

MARTINI FIERRO

Aperitivos

PISCO SOUR PICA	\$ 3.500
PISCO SOUR TRADICIONAL	\$ 3.000
VAINA	\$ 3.000
SERENA SOUR	\$ 3.500
AMARETTO SOUR	\$ 3.500
MANGO SOUR	\$ 3.500
JEREZ SOUR	\$ 3.500
JEREZ SOUR TIO PEPE	\$ 4.800
WHISKY SOUR	\$ 3.500
KIR ROYAL	\$ 3.800
RAMAZZOTTI SPRITZ	\$ 4.900
APEROL SPRITZ	\$ 4.900
SERENA LIBRE	\$ 4.300
CAIPIRINHA	\$ 4.300
CAIPIROSKA	\$ 4.300
TEQUILA MARGARITA O TEQUILAZO	\$ 4.800
MOJITO CUBANO	\$ 5.500
DAIQUIRI	\$ 4.300
COSMOPOLITAN	\$ 4.300
TOM COLLINS	\$ 4.900
MANHATTAN	\$ 4.300
MARTINI SECO	\$ 4.300
BITTER BATIDO	\$ 4.300
PIÑA COLADA	\$ 4.500
RUSO NEGRO	\$ 4.500
BLOODY MARY	\$ 4.500
CAMPARI NARANJA O TONICA	\$ 4.500
NEGRONI	\$ 4.500
OLD FASHIONED	\$ 4.800
CLAVO OXIDADO	\$ 8.500
COPA DE VINO, CABERNET SAUVIGNON O SAUVIGNON BLANC	\$ 4.500
ESPUMANTE BRUT UNDURRAGA 187,5 CC	\$ 3.500

Para Refrescarse

GASEOSAS	\$ 2.000
AGUA MINERAL	\$ 2.000
NECTAR WATT'S	\$ 2.000
JUGO DE PAPAYA	\$ 2.500
JUGOS NATURALES	\$ 3.000
LIMONADA TRADICIONAL	\$ 3.000
LIMONADA A LA MENTA	\$ 3.500
BEBIDA ENERGETICA " RED BULL" 350CC	\$ 2.500

MARTIN FIERRO

Cervezas

AUSTRAL LAGER \$ 3.500

COLOR DORADO INTENSO, CON ESPUMA BLANCA Y DENSA. LA COMPAÑÍA PERFECTA PARA ENSALADAS Y ENTRADAS FRÍAS. GRADO ALCOHÓLICO 4,6°

AUSTRAL CALAFATE \$ 3.500

COLOR DORADO INTENSO, 100% MALTA Y DE ESPUMA CONSISTENTE. PERFECTA PARA ACOMPAÑAR PREPARACIONES GRASAS DE PESCADOS Y MARISCOS, COMO SALMÓN A LA PLANCHA Y MACHAS A LA PARMESANA. GRADO ALCOHÓLICO 6,1°

AUSTRAL TORRES DEL PAINE \$ 4.500

COLOR CAOBA, PRESENTA AROMAS A CAFÉ Y CHOCOLATE BITTER. IDEAL PARA MARIDARLA CON CARNES DE ALTA GRASITUD Y CON CHOCOLATES. GRADO ALCOHÓLICO 5°

AUSTRAL PATAGONA \$ 3.500

COLOR ROJO COBRIZO, DE GRAN CUERPO, CON UN LIGERO TOSTADO Y UN FINAL INTENSO. GRAN COMPAÑERA DE PREPARACIONES DE MEDIANA GRASITUD Y ALTA CONDIMENTACIÓN, COMO CARNES AL HORNO Y EMBUTIDOS. GRADO ALCOHÓLICO 5°

KUNSTMANN TOROBAYO \$ 3.500

DE COLOR DORADO CLÁSICO DE LAS LAGER, SU AROMA RESULTA SER FLORAL. EN BOCA, MUY REFRESCANTE. GRADO ALCOHÓLICO 4,3°

KUNSTMANN MIEL \$ 3.500

EL DULZOR DE LA MIEL SE APRECIA SUTIL INTEGRÁNDOSE ENTRE LOS TONOS TOSTADOS DE LA MALTA, CON UN SUAVE AMARGOR DE CONTRAPUNTO. GRADO ALCOHÓLICO 4,8°

KUNSTMANN BOCK \$ 3.500

CERVEZA NEGRA DONDE DESTACAN RECUERDOS A CAFÉ Y CHOCOLATE. EN BOCA UN SABOR TOSTADO Y ANIMADO DE FONDO. GRADO ALCOHÓLICO 5,3°

KUNSTMANN SIN ALCOHOL \$ 3.500

PARA QUE NADIE SE PRIVE DE UNA BUENA CERVEZA. ES UNA ESPECIALIDAD MUY AROMÁTICA Y CON NOTAS DULCES QUE LOGRAN UN PERFECTO EQUILIBRIO CON SU LEVE AMARGOR.

