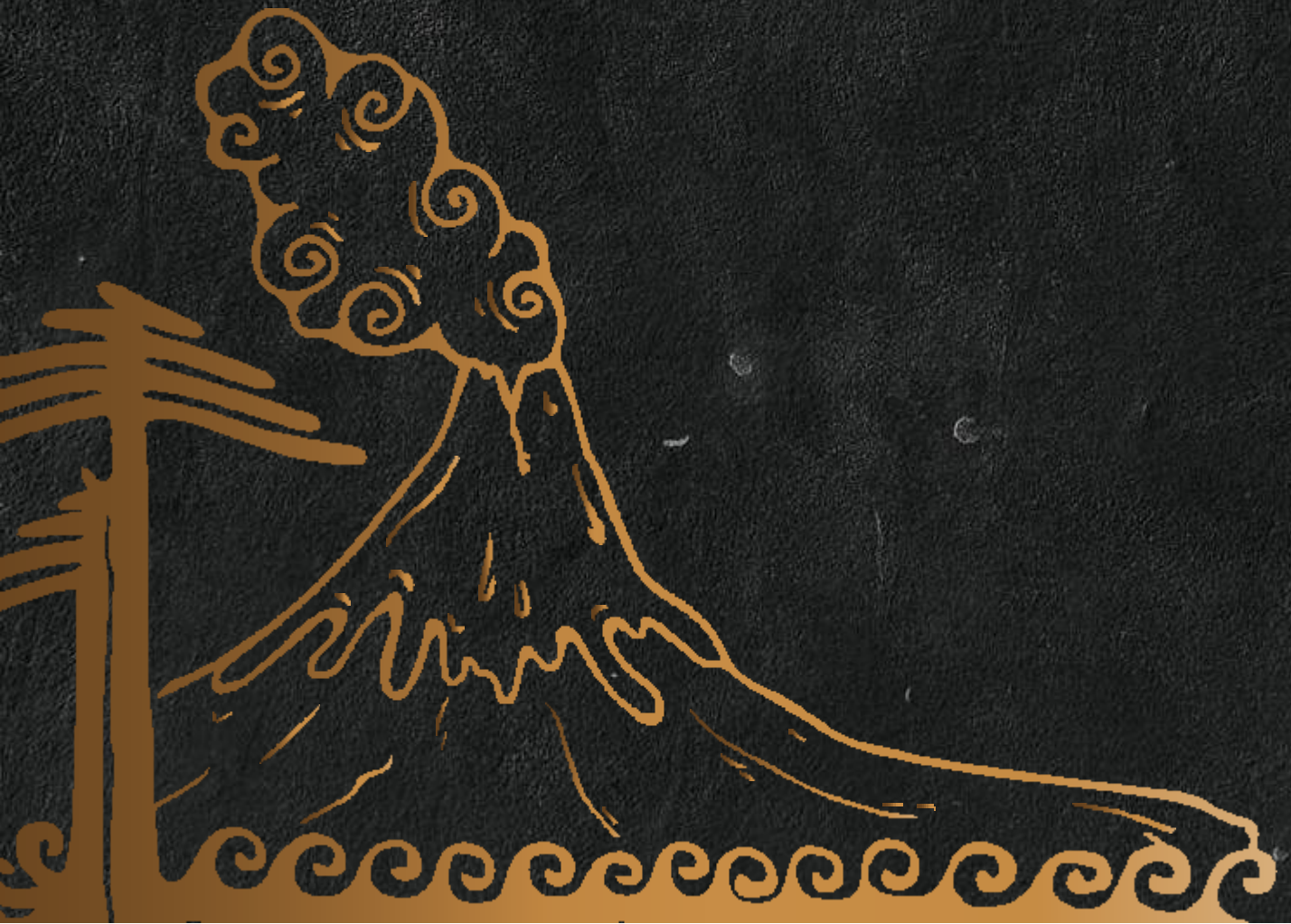


WWW.MAMASANDTAPAS.CL



mamas & tapas

bar-restaurant



Menú

mamas&tapas
bar-restaurante



PARA COMPARTIR

CHICKEN WINGS

Alitas de pollo en salsa agridulce, acompañada de papas fritas crema ácida.

\$ 13.200

BABYRIBS

Costillas de cerdo en salsa BBQ, acompañada de papas fritas y crema ácida

\$ 14.300

CAMARONES AL AJILLO

Camarones salteados en ajo, vino blanco y mantequilla hervidos con tostadas de la casa

\$ 15.400

PORCIÓN DE PAPAS FRITAS

\$ 11.000

CAMARONES APANADOS

Acompañados de anillos de cebolla y salsa agridulce

\$ 15.400

FILETE DE RES AL AJILLO

Acompañado de tostadas de la casa u salsa de ají cacho cabra

\$ 16.500

SANDWICH

POLLO GRILLADO

Pechuga de pollo a la plancha, mix lechugas, tomate y tocino.

\$ 10.200

CHURRASCO MAMAS

Láminas de lomo liso a la plancha, cebolla frita, champiñones, palta y queso.

\$ 12.000

PLATEADA

Plateada cocinada lentamente a la olla, servida con tomate, cebolla, palta, cilantro y ají verde.

\$ 11.000

LOMO SALTADO

Filete de vacuno salteado con cebolla morada, tomate, cilantro y lechuga.

\$ 12.500

VEGETARIANO

Vegetales grillados, queso de cabra, tapenade de aceitunas, lechuga y tomate.

\$ 10.200

TERIYAKI CHICKEN

Pollo salteado con sésamo tostado, salsa agridulce, queso philadelphia, palta y lechuga

\$ 12.000

Menú

mamas&tapas
bar-restaurante



TAPAS

Jamón serrano, cubos de tomates, pesto albahaca y aceite de oliva	\$ 10.000
Salmón ahumado, queso cream y espárragos	\$ 10.000
Queso de cabra, pesto, cubos de tomates y hierbas frescas	\$ 10.000
Camarones al pil pil, queso crema, tomate cherry y pesto	\$ 13.000

EMPANADITAS

(6 Unidades servidas con trio de salsas.)

Camaron, mozzarella y ciboulette	\$ 10.800
Mix quesos	\$ 9.800

CEVICHE Y TÁRTAROS

CEVICHE MAMAS DE SALMÓN Dados de salmón marinados en jugo de limón, ají amarillo y cilantro, servido con cebolla morada, choclo peruano y tostadas de la casa	\$ 15.500
CEVICHE MIXTO Dados de salmón y camarones marinados en jugo de limón, ají amarillo y cilantro, servido con cebolla morada, choclo peruano y tostadas de la casa	\$ 16.500
TÁRTARO DE SALMÓN Aliñado con mostaza, limón, alcaparras y hierbas frescas, servido con tostadas de la casa	\$ 15.500
TRÍO DE CÉVICHE Clásico, al cilantro y en pasta de rocoto	\$ 16.500
TIRADITO DE SALMÓN Láminas de salmón marinadas en pasta de ají amarillo, limón y cilantro servido con choclo peruano y camote	\$ 16.500

HAMBURGUESAS

(Todas incluyen papas fritas)

- HAMBURGUESA MAMAS & TAPAS

Hamburguesa casera de 200grs, tocino, queso, cebolla salteada, palta, ají y pepinillos.

\$ 11.000
- HAMBURGUESA DEL VOLCÁN

Hamburguesa casera de 200grs, queso, tocino, lechuga, tomate, champiñones y pepinillos.

\$ 11.000

TABLAS

- TABLA DE CARNE

Lomo de res, pechuga de pollo, costillas de cerdo BBQ, hot wings y choricillo, todo salteado con ajo y orégano, servido sobre vegetales salteados y acompañado de tostadas caseras y trío de salsas

\$ 33.000
- CHORRILLANA MAMAS

Cubos de lomo salteados con cebolla, huevos fritos y papas fritas

\$ 28.000
- TABLA MIXTA

Variedad de quesos, trozos de lomo de res al ajillo, cubos de pollo al romero, vegetales grillados, acompañado de tostadas caseras y trío de salsas.

\$ 33.000

COMIDA MEXICANA

(Todos los platos incluyen guacamole, crema ácida y pico de gallo)

TACOS

3 tortillas abiertas, servidas con puré de porotos negros, lechuga, queso, tomate, cilantro y su opción de carne, pollo o camarón salteado con verduras

CARNE	POLLO	CAMARON
\$11.200	\$ 10.700	\$ 14.000

QUESADILLAS

3 tortillas dobladas rellenas con queso y su elección entre carne, pollo o camarón.

CARNE	POLLO	CAMARON
\$11.000	\$ 10.700	\$ 14.000

Menú

mamas&tapas
bar-restaurante



ENSALADAS

SALMÓN AHUMADO

\$ 11.000

Lechuga, huevo duro, tomate, espárragos, palta y vinagreta balsámica

ENSALADA CÉSAR

Clásica ensalada en base a lechuga, tocino, crutones, queso parmesano y dressing César.

POLLO

\$11.000

CAMARON

\$ 12.300

DEL CHEF

Lechuga, tomate, palta, palmito, huevo duro y cebolla morada, servida con dressing del chef

POLLO

\$11.000

CAMARON

\$ 12.300

POSTRES

BROWNIE

\$ 8.500

De chocolate servido con helado de vainilla, crema y salsa de frutos rojos

FRUTOS DE LA ESTACIÓN

\$ 7.500

Servidos con helado de vainilla



Licores

mamas&tapas
bar-restaurant



APERITIVOS

SOUR CATEDRAL

Barsol quebranta, goma, limón, clara de huevo y amargo de angostura

\$ 7.700

WHISKY SOUR

Ballantines Finest, limón, goma de clavo de olor

\$ 7.500

PISCO SOUR

Tres Erres 35° y clara de huevo

\$ 5.500

AMARETTO SOUR

Amaretto, limón y hielo

\$ 6.000

SOUR PASION

Tres Erres 35°, pulpa de maracuyá y clavo de olor.

\$ 6.200

COCKTAILS

MOJITO MED

Beefeater, jugo de limón, tomate, ají verde, hojas de albahaca.

\$ 8.200

MOJITO MAMAS

Ron Havana Club Añejo 3 años, menta, limón, hielo, azúcar, maracuyá, frambuesa y agua con gas.

\$ 8.200

MOJITO CLÁSICO

Ron Havana Club Añejo 3 años, menta, limón, hielo, azúcar y agua con gas.

\$ 8.200

RAMAZZOTTI ROSATO

Ramazzotti, agua tónica, rebanada de limón.

\$ 8.200

RAMAZZOTTI SPRITZ

Ramazzotti, espumante y frutos rojos.

\$ 8.200

CAIPIRIÑA MAMAS

Cachaca, mix frutos del bosque, limón de pica y hielo.

\$ 8.200

CAIPIRIÑA CLASICA

Cachaca, limón de pica y hielo.

\$ 8.200

Licores

mamas&tapas
bar-restaurant



COCKTAILS

COSMOPOLITAN

\$ 8.200

Absolut Original, jugo de cranberry y goma

TEQUILA MARGARITA

\$ 8.200

Olmeca blanco, triple sec, azúcar y jugo de limón

TEQUILA SUNRISE

\$ 8.200

Olmeca blanco, jugo de naranja y granadina

CHILCANO

\$ 8.200

Barsol quebranta, ginger ale, jugo de limón y amargo de angostura.

MALIBU BAY BREEZE

\$ 8.200

Ron Malibú, jugo de piña, arándanos y limón

MAI TAI

\$ 8.200

Ron Havana Club Añejo Especial, jugo de naranja, piña, granadina y amaretto.

DAIKIRI

\$ 8.200

Ron Havana Club Añejo 3 años, jugo de limón, azúcar y preguntar opción de frutas.

LONG ISLAND

\$ 8.200

Ron Havana Club Añejo 3 años, tequila, vodka, gin, triple sec

MONGOLIAN

\$ 8.200

Ron Havana Club Añejo Especial, tequila, whisky, granadina, crema de cassis y ginger ale

RUSO BLANCO

\$ 8.200

Absolut Original, licor de café, crema y azúcar

RUSO NEGRO

\$ 8.200

Absolut Original y licor de café

RUSTY NAIL

\$ 8.200

Bourbon, Drambuie y clavos de olor

RASPBERRY COLLINS

\$ 8.200

Absolut Original, pulpa de frambuesa, sirope de azúcar y jugo de limón.

