurri.

Longanizas Campesinas ..... \$6.800  
Combinación perfecta con Ámbar - Strong  
Receta tradicional, ahumada y rústica. Perfecta para  
compartir o iniciar el festín.

Longanizas Ahumadas ..... \$6.800  
Combinación perfecta con Stout - Tripel  
Curadas y ahumadas lentamente, con sabor profundo.  
Ideal para los fanáticos del asado con carácter.

**Longanizas Artesanales .....** \$6.800  
Combinación perfecta con Stout - Kolsch  
Elaboradas a mano, asadas al fuego y servidas con nuestro clásico chimichurri. Sabor casero con alma de campo.

**Mollejas a la Parrilla .....** \$10.900  
Combinación perfecta con Kolsch  
Corte delicado, dorado por fuera y tierno por dentro.  
Una joya parrillera para paladares exigentes.

**Prietas Tradicionales .....** \$7.000  
Combinación perfecta con Stout – West Coast Ipa  
Clásicas morcillas chilenas, suaves y sabrosas. Un imperdible criollo.

**Provoleta Asada .....** \$7.000  
Combinación perfecta con West Coast Ipa - Tripel  
Queso provolone fundido a la parrilla, acompañado de tomates cherry asados, orégano fresco y tostadas crujientes. Perfecta para compartir.

**Empanada de Carne (1 un.) .....** \$2.800  
Combinación perfecta con Stout - Ámbar  
Masa dorada y crujiente frita en aceite virgen, rellena con pino de carne picada.

**Empanada de Queso (1 un.) .....** \$2.500  
Combinación perfecta con West Coast Ipa - Kolsch  
Queso mantecoso derretido en masa fina y frita en aceite virgen. Un clásico reconfortante.

**Repetición de Panera .....** \$4.800  
Porción extra de sopaipillas doradas, con pebre, alioli y salsa brava.

**Tabla Fogón Greed**  
**Para 4 personas .....** \$28.200  
Combinación perfecta con Strong - Kolsch  
Una experiencia completa: Chorizos artesanales, longanizas artesanales, longanizas ahumadas, longanizas campesinas, prietas y picado de carne. Incluye pan campestre y chimichurri de la casa. Ideal para compartir y celebrar el sabor.

## SALSAS DE LA CASA

*Perfectas para acompañar carnes o simplemente para seguir untando sin culpa.*

**Pebre Chileno .....** \$2.500  
Clásico aderezo chileno con tomate, cebolla, cilantro y ají verde. Fresco, picante y lleno de identidad local.

**Chimichurri Casero .....** \$2.800  
Salsa tradicional a base de hierbas, ajo, vinagre y especias. Equilibrada y aromática, ideal para carnes a la parrilla, panes o embutidos.

## ENTRADAS FRESCAS

*Frescura, sabor y presentación. Ideal para comenzar ligero y con elegancia.*

**Ceviche de Salmón .....** \$12.500  
Combinación perfecta con kolsch - west coast ipa  
Dados de salmón fresco marinados en leche de tigre, jugo de limón, cebolla morada, ají verde, palta y pimientos. Servido sobre hojas de lechuga, con chips de plátano crocantes y tostadas caseras.

**Tártaro de Atún .....** \$11.000  
Combinación perfecta con kolsch  
Cubos de atún fresco con mostaza Dijon, cebolla morada, pepinillos, mango y pimientos. Montado sobre palta cremosa y rúcula, con salsa de yogurt, reducción de aceite balsámico, encurtidos y perfume de sésamo.

**Ensalada Chilena .....** \$7.200  
Tomate jugoso, cebolla en pluma, ají verde y cilantro fresco. Tradicional y refrescante.

**Ensalada Gravlax .....** \$8.800  
Mezcla de hojas verdes, palta, ricota fresca, gravlax de salmón curado, alcaparras, semillas y un toque de teriyaki.

**Ensalada Fogón .....** \$7.500  
Hojas verdes, tomate cherry, pepino, piña asada y encurtidos artesanales. Acompañada de vinagreta ligera de la casa.

**Ensalada de Tomate, Palta, Chocho y Palmito .....** \$7.800  
Ensalada suave con ingredientes frescos y balanceados.

**Ensalada Tibia .....** \$7.800  
Mix de hojas verdes con champiñones salteados, tomates cherry, palmitos, damascos turcos y semillas. Finalizada con mojo de palta y salsa de yogurt ligera.

## PASTAS CASERAS



Fettuccine con Salsa de Champiñones y Tocino .....\$15.300  
Combinación perfecta con Kolsch  
Pasta casera elaborada en casa, servida con cremosa salsa de champiñones salteados y trozos de tocino dorado. Terminado con queso rallado, un clásico reconfortante con sabor casero y textura perfecta.

Gnocchi Caseros de Papa y Zapallo con Pesto y Albahaca .....\$14.800  
Combinación perfecta con Ámbar - Kolsch  
Gnocchis caseros de papa y zapallo, acompañados de un aromático pesto de albahaca y frutos secos. Servidos con hojas frescas de albahaca y queso rallado, en un plato lleno de textura, color y sabor.

Pappardelle en Tinta de Calamar con Salsa Frutti di Mare .....\$15.800  
Combinación perfecta con Kolsch – West Coast Ipa  
Pasta ancha casera teñida con tinta de calamar, acompañada de mariscos salteados: camarones, calamares y mejillones. Servido en una salsa suave del mar que realza su sabor y carácter mediterráneo.

Elaboradas a mano con recetas tradicionales, con ingredientes nobles y frescos. En Fogón Greed, la pasta no es solo un plato: *es una experiencia...*

Ravioles De Mariscos Con Salsa De Camarón .....\$16.300  
Combinación perfecta con kolsch – west coast ipa  
Ravioles caseros rellenos de jaiba, mix del mar y camarones, servidos con una cremosa salsa de camarón y terminado con queso. Un plato lleno de sabor marino, suave y sofisticado.

Sorrentinos de Jamón y Queso con Pomodoro .....\$16.500  
Combinación perfecta con Kolsch – West Coast Ipa  
Sorrentinos artesanales rellenos de jamón y queso, servidos con una clásica salsa pomodoro de tomates frescos, crema, orégano y albahaca. Un plato reconfortante, con equilibrio entre lo cremoso y lo ácido.



## GUARNICIONES DEL FOGÓN



*Nuestras guarniciones son el complemento perfecto: frescas, sabrosas y hechas con dedicación para *realizar cada bocado*.*

A lo Pobre .....\$6.800  
Clásico acompañamiento chileno con papas fritas crujientes, cebolla caramelizada y huevos fritos a la perfección. Ideal para carnes a la parrilla. Abundante, sabroso y tradicional.

Champiñones con Queso Azul .....\$6.800  
Champiñones frescos y salteados cubiertos con crema suave y queso azul fundido. Acompañamiento cremoso e intenso.

Maíz a la Crema .....\$6.000  
Granos de maíz tiernos y cebollín en una suave y delicada salsa cremosa. Dulce, reconfortante y lleno de sabor casero.

Espinaca a la Crema .....\$5.500  
Hojas de espinacas blanqueadas, acompañadas con jamón picado y bañadas en salsa cremosa. Clásico acompañamiento cálido y reconfortante.

Papas al Romero con Mantequilla .....\$6.500  
Papas doradas al horno con mantequilla y ramas de romero fresco. Aromáticas, crujientes por fuera y suaves por dentro.

**Patatas Bravas .....**..... \$6.200

Papas rústicas fritas, acompañadas de salsa brava ligeramente picante y alioli, terminadas con ciboulette. Crujientes y sabrosas.

**Papas Fritas .....**..... \$4.300

Papas crujientes y doradas, servidas al momento. Un clásico infaltable.

**Pastelera de Maíz .....**..... \$6.800

Dulce y suave pastelera elaborada con choclo molido y albahaca , cocida lentamente hasta lograr textura cremosa y dorada. Acompañamiento tradicional chileno.

**Puré Rústico con Cebolla Caramelizada y Tocino .....**..... \$6.500

Puré de papas casero mezclado con cebolla caramelizada y crujientes trozos de tocino. Cremoso y sabroso.

**Verduras Salteadas .....**..... \$5.800

Mix de verduras frescas salteadas al wok con aceite de sésamo y soya: cebolla morada, pimientos, tomates cherry, champiñones y zanahoria. Coloridas, crocantes y llenas de sabor natural.

## -Menú Infantil-

*Platos pensados especialmente para los más pequeños, sabrosos, clásicos y llenos de cariño.*



### Milanesa de Vacuno

**con Papas Fritas .....**..... \$7.800

Corte de carne empanizado y dorado al punto perfecto, acompañado de papas fritas crujientes. Un clásico que nunca falla, favorito de grandes y chicos.

### Nuggets de Pollo

**con Papas Fritas .....**..... \$7.800

Deliciosos bocados de pollo apanado, dorados y crujientes, acompañados de papas fritas. Un plato divertido y sabroso, pensado especialmente para los más pequeños.

**Salchipapas .....**..... \$7.800

Clásica combinación de papas fritas crujientes con salchichas a la parrilla, servidas al estilo casero. Un plato simple, sabroso y siempre bien recibido.

### Tallarines con

**Salsa Boloñesa .....**..... \$7.800

Pasta tradicional servida con una sabrosa salsa boloñesa de carne molida y tomates. Nutritivo, sencillo y siempre favorito entre los niños.

## -Postres-

*Dulces clásicos para cerrar con broche de oro.*

*Caseros, tentadores y perfectos para compartir...*

**Brownie .....**..... \$6.000

Combinación perfecta con stout - tripel Brownie de chocolate con centro suave y costra crujiente, servido con frutos rojos, crumble y decoraciones dulces. (Puedes agregar una bola de helado opcional).

**Churros Con Manjar .....**..... \$5.500

Combinación perfecta con ámbar - tripel Churros recién fritos, espolvoreados con azúcar flor. Acompañados con salsa de manjar, frutos rojos y helado. Crujientes por fuera, suaves por dentro.

**Copa de Helado .....**..... \$4.500

Helado artesanal en copa. Sabores clásicos disponibles (consultar). Ideal para refrescar y cerrar con dulzura cualquier comida.

**Leche Asada .....**..... \$5.500

Combinación perfecta con stout - ámbar Postre tradicional chileno, horneado lentamente. Textura firme y suave, con sabor a vainilla y caramelo. Evoca la cocina casera de antaño.

**Tartaleta Del Día .....**..... \$6.000

Masa fina y crocante rellena según la inspiración del chef. Consulta la variedad: fruta, crema o chocolate.

**Tiramisú .....**..... \$5.500

Combinación perfecta con stout Clásico italiano con capas de galletas remojadas en reducción de cerveza, crema de mascarpone y cacao. Suave, cremoso y lleno de sabor.