KUNSTMANN DOPPELBOCK \$ 4.900

SABORES Y AROMAS A VAINILLA, CARAMELO Y CAFÉ. EL NIVEL DE TOSTADO DE LA MADERA LE APORTA CALIDEZ Y DULZOR. GRADO ALCOHÓLICO 7,5°

KUNSTMANN GRAN TOROBAYO \$ 4.900

COLOR ÁMBAR PROFUNDO Y MAYOR GRADUACIÓN ALCOHÓLICA. ES UNA ESPECIALIDAD DE GRAN CARÁCTER, IDEAL PARA OCASIONES ESPECIALES. GRADO ALCOHÓLICO 7,5°

HEINEKEN \$ 3.000

HEINEKEN 0.0° \$ 3.000

ROYAL GUARD \$ 2.800

MARTIN FIERRO

Entradas frías y calientes

CEVICHE TRADICIONAL (REINETA)	\$ 8.200
CEVICHE MIXTO (PESCADO BLANCO, SALMÓN, CAMARONES, AJÍ VERDE Y MORRÓN)	\$ 9.900
CARPACCIO DE FILETE (FINAS LÁMINAS DE FILETE DE RES CON DRESSING DE LIMÓN, ACEITE DE OLIVA, ALCAPARRAS Y QUESO PARMESANO)	\$ 9.500
CARPACCIO DE SALMÓN (FINAS LÁMINAS DE SALMÓN CON DRESSING DE LIMÓN, ACEITE DE OLIVA, ALCAPARRAS Y QUESO PARMESANO)	\$ 9.500
EMPANADAS CASERAS DE CARNE A LA MARTIN FIERRO (6)	\$ 5.200
EMPANADAS CASERAS DE QUESO (6)	\$ 4.200
PROVOLETA (QUESO PROVOLONE Y ORÉGANO)	\$ 6.800
CROCANTE DEL VALLE (QUESO DE CABRA APANADO EN PANNO)	\$ 5.600
PINZAS DE JAIBAS APANADAS O AL VAPOR (10)	\$ 9.900
CROCANTE DE CAMARONES ECUATORIANOS (CAMARONES ECUATORIANOS APANADOS EN PANNO)	\$ 9.900
CALUGAS DE CONGRIO REBOZADAS	\$ 12.900
MACHAS A LA PARMESANA (EN CONCHA)	\$ 14.900
OSTIONES PARMESANOS (EN CONCHA O LIBRILLO)	\$ 12.900
CAMARONES ECUATORIANOS AL PIL PIL O AJILLO	\$ 10.900
JAIBAS GRATINADAS (JAIBA FRESCA, CON CREMA Y QUESO PARMESANO)	\$ 11.500
FILETE AL PIL PIL O AL AJILLO	\$ 11.500
POLLO AL PIL PIL O AL AJILLO	\$ 7.500
CONSOME DE AVE	\$ 4.900

Ensaladas

MEDITERRANEA BASTONES DE SALMÓN GRILLADO, BABY CHOCLO, PALTA, FONDO DE ALCACHOFA, MIX DE LECHUGAS, BERROS, TOMATES, DRESSING DE MAYONESA AL TOMILLO Y CEBOLLIN FRESCO.	\$ 7.900
PROVENZAL TROZOS DE QUESO CABRA MARINADOS EN ACEITE DE OLIVA Y ESPECIAS, TOMATE CHERRY, MIX DE LECHUGAS, ACEITUNAS NEGRAS Y PIMENTON ROJO.	\$ 7.900
CESAR TROZOS DE AVE, QUESO PARMESANO, TOCINO, CRUTONES, ACEITUNAS NEGRAS, MIX DE LECHUGAS Y DRESSING CESAR.	\$ 7.990
DE HUERTO Y MAR TIMBAL DE QUINDA, PALTA, CAMARONES, QUENELLES DE CAVIAR DE BERENJENAS CON TOSTADAS CROCANTES Y DRESSING MEDITERRANEO.	\$ 7.900



MARTIN FIERRO

Para darse un gusto

PLATEADA AL HORNO	\$ 10.900
OSOBUCO DE VACUNO AL AZAFRAN CON POLENTA CREMOSA	\$ 15.900
LOMO A LO POBRE	\$ 15.900
MILANESA TRADICIONAL	\$ 9.500
MILANESA NAPOLITANA	\$ 10.500
MILANESA KAISER	\$ 10.500
MILANESA DE POLLO	\$ 7.500

