



La Serrana

— *Tradición de Barrio* —

2024

Pizzas

MARGARITA

Salsa de tomate, queso mozzarella y hojas de albahaca fresca

SALAMI

Salame italiano, orégano, salsa de tomate y queso mozzarella

OLIVO

Aceitunas negras, verdes, salsa de tomate y queso mozzarella

DIAVOLA

Chorizo sarta, salsa de tomate y queso mozzarella

CAMPESINA

Choclo, carne molida, orégano, salsa de tomate y queso mozzarella

DE LA HUERTA

Champiñón, zapallo italiano, choclo, salsa de tomate y queso mozzarella.

DIAVOLA DULCE

Cebolla caramelizada, chorizo sarta, salsa de tomate y queso mozzarella

BIANCA VEGETALE

Alcachofa, champiñones, choclo, crema de leche y queso mozzarella

FRUTOS DEL CAMPO

Espárragos, palmitos, choclo, salsa de tomate y queso mozzarella

DEL SUR

Láminas de mechada, longaniza, cebolla en plumas, orégano, salsa de tomate y queso mozzarella

PEPPERONI

Pepperoni, orégano, salsa de tomate y queso mozzarella

7990

RÚCULA PARMEGIANA

Rúcula, queso parmesano rallado, salsa de tomate y queso mozzarella

8290

8290

CARBONARA

Tocino, huevo al horno, parmesano, salsa de tomate y queso mozzarella

8390

8290

DI PARMA

Jamón crudo, queso azul, albahaca, crema de leche y queso mozzarella

8990

8390

BIANCA TOCINO

Tocino, albahaca, crema de leche y queso mozzarella

8490

8790

LA SERRANA

Churrasco de vacuno, queso azul, champiñones, salsa de tomate y queso mozzarella

9490

8290

FIOR DE MONTE

Queso de cabra (fundido o fresco) con salsa de tomate, rúcula y tomate deshidratado

8490

8490

VERDE

Rúcula, champiñones, aceitunas, alcachofas, salsa de tomate y queso mozzarella

8390

8390

CUATRO ESTACIONES

Jamón de pierna ahumado, alcachofas, champiñones, parmesano, salsa de tomate y queso mozzarella

9200

8390

TOSCANA

Jamón crudo, rúcula, salsa de tomate y queso mozzarella

8990

8990

PIADINA MEDITERRANEA

Camarones, salmón ahumado, queso mozzarella y perejil

8790

PIADINA CHITARRA

Carne en tiras, chorizo sarta y mozzarella

8290

CALZONE CALTANISSETTA

Jamón de pierna ahumado, alcachofas, champiñones, parmesano, salsa de tomate y queso mozzarella

9200

FRUTOS DEL MAR

Camarones, anillos de calamar, aceite de oliva al ajo, perejil, salsa de tomate y queso mozzarella

10690

SALMÓN AHUMADO

Salmón ahumado, queso crema, perejil, salsa de tomate y queso mozzarella

9190

PIADINA MURANO

Jamón serrano, rúcula y queso mozzarella

8290

CUATRO QUESOS

Salsa de tomate, queso mozzarella, grana padano, roquefort y parmesano

8790

MECHADA

Láminas de mechada, rodajas de tomate, orégano, salsa de tomate y queso mozzarella

9290

LA PIGNASECCA

Camarones, queso azul, salsa de tomate y queso mozzarella

9890

MONTE Y MAR

Camarones, champiñones, callampas secas, salsa de tomate y queso mozzarella

11890

EXTRAS

Albahaca, tomate, aceituna, cebolla, mix pimentón, champiñón, zapallo italiano, huevo, choclo, alcachofa, rúcula, ají cacho cabra, tomate deshidratado, mix verde, piña, cebolla caramelo, palmito, parmesano - 2000 c/u

Doble queso, Tocino, carne en tiras o molida, peperoni, jamón crudo, ostiones, jamón cocido, calamares, calabrés, salame, queso azul, camarones, navajuelas, pesto, queso de cabra - 2900 c/u



Diavola Dulce



Olivo



La Pignasecca



Bianca Vegetale



Frutos del Campo



Diavola



La Serrana



Margarita



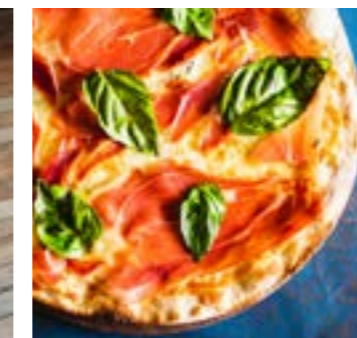
Mechada



Carbonara



Campesina



Di Parma



Frutos del mar



Salmón Ahumado



Toscana



Salami

Antipastos

- BRUSCHETTA** 5000
Tomate, albahaca y aceite de oliva al ajo en pan amasado casero
- TABLA IBÉRICA** 12390/20990
Chorizo Sarta, salame italiano, jamón serrano, aceitunas, alcachofas asadas, queso mozzarella, queso de cabra, queso azul, nueces y frutas de estación con pan de pizza casero

Pastas y Salsas

- BOLOÑESA** 6990
Salsa de tomate casera con carne molida y plateada en cubos, cebolla, ajo y perejil
- PESTO** 6990
Albahaca, Ajo, Permesano, Nueces y aceite de oliva
- ALFREDO** 7190
Jamón cocido, champiñones, crema de leche y perejil
- CARBONARA** 7890
Tocino, alcachofas, clara de huevo, queso parmesano y perejil
- DEL MAR** 9790
Calamar, camarones y navajuelas salteado en vino blanco y reducido en salsa roja con queso parmesano y pimienta
- SERRANO** 7690
Jamón serrano con tomates frescos en cubos, salsa blanca, albahaca y aceite oliva al ajo

- CRUDO DE ATÚN** 7690
Atún fresco aderezado con limón de pica, cebolla morada, jengibre, apio y alcaparras, acompañado con pan de pizza casero
- CARPACCIO DE PULPO** 10290
Láminas de pulpo fresco, con limoneta de la casa y acompañado con pan de pizza casero
- CARPACCIO DE SALMÓN** 7490
Salmón ahumado, alcaparras, queso parmesano, limoneta de la casa y pan de pizza casero

1. Elige tu pasta	Pennette	-
	Fetuccini	+1200
2. Elige tu salsa	Linguini	-
	Ñoquis	+3000

- CUATRO QUESOS** 8990
- ROSATE** 8990
Salmón ahumado, salsa de tomate, salsa blanca, queso parmesano, perejil y especias frescas
- CALABRIA BRAVA** 7990
Chorizo calabrés, merquen y pimienta en salsa roja
- CAMARÓN HONGOS** 12390
Camarón nacional y ecuatoriano, champiñón y callampas secas salteadas en especias frescas y salsa blanca
- ARRABIATA DE PULPO** 8190
Ragú de pulpo, aceitunas negras, alcaparras, albahaca y ajo, con un toque picante de merkén y ají cacho de cabra



Salsa Alfredo



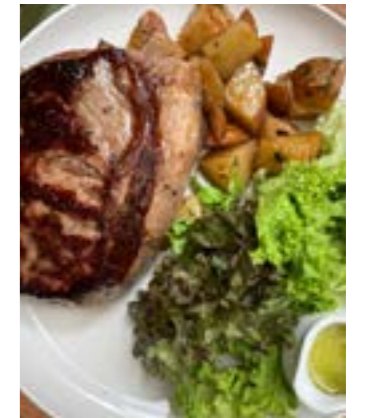
Salsa Camarón Hongos



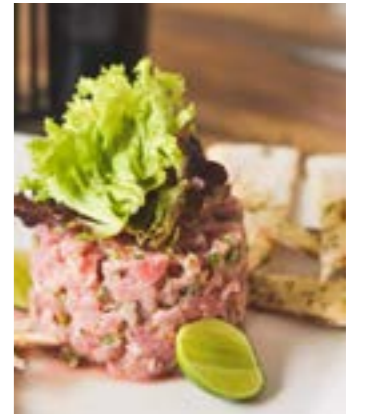
Noquis Boloñesa

Platos de la casa

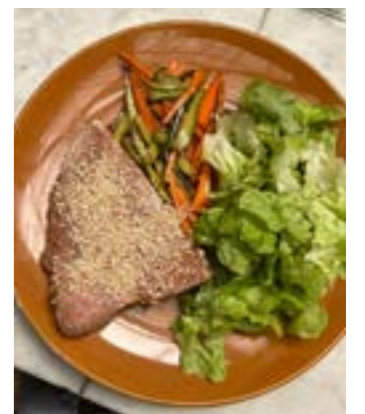
- ENSALADA DE LA CASA** 7990
Jamón serrano, mix verde, aceitunas, parmesano rallado, tomate cherry y limoneta de la casa
- PULPO QUINOA** 17890
Pulpo salteado en mantequilla, especias frescas y ají de color, y acompañado de quinoa preparada con tomate, lechuga, limoneta de la casa y aceite de oliva
- ENSALADA DE ATÚN** 8990
Atún fresco con alcachofas, aceitunas verdes, mango en cama de mix verde y limoneta de mango
- ATÚN SÉSAMO** 10890
Atún a la plancha acompañado de mix de verduras salteadas en aceite de oliva con semillas de sésamo, con mix verde y limoneta
- CORTE DEL DÍA** 14790
400gr. de lomo liso acompañado de papas horneadas a finas hierbas, mix verde y limoneta
- RISOTTO CAMARONES** 9790
- RISOTTO PESTO** 9290
- RISOTTO VEGETARIANO** 8790
Risotto de arroz arbóreo con parmesano y verduras salteadas
- RISOTTO DE PULPO** 12990
Risotto de arroz arbóreo con vino blanco, salsa de tomates asados y pulpo grillado al vinotinto y romero
- RISOTTO FUNGHI** 9990
Risotto de arroz arbóreo, mix funghi (portobello, paris y callampas deshidratadas), vino blanco, mantequilla y queso provolone.
*Agrega 250gr lomo liso por +\$3.000
- TABLA DI MARE** 24390
Surtido de mariscos (camarón, calamar, navajuelas, choritos) al vino blanco, ajo, perejil, verduras salteadas, langostinos y pulpo grillado



Corte del día



Crudo de Atún



Atún Sésamo

Postres

- PANNACOTTA** 3790
- LECHE ASADA** 3990
- CREME BRULEE** 4990
- TIRAMISÚ** 4590
- VOLCÁN DE CHOCOLATE** 7390
- BROWNIE CON HELADO** 5290
- DOLCE MIX** 14990
Degustación de postres (creme brulee, leche asada, tiramisú, brownie con salsa de chocolate, panqueques con helado y frutas de estación). Para compartir (4 aprox.)



Pulpo Quinoa



Ensalada de Atún



Dolce Mix

Para tomar

BEBIDAS - JUGOS - CAFETERÍA

Té	Inti Zen	1700
Café expreso	simple	1900
	doble	3200
Café cortado		2500
Chocolate Caliente ☂	Lucaffé	3400
Bebidas		2100
Jugos Naturales		4200
	Jarra de litro	11100
Limonada	simple	3800
	menta jengibre	4000
	menta frutilla, albahaca mango, piña menta	4300

CÓCTELES SIN ALCOHOL

Piña Angostura		3800
Piña, jengibre, miel, limón y dos golpes de amargo angostura (ojo. el amargo angostura contiene alcohol)		
Media Hora		3800
Coca cola, miel de maple, jugo de limón y soya		
Cerveza sin alcohol	Kunstmann lager	3600
Mojito sin alcohol		4000
María del tránsito		4000
Vaso shopero con jugo de pomelo, limón y cerveza sin alcohol		

VINOS POR BOTELLA

KORTA Gran Reserva		14800
Cabernet Sauvignon Cabernet Franc Carmenere Malbec Merlot Petit Verdot Syrah		
KORTA Reserva		10500
Cabernet Sauvignon Carmenere Merlot Moscato Malbec Syrah Pinot Noir Chardonnay Rose		

VINO POR COPA

Reserva	3600
Gran Reserva	4200
Espumante	4600
Vino Navegado ☂	4000



Té helado thai



Media Hora

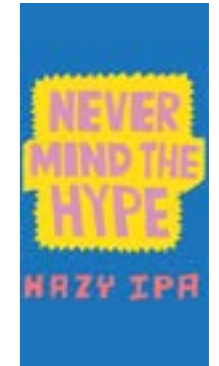


Vino por copa

CERVEZAS DE ESPECIALIDAD



MANITOBA	American Pale Ale - 5,2%	Jester	5700
LA NUBE	Hazy Pale Ale - 5,2%	Jester	6000
FIBONACCI	American Amber - 4,5%	Spoh	5700
RED EYE	Red IPA - 7,5%	Jester	6000
MR. SALOMON	Hazy IPA - 5,8%	Hasta Pronto	6000
HOP DIMENSION	Doble Hazy IPA - 8,0%	Jester	6200
CONTRACARA	Black Triple IPA - 10%	Spoh	6000
FÉNIX	West Coast IPA - 6,5%	Spoh	5700
ANIMAL	Doble IPA - 7,5 %	Spoh	5700
EL RETORNO DEL IBU	West Coast IPA - 6,2%	Jester	6000
MR. BEANS	Coffee Pale Ale - 5,2%	Jester	6000
Y GRACIAS POR LOS LUPULOS	West Coast IPA - 6,3%	Hasta Pronto	6000



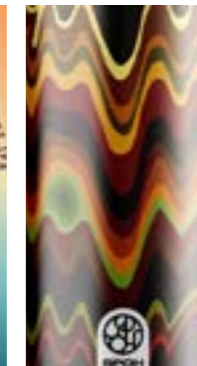
CERVEZAS CLASICAS EN BOTELLA

Austral, 330cc	Calafate / Lager	4000
Kunstmann, 330cc	Miel / Trigo Lager / Torobayo / Bock	4000
Kunstmann, 500cc	Anwandter Gran Torobayo	6000

CERVEZAS EN SHOP

Schop PERONI	Lager, Italia (5,1°)	5000
Schop MESTRA	IPA, Chile (5,6°)	5000
Schop KUNSTMANN	Torobayo, Chile (5,0°) Lager sin filtrar, Chile (5,8°)	5000

Michelada Clásica	+600
Michelada La Serrana	+800



Cocktelería de la casa

Sangría	Copón 6400 Jarra 1lt 10900	Negroni ⚡ 6700	Mezcla perfecta entre dulce y amargo, con nuestro gin de la casa, campari y vermouth dulce
Pisco Sour	Clásico 4600 Albahaca 4700 Miel jengibre 4800 Mango 4800	Moscow Mule ⚡ 6800	Vodka orgánico La Serrana, cerveza de jengibre y jugo de limón en el clásico tazón de cobre
Conquistador Sour	4800	Gin Tonic La Serrana ⚡ Pomelo 6500 Limón 6500	La más clásica preparación del gin (+\$1500 con tónica premium)
Mojito Espumante	5300	Tsunami ⚡ 6500	Trago de sabor intenso y complejo, con amargo de angostura, menta, jugo de limón, azúcar morena y miel, potenciado por nuestro vodka premium de 47°
Basilico Rosso ⚡	6300	Espresso Martini 5900	Vodka orgánico de nuestra destilería, licor Kahlua y un shot de espresso Lucaffe
Tom Collins La Serrana ⚡	6200	Bramble Spritz ⚡ 6400	Espumante, Gin de la casa y licor de cassis
Bramble ⚡	6600	Tramonto ⚡ 6600	Shop con cerveza Peroni, Gin, frutilla y menta
Que le pasa a Lupita ⚡	6300	Azzurro 6600	Licor de curaçao, ron blanco y ron Malibú de coco



Gin Tonic



Naranja Drop



El Conquistador



Old Fashioned

COCKTELERÍA CLÁSICA

Kir Royal	4500
Aperol / Ramazzotti Spritz	5300
Campari Spritz	5300
Mojito Clásico	5200
Mojito Sabores Mango / Frambuesa	5400
Caipiriña	4800
Caipiroska	4800
Amareto Sour	4800
Amareto Disaronno Sour	5600
Tequila Margarita	5000
Old Fashioned Jack Daniels / Jameson / Wild Turkey	5800
Old Fashioned J. Walker Black / Monkey Shoulder	7800

DESTILADOS + bebida lata

Gin Bombay / Beefeater	5700
Fernet Branca	4800
Pisco Mistral / Alto del Carmen 35°	4700
Pisco Mistral / Alto del Carmen 40°	4900
Vodka Stolichnaya	4700
Vodka Grey Goose	6200
Ron Barceló Añejo	4800
Ron Flor de caña 12 Años	6300
Ron Havana 7 Años	7200
Whisky Jack Daniel's	6800
Whisky Jack Daniel's Honey	6800
Whisky Johnnie Walker Red	4500
Whisky Johnnie Walker Black	7300
Whisky Monkey Shoulder	7500
Whisky Wild Turkey 101P	5900
Whisky Glenfiddich 12 años	8900

Agua Tónica 1724	+1500
Manzanilla / Menta / Amareto	3500
Araucano / Fernet	3800
Disaronno	4800



Espresso Martini



Bramble



Aperol Spritz



Tequila Margarita



Todos los cocktails marcados con este símbolo utilizan como base nuestros destilados



Negroni



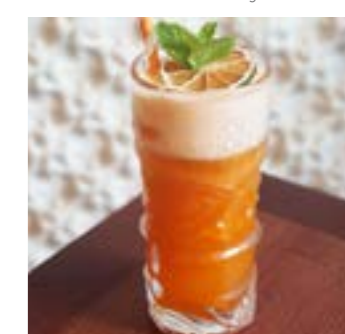
Tsunami



Cynar Julep



Moscow Mule



Coco Thai



Golden Temple



Spuntone y Tramonto