

LA LOBERA

PUPUYA



ENTRADAS

CEVICHE LOBERO 11.900

Pescado fresco del día, condimentado con sal, jugo de limón y leche de tigre al estilo peruano, acompañado de choclo, cancha y camote

CEVICHE MIX 12.900

Pescado fresco, laminas de pulpo y colitas de camarones ecuatorianos aderezados con leche de pantera.

PULPO AL OLIVO 14.900

Pulpo cocinado en su punto, aderezado con aceite de oliva y guarnición de aceitunas acompañado de tostadas.

TÁRTARO DE ATÚN 12.900

Cortes de atún rojo condimentado con salsa tártara, acompañada de tostadas, perejil y jugo de limón sutil.

CRUDO LOBERO 10.900

Tartaro de res, pepinillos, cebolla, cilantro, y mostaza dijon acompañado de tostadas salsa de yogurt y aji verde.



PICOTEOS

PAPAS RÚSTICAS 6.900

Papas blancas con piel, fritas y aderezadas en trilogía de finas hierbas.

MIX DE EMPANADAS 8.900

Trilogía de empanadas rellenas:

- Mechada con queso.
- Camarón con queso orégano.
- Jaiba con queso

FILETAZO AL PIL PIL A LO POBRE STYLE 12.900

Trozos de Filete, sellados y en greda al pil pil para un toque de autenticidad, acompañados de una cama de crujientes papas rústicas y una mezcla de cebolla con huevos.

ALITAS BBQ 10.900

Ocho jugosas alitas de pollo bañadas en nuestra irresistible salsa BBQ con un toque picante, servidas junto a papas rústicas con salsa de queso para realzar cada bocado.

AROS DE CEBOLLA 6.900

12 aros de cebolla apanados aderezados en finas hierbas acompañados de salsa spring rolls y spicy.

PAPAS REGULARES 6.900

PAPAS CON ESPECIES 6.900

MENÚ KIDS



1 PROTEINA + 1 CONTORNO 7.900

- Carne a la plancha
- Pollo a la plancha
- Pescado a la plancha
- Papas fritas
- Spaghetti con mantequilla
- Ensalada

HAMBURGUESA CHEESEBURGER 7.900

120gr. Carne de primera, queso cheddar y un timbal de papas fritas y ketchup

NINOS HASTA 12 AÑOS DE EDAD



MARISCOS EN GREDA

CAMARONES AL PIL PIL 12.900

Camarones salteados con ajo y aceite de oliva, toques de cilantro, vino blanco y ají cacho de cabra ahumado; acompañados con tostadas.

MACHAS A LA PARMESANA 17.900

Servidas en su concha con queso parmesano.

CHUPE DE JAIBA 14.900

Cre moso de jaiba gratinado con queso y toques de limón de pica.

OSTIÓN PARMESANO 17.900

Ostiones sin concha gratinados, servidos en greda con crema de la casa, aderezados con souvignon blanc, bayas de pimienta cayena y sal del Himalaya.

CHORITOS AL VAPOR 9.900

Choritos en caldo de pescado, bajo un toque de vino blanco, ají verde y cilantro. Acompañado de papas en tajín.

CHUPE DE PULPO 15.900

Cre moso de pulpo gratinado en queso.

FONDOS

ENSALADA DE ATÚN 13.900

Atún rojo sellado con sésamo, sobre ensalada de hojas verdes, cubos de mango, palta, quinoa altioplánica y nuestra teriyaki

ENSALADA DE CAMARÓN 12.800

Camarones salteados sobre ensalada de hojas verdes con palta fileteada, pepino, alcaparras y aderezo de yogurt

PESCADO DEL DÍA 14.900

Junto a papas rústicas, ensalada o verduras salteadas.

PULPO GRILLADO CON MAJADO DE YUCA 15.900

Pulpo sellado en chimichurri con majado de yuca y vegetales al wok

ENSALADA MEDITERRANEO 13.900

Nuestra nueva ensalada de jamón serrano con la frescura de los tomates cherry, la suavidad del pepino y el sabor único de los olivos, todo sobre una cama de lechuga fresca con aderezo especial

ENSALADA DE POLLO: 9.900

Pechuga de pollo en tiras, crutones crujientes, rábanos frescos, queso parmesano y tomates cherrys con aderezo.