Pescados

FILETE CONGRIO	\$ 12.900
MERLUZA AUSTRAL	\$ 11.900
REINETA PLANCHA	\$ 9.500
REINETE A LA PARMESANA	\$ 10.500
SALMON A LA PLANCHA	\$ 10.900
PULPO PARRILLA O A LA GALLEGA	\$ 12.900

Pastas de la casa

LASAGNA BOLOÑESA	\$ 9.500
LASAGNA VEGETARIANA	\$ 9.000
LASAGNA DE CAMARON - OSTION - JAIBA	\$ 11.500
FETUCCINI O SPAGHETTI	\$ 3.900
RAVIOLES CASEROS (RELLENO C/CARNE Y ESPINACAS)	\$ 5.500
ÑOQUIS	\$ 5.500

Elige tu salsa

A LA MANTEQUILLA	\$ 1.200
SALSA BOLOÑESA (SALSA TOMATE - CARNE MOLIDA)	\$ 3.900
SALSA ALFREDO (CREMA - JAMÓN)	\$ 3.900
SALSA CHAMPIGNON (CREMA - CHAMPIGNON)	\$ 3.900
SALSA PICANTE (PIMIENTOS ASADOS, MERKEN Y CACHO DE CABRA)	\$ 3.900
SALSA CUATRO QUESO (AZUL - PARMESANO - PHILADELPHIA - MOZARELLA)	\$ 4.500
SALSA PRIMAVERA (ZAPALLO ITALIANO, MORRÓN, CHOCLO Y CHAMPIGNON)	\$ 4.500
SALSA DE PESTO (ACEITE OLIVA - ALBAHACA - PARMESANO)	\$ 4.500
SALSA MARTIN FIERRO (CAMARÓN - OSTIÓN - CHAMPIGNON Y CEBOLLÍN)	\$ 6.800
SALSA FRUTO DI MARE (CAMARÓN - OSTIÓN - MACHAS)	\$ 6.800



MARTIN FIERRO

Especiales a las brasas

CORDERO MAGALLANICO A LA LLAMA	\$ 17.900
BIFE CHORIZO (LOMO LISO ARGENTINO) 500GRS. APROX.	\$ 15.900
OJO DE BIFE (LOMO VETADO ARGENTINO) 500GRS. APROX.	\$ 15.900
FILETE 300 GRS. APROX.	\$ 14.900
FILETE MARTIN FIERRO (ENVUELTO EN TOCINO)	\$ 16.500
BIFE DE LOMO (LISO O VETADO) 300 GRS. APROX.	\$ 10.900
ENTRECOT (LOMO Y FILETE C/ HUESO) 500 GRS. APROX.	\$ 13.900
ENTRAÑAS 300 GRS. APROX.	\$ 13.900
BONDIOLAS DE CERDO	\$ 7.900
PECHUGA DE POLLO A LAS BRASAS	\$ 8.500
CHUNCHULES 300GRS. APROX.	\$ 6.900
MOLLEJAS 300 GRS. APROX.	\$ 8.900
BUTIFARRA ROLL	\$ 6.900
LONGANIZAS DE CHILLAN (2 UNIDADES)	\$ 5.500
PRIETAS (2 UNIDADES)	\$ 4.200
PRIETAS CON NUEZ (2 UNIDADES)	\$ 4.500

Parrilladas

(NO INCLUYE INTERIORES)

PARRILLA ESPECIAL PARA DOS \$ 25.900

1 LOMO LISO ARGENTINO, 1 LOMO VETADO ARGENTINO, 2 POLLO, 2 LOMO VETADO DE CERDO,
2 CHORIZOS Y PAPA ASADA.

PARRILLA MARTIN FIERRO PARA TRES \$ 49.500

3 LOMO LISO ARGENTINO, 3 LOMO VETADO ARGENTINO, 3 LOMO DE CERDO, 2 PECHUGA DE POLLO,
1 BUTIFARRA, PAPA ASADA.



MARTIN FIERRO

Acompañamientos Calientes



VERDURAS GRILLADAS	\$ 6.500
VERDURAS SALTEADAS	\$ 3.900
CHAMPIGNONES SALTEADOS	\$ 3.900
CHOCLOS A LA CREMA	\$ 3.500
A LO POBRE <small>(PAPAS, CEBOLLA Y HUEVO FRITO)</small>	\$ 4.200
PAPAS MARTIN FIERRO <small>(PAPAS SALTEADAS CON CHAMPIGNON, PEREJIL Y TOCINO)</small>	\$ 3.900
PAPAS A LA PROVENZAL <small>(PAPAS SALTEADAS CON AJO Y PEREJIL)</small>	\$ 3.500
PAPAS AL ROMERO <small>(PAPAS SALTEADAS CON ROMERO)</small>	\$ 3.500
PAPAS DORADAS	\$ 3.500
PAPAS SALTEADAS	\$ 3.500
PURE DE PAPAS	\$ 3.500
PURE DE PAPAS AL MERKEN	\$ 3.600
PAPAS A LA CREMA	\$ 3.900
PAPAS FRITAS	\$ 3.000
PAPAS COCIDAS O ASADAS A LAS BRASAS	\$ 2.800
PAPAS DUQUESAS	\$ 2.500
ARROZ	\$ 2.200