Licores

mamas&tapas
bar-restaurant



COCKTAILS

PIÑA COLADA

\$ 8.200

Ron Havana Club Añejo Especial, Malibú Caribbean Rum, coco mix y piña natural

FRESCO

\$ 8.200

Absolut pears, rodaja de pepino, ginger ale y abundante hielo.

TRIKAHUE

\$ 8.200

Mistral 35°, araucano, jugo de limón, lámina de jengibre, panache de menta y rodaja de naranja.

PINK COLLINS

\$ 8.200

Beefeater pink, jarabe de goma, jugo de limón y agua con gas.

LILLET

\$ 8.500

Vino fortificado Francés , frutilla albahaca y tónica

SHOTS

MISTRAL NOBEL FIRE

\$ 4.800

MAMAS SHOT

\$ 4.800

Licor de café, brandy de cerezas, Baileys y flameado

TEQUILAZO

\$ 4.800

Olmeca, gajos de limón y sal

TEQUILAZO CHOCOLATE

\$ 4.800

Olmeca chocolate, gajos de naranja y azúcar granulada

CUCARACHA

\$ 4.800

Olmeca, licor de café y flameado

SHOT JAGERMEISTER

\$ 5.500

Licores

mamas&tapas
bar-restaurante



JARRAS DE VINO

JARRA DE BORGOÑA

Frutillas maceradas y vino tinto

\$ 16.500

JARRA DE SANGRÍA

Vino tinto, naranjas, canela, azúcar

\$ 17.500

JARRA DE TERREMOTO

Vino pipeño, helado de piña, jarabe de granadina y un toque de fernet.

\$ 17.500

JARRA DE CLERY

Frutillas maceradas y vino blanco.

\$ 17.500

WHISKIES

Mojito Jack

\$ 8.500

Ballantines 12 yo

\$ 13.000

Ballantines 7 yo bourbon finish

\$ 12.500

Ballantines finist

\$ 9.000

Chivas regal 18

\$ 19.000

Chivas xv

\$ 18.000

Chivas extra 13 yo

\$ 15.000

Chivas regal 12 yo

\$ 13.000

Jack Daniels

\$ 9.000

IRISH WHISKEY

Jameson

\$ 9.500

RON

Havana Club Selección de Maestros

\$ 11.800

Havana Club Añejo Reserva 7 años

\$ 10.800

Havana Club Añejo Reserva

\$ 8.500

Havana Club Añejo Especial

\$ 7.800

Licores

mamas&tapas
bar-restaurante



VODKA

Absolut Sabores

\$ 8.300

Citron, Lime, Mango, Kurant, raspberri Pears, Mandrin.

Absolut Original

\$ 7.500

VODKA PREMIUM

Absolut Elyx

\$ 11.000

GIN



Tropical Gin (Gin +1 Red Bull Yellow Edition)

\$ 12.500

Gin 97 (Gin +1 Red Bull Sugarfree)

\$ 12.500

Gin de verano (Gin +1 Red Bull Red Edition)

\$ 12.500

Beefeater 24 Inglés

\$ 14.800

Beefeater Pink Inglés

\$ 9.500

Beefeater Inglés

\$ 9.500

Monkey 47 Alemán

\$ 15.000

Malfy Originale Italiano

\$ 13.000

Kantai Nacional

\$ 10.000

COGNAC

Cognac Martel VS

\$ 17.000

PISCOS

Mistral 35°

\$ 6.500

Mistral de 40°

\$ 7.000

Mistral 46°

\$ 10.800

Mistral Nobel

\$ 10.500

Mistral Nobel barrica tostada

\$ 12.000

Mistral Nobel d.0 46

\$ 14.000

Mistral Gran Nobel

\$ 15.000

Espíritu de los Andes

\$ 8.000

Tres Erres

\$ 7.500

Horcón Quemado 35°

\$ 8.500

Licores

mamas&tapas
bar-restaurante



DESTILADOS DE UVA

Barsol Quebranta \$ 7.300

TEQUILA

Olmecca Silver \$ 8.800

Olmecca Dorado \$ 8.800

Olmecca Chocolate \$ 8.800

BAJATIVOS

Cointreau \$ 9.500

Disaronno \$ 8.800

Drambuie \$ 8.300

Brandy Torres 10 \$ 8.300

Frangelico \$ 8.000

Baileys \$ 8.300

Oporto \$ 7.600

Kalhua \$ 7.500

Borghetti Licor Café Express \$ 9.300

Malibú \$ 8.300

Negroni \$ 8.300

Jagermeister \$ 9.000

Fernet Branca Único \$ 8.300

Fernet Branca Menta \$ 9.300

Campari \$ 8.300

Ramazzotti \$ 8.300

VERMUT

Carpano Bianco \$ 8.800

Carpano Rosso \$ 8.800

Punt e Mes Rosso \$ 8.800

JEREZ

Jerez Tío Pepe \$ 7.300

Licores

mamas&tapas
bar-restaurant



VINOS

Tarapacá Gran Reserva Etiqueta Negra	\$ 32.500
1865	\$ 32.500
Tarapacá Gran Reserva	\$ 29.500
Castillo de Molina	\$ 29.500
Misiones Varietal	\$ 17.500
Misiones de Rengo Reserva	\$ 22.500
Late Harvest 500cc	\$ 16.500
Vino copa	\$ 7.000

SIDRA

Villa Pehuenia Sweet Cider 5,5°	\$ 11.500
Villa Pehuenia Cardamomo Pepino 5,0°	\$ 11.500

MISTRAL ICE

ICE	ICE DRY	ICE RED CITRUS	ICE ENERGY
-----	---------	----------------	------------

\$ 4.200

ESPUMANTES Y CHAMPAGNES

Copa de espumante	\$ 4.200
MUMM Cordon Rouge	\$ 124.000
MOET & CHANDON	\$ 124.000
MUMM Extra Brut	\$ 32.000
Viña Mar Mumm	\$ 24.000

Licores

mamas&tapas
bar-restaurante



SCHOP

Kunstmann Torobayo 500cc	\$ 6.300
Kunstmann Bock 500cc	\$ 6.300
Kunstmann Lager 500cc	\$ 6.300
Austral Calafate 500cc	\$ 6.300
eineken 500cc	\$ 6.200
Royal Guard 500cc	\$ 6.200
Escudo 500cc	\$ 5.600
Cristal 500cc	\$ 5.800
Dolbeck Maqui 500cc	\$ 6.500
Vaso Michelado	\$ 1.900

CERVEZAS

Austral Calafate	\$ 4.600
Austral Lager	\$ 4.600
Austral Patagona	\$ 4.600
Austral Yagán	\$ 4.600
Sol	\$ 4.600
Kunstmann Torobayo	\$ 4.600
Kunstmann Lager	\$ 4.600
Kunstmann Bock	\$ 4.600
Kunstmann Miel	\$ 4.600
Kunstmann Sin Alcohol	\$ 4.600
Heineken	\$ 4.600
Cristal Zero	\$ 4.600
Cristal Zero limón	\$ 4.600
Cristal Light	\$ 4.600



Heineken®

SIN
ALCOHOL

mamas&tapas
bar-restaurant



LIBRES DE ALCOHOL

LIMONADA FROZEN	\$ 5.200
LIMONADA MENTA PIÑA	\$ 5.200
LIMONADA ALBAHACA	\$ 5.200
LIMONADA BERRY	\$ 5.200
ICE TEA MENTA	\$ 5.200
ICE TEA BERRY	\$ 5.200

JUGOS NATURALES

Frambuesa, frutilla, durazno, piña, mango y
maracuyá

\$ 5.200

BEBIDAS

	Red Bull	\$ 4.900
	Red Bull Sugar Free	\$ 4.900
	Red Bull Yellow	\$ 4.900
	Red Bull Summer Edition	\$ 4.900
	Red Bull Red	\$ 4.900
	Ginger	\$ 3.900
	Ginger Light	\$ 3.900
	Tónica	\$ 3.900
	Tónica Light	\$ 3.900
	Coca Cola, Fanta y Sprite	\$ 3.900
	Agua Porvenir	\$ 3.900
	Agua con gas / Agua sin gas	\$ 3.900

WWW.MAMASANDTAPAS.CL



AV. BERNARDO OHIGGINS 597
4920000 Pucón



www.facebook.com/Clubmamas



[@mamasytapaspucon](https://www.instagram.com/mamasytapaspucon)



+56 995379476

mamas & tapas
bar-restaurant

Tommy
Wolf