FIERROS CALIENTES

SOLEADA MOZARELLA 8.900

180 gramos de queso mozzarella empanizado, dorado a la perfección, que se sirve sobre una salsa de tomate fresca y aromática, realzada con sabrosos cherry. Acompañado de tostadas

TABLA MARINA 16.900

Salmón acompañado de pimentón asado, champiñones salteados, zapallo italiano al grill, trozos de pulpo tierno con camarones.

TABLA CIELO MAR Y TIERRA 17.900

Filete, camarón, papas rústicas del Valle Maiten gratinadas con mozzarella sobre una cama de papas hilo con huevo de codorniz. Todo con salsa de chimichurri con extra de salsa rocotto y yogurt.

TABLA FILETE 12.900

Cortes de filete de res sellados en su punto al chimichurri acompañados por mix de papa, camote y yuca frita, servidos en plancha hierro.

ENTRAÑA AMERICANA 250GR. 28.900

Acompañado de majado de yuca picante.

PIZZAS

SQUAD PIZZA PALTA 12.900

Pomodoro casero, queso mozzarella, palta y berros. acompañala con nuestra salsa.

SQUAD PIZZA PROSCIUTTO 13.900

Pomodoro casera, queso mozzarella, jamón serrano, rucula y tomate cherry.

SQUAD PIZZA NIÑO 9.900

Pomodoro casera, mozzarella, jamón y tomate cherry.



BURGUERS

HIPPIE 12.900

Hamburguesa de lomo vetado, queso cheddar, lechuga hidropónica, tomate, palta y lactonesa

BARBECUE 12.900

Hamburguesa de lomo vetado, queso cheddar, pepinillos dill, cebolla caramelizada salsa barbacoa y lactonesa

ISLOTE 12.900

Hamburguesa de lomo vetado, queso mozzarella, palta, cebolla caramelizada, papas en parmesano, berros, mayo trufada.

EL BAJO 12.900

Hamburguesa de lomo vetado, queso cheddar, tocino crocante, huevo frito, cebolla caramelizada y lactonesa con ajo.

PARTY 12.900

Hamburguesa de lomo vetado, queso azul, cebolla caramelizada, palta y salsa de Jack Daniel's

PINCHE VIENTO 12.900

Hamburguesa de lomo vetado, queso mozzarella fundido, champiñones salteados, lechuga hidropónica, tomate, palta, pepinillo dill y salsa de rocoto.

SHARON BURGUER 12.900

Hamburguesa de lomo vetado, queso cheddar, cebolla crispy, pepinillos dulces tocino y salsa tártara

CHICKEN LINE 9.900

Pechuga de pollo, queso mozzarella fundido, chancho en piedra y lactonesa

FUNGI A LO BESTIA 8.900

Sándwich de hongos del Valle de Tuman, acompañado de queso cheddar, aros de cebolla con salsa de rocoto y salsa de yogurt

TODAS INCLUYEN PAPAS FRITAS TIENEN ALTERNATIVA VEGGIE*



DULCES

BROWNIE CON HELADO 5.500

Brownie de chocolate con nueces y helado

CHURROS CON SALSA 5.500

Churros con azúcar flor y salsa de manjar o chocolate

LECHE LOBERA 5.500

Combinación de leches horneadas bañadas en una fina salsa de caramelo

2 BOLAS DE HELADO 3.000

3 BOLAS DE HELADO 5.500



TÉ / CAFÉ

ESPRESSO 2.800

ESPRESSO DOBLE 3.600

CORTADO 3.800

CORTADO DOBLE 4.000

LATTE 4.000

DILMAH/TWININGS 4.000

INFUSIONES NATURALES 4.400

(Menta, zestas de limón)

CHOCOLATE CALIENTE 4.500

AGREGADOS

- TOMATE 1.100
- CEBOLLA CARMELIZADA
- HUEVO
- PEPINILLOS DIL

- PALTA 1.900
- QUESO CHEDDAR
- QUESO MOZZARELLA
- TOCINO
- ALTERNATIVA VEGGIE *

JUGOS

JUGOS NATURALES	5.000
LIMONADA	5.000

SODAS

AGUA MINERAL	2.500
<i>Con gas / Sin gas</i>	
PEPSI	2.000
<i>Original / Light</i>	
CRUSH	2.000
CANADA DRY	2.000
<i>Ginger Ale / Ginger Ale Light / Agua Tónica</i>	

MOCKTAILS

VIENTO MARINO	6.800
<i>Combinación jugo de maracuyá y piña para un toque tropical, equilibrado con un toque de marrasquino.</i>	
ROJO ATREVIDO	6.800
<i>Espumante sin alcohol, red bull, jugo de Limón y syrop</i>	

SOURS

PISCO SOUR LA LOBERA	5.500
PISCO SOUR CLÁSICO	5.500
PISCO SOUR FRUTAL	6.000
FRUTILLA SOUR	6.000
ARÁNDANO SOUR	6.000
CHARDONNAY SOUR	6.000
WHISKY SOUR	6.000

SHOTS

JAGERMEISTER	4.000
TEQUILAZO	4.000
<i>Tequila, limón y sal</i>	
FIREBALL	4.000

COCKTAILS

ALTONIC	5.500
<i>Alto Reservado, limón, jengibre y tónica</i>	
ALTO TIKI	5.500
<i>Alto Transparente, berries, manzana verde, jugo de limón</i>	
ALTO CÓNDOR	5.000
<i>Alto Envejecido, zeste de naranja, hielo</i>	
GREEN APPLE SPLASH	4.800
<i>Vodka Smirnoff Green Apple, sprite y limón</i>	
GIN TONIC	6.500
<i>Gin Tanqueray, Tónica y jugo de limón</i>	
MOJITO CUBANO	6.000
<i>Ron Pampero, hojas de menta y limón / berries</i>	
PIÑA COLADA	6.000
<i>Ron Pampero, jugo piña, leche de coco y azúcar</i>	
DAIQUIRI	6.000
<i>Ron Pampero, jugo de limón, azúcar y hielo / berries</i>	
WHISKY GINGER HIGHBALL	6.000
<i>Johnnie Walker Red, ginger ale, jugo de limón</i>	
WHISKY SODA HIGHBALL	6.000
<i>Johnnie Walker Black, soda</i>	
WHISKY RUSTY NAIL	6.000
<i>Johnnie Walker Red, drambuie, hielo</i>	
RAMAZZOTTI ROSATO SPRITZ	6.000
<i>Espumante, limón y menta</i>	
RAMAZZOTTI ROSATO TONIC	6.000
<i>Tónica y rodaja limón</i>	
APEROL SPRITZ	6.000
<i>Espumante, soda y naranja</i>	
MARGARITA FROZEN	5.500
<i>Limón o Frutilla</i>	
COPA DE SANGRÍA	6.000
JARRA DE SANGRÍA	15.000
JARRA DE BORGONA LA GOZADORA	12.000
CAMPARI TONIC	6.000
<i>Tónica y rodaja naranja</i>	
MOSCOW MULE	6.800
EXPRESSO MARTINI	6.800
NEGRONI	6.000
TORTA SHOT	20.000

CERVEZAS

PREMIUM E INTERNACIONALES

Royal Guard Lager	3.000
Royal Guaard Smooth Lager	3.000
Royal Hoppy Lager	3.300
Royal Amber	3.300
Modelo Especial	4.000
Modelo Morena	4.000
Sol	3.000
Heineken	3.000
Coors	3.200
Blue Moon	3.500
Escudo	2.800
Modelo	4.000

DE ESPECIALIDAD

Austral Calafate	3.500
Austral Lager	3.500
Austral Patagona	3.500
Austral Torres del Paine	3.500
Austral Ruibardo	3.500
Austral Yagan	3.500
Kunstmann Lager	3.500
Kunstmann Torobayo	3.500
Kunstmann Sin Filtrar	3.500
Kunstmann Arandano	3.500

SIN ALCOHOL

Royal Cero	3.500
Kunstmann Sin Alcohol	3.500
Heineken Sin Alcohol	3.000
Cristal Cero	3.500

SCHOP

Royal Guard Lager	3.500
Royal Guard Ipa	3.500

TRAGOS DE AUTOR

MARILYN: 6.800

Vodka, triple sec, jugo de limón y syrop de granadina

EXPRESSO SURF: 6.800

Ron havana club 7 años, fusión cítrica, crema de leche, y granadina

JARDÍN DE PLAYA: 6.800

Gin tanqueray, syrop de la casa, y jugo de Limón

SOL DE PACÍFICO 7.800

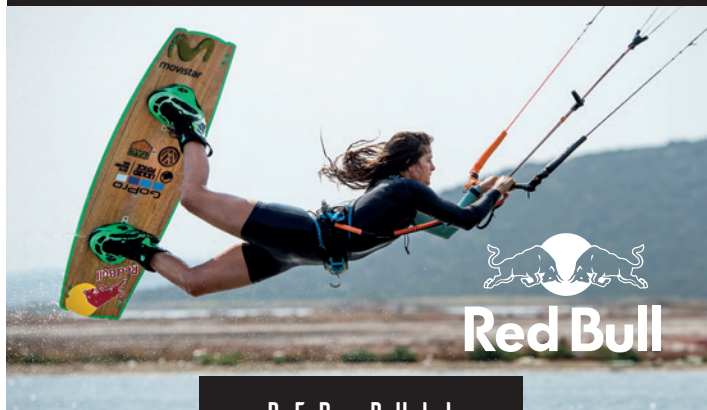
Bulleit Bourbon, jugó de naranja, sirup y jugó de Limón

CAMPO DE HIELO 6.800

Ron, vodka, Limón y curaçao azul

BLACK SUNSET 7.800

Ramazotti Violetto, jack Daniel Tennessee apple, jugó de Limón y syrop.



RED BULL

Red Bull
Tropical
Gin

TROPICAL GIN 6.900

ALTO + REDBULL 7.800

REDBULL 3.000

Regular, sugarfree, Yellow Edition



ROYAL
GUARD
Premium Lager Beer

EVENTOS CORPORATIVOS · CELEBRACIONES · CUMPLEAÑOS · MATRIMONIOS

DESTILADOS

PISCOS

TREINTONES *

ALTO DEL CARMEN 35°	5.000
<i>Especial 35°</i>	
BRUJAS DE SALAMANCA	5.000
<i>Especial 35°</i>	
MONTE FRAILE	5.000
<i>Azul 37,5°</i>	
<i>Transparente 37,5°</i>	
ROBLES DEL SUR	5.000

PISCOS

CUARENTONES *

ALTO DEL CARMEN	
<i>Reservado 40°</i>	6.500
<i>Transparente 40°</i>	6.500
<i>Envejecido 40°</i>	6.500
<i>The Essence Of Muscat 40°</i>	6.000
HACIENDA LA TORRE	6.000
<i>Reservado 40°</i>	
BRUJAS DE SALAMANCA	6.500
<i>Reservado 40°</i>	
CAPEL	
<i>Envejecido 40°</i>	5.000
<i>Transparente 40°</i>	5.000
<i>Moai Reservado 40°</i>	6.500
DIAGUITAS RESERVA 40°	6.500
ALAMOS RESERVADO 40°	6.500
GOBERNADOR 40°	6.500

PISCOS

PREMIUM

MONTE FRAILE	7.500
<i>Negro 40°</i>	
<i>Transparente 40°</i>	
WAQAR 40°	7.500
KAPPA 40°	7.500
BOU BARRETA NOOR	7.500
4 ANOS 40°	
LAPOSTOLLE	7.500

WHISKEY

JOHNNIE WALKER

<i>Red Label (De la casa)</i>	6.500
<i>Wine Cask</i>	9900
<i>Black Label</i>	7500
<i>Gold Label</i>	9 900
<i>18 Años</i>	12.900
<i>Blue Label</i>	39.900

BULLET BOURBON	7.500
JAMESON IRISH	7.500
JACK DANIEL'S	7.500
GENTLEMAN JACK	8.500
BAILEY'S	5.500

VODKA

*

SMIRNOFF	5.500
CIROC	7.500
ABSOLUT ORIGINAL	6.200
ABSOLUT SABORES	6.800
GREY GOOSE	7.500

GIN

*

TANQUERAY LONDON	6.000
TANQUERAY TEN	7.500
TANQUERAY SEVILLA	5.500
BEEFEATER 24	6.000
BOMBAY SAPHIRE	5.500
MONKEY 47	9.900

RON

*

RON SANTA TERESA 1796	9.500
CACIQUE 500	5.500
PAMPERO	4.500
ZACAPA	
<i>12 Años</i>	8.500
<i>23 Años</i>	9.500
HAVANA CLUB	
<i>Especial</i>	5.000
<i>Añejo 7 Años</i>	7.000

* INCLUYE BEBIDA 220 CC.