Acompañamientos Frios

MARTIN FIERRO <small>(PALMITOS, ESPARRAGOS, TOMATE, PALTA, HUEVO DURO, ACEITUNAS)</small>	\$ 4.200
WALDORF <small>(APIO, MANZANA, NUECES, Y DRESSING DE MAYONESA)</small>	\$ 4.200
DEL VALLE <small>(LECHUGAS, TOMATE, QUESO DE CABRA, ACEITUNAS Y NUECES)</small>	\$ 4.200
CRIOLLA <small>(POROTOS VERDES, TOMATE, CEBOLLIN, PIMENTÓN EN VINAGRETA)</small>	\$ 3.900
FRESCA <small>(RÚCULA, TOMATE CHERRY, QUESO PARMESANO)</small>	\$ 3.900
VERDE <small>(LECHUGA, BERROS Y RUCULA)</small>	\$ 3.900
CHILENA <small>(TOMATE, CEBOLLA MORADA Y AJI VERDE)</small>	\$ 3.500
APIO - PALTA O TOMATE - PALTA	\$ 3.900
PALMITO - TOMATE O PALMITOS - PALTA	\$ 3.900
PURÉ DE PALTA O ENSALADA DE PALTA	\$ 4.500



MARTIN FIERRO

Para Endulzar la Vida

PAPAYA EXPLOSIVA (RELLENA CON HELADO DE MARACUYÁ Y FRUTOS SECOS)	\$ 5.500
CHEESECAKE CON SALSA DE FRUTOS ROJOS O MARACUYÁ	\$ 5.500
TORTA DE MERENGUE LUCUMAS	\$ 5.500
MERENGADO MARTIN FIERRO	\$ 5.500
PAPAYAS AL JUGO	\$ 4.200
PANQUEQUE CELESTINO CON HELADO	\$ 4.200
PANQUEQUE CELESTINO	\$ 3.800
CREME BRULEE	\$ 3.900
TIRAMISU	\$ 3.900
LECHE ASADA	\$ 3.900
SUSPIRO LIMEÑO	\$ 3.900
COPA HELADO (3 SABORES)	\$ 3.900
PORCION DE CREMA	\$ 800
PORCION DE MANJAR	\$ 1000

Cafeteria

TE - INFUSION - CAFE (INSTANTANEO)	\$ 1.300
INFUSIONES NATURAL (LIMÓN Y/O MENTA)	\$ 1.500
CAFE EXPRESO	\$ 2.200
CAFE EXPRESO DOBLE	\$ 3.200

Tragos y licores

PISCO	MAL PASO ESPECIAL 35º	\$ 4.900
	MAL PASO RESERVADO 40º	\$ 5.500
	MAL PASO PEDRO JIMENEZ 40º	\$ 6.000
	MAL PASO GRAN RESERVADO 40º	\$ 6.500
TENNESSEE WHISKEY	JACK DANIEL'S OLD N° 7	\$ 6.500
	JACK DANIEL'S HONEY	\$ 6.500
	JACK DANIEL'S FIRE	\$ 6.500
	GENTELEMAN JACK	\$ 8.200
	JACK DANIEL'S SINGLE BARREL	\$ 14.900
SCOTCH WHISKY	GLENFIDDICH 12 AÑOS SINGLE MALT	\$ 7.500
	GLENFIDDICH 15 AÑOS SINGLE MALT	\$ 12.500
	GLENFIDDICH 18 AÑOS SINGLE MALT	\$ 19.500
	CHIVAS REGAL 12 AÑOS	\$ 7.500
	CHIVAS REGAL 18 AÑOS	\$ 14.900
	BALLANTINE'S FINEST	\$ 5.000
	JOHNNIE WALKER RED LABEL	\$ 5.000
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 12 AÑOS	\$ 6.500	



MARTIN FIERRO

Tragos y licores

BRANDY Y COGNAC

TORRES 10	\$ 6.000
REMY MARTIN VSOP	\$ 15.000

RON

HAVANA 3 AÑOS AÑEJO ESPECIAL	\$ 4.500
HAVANA 5 AÑOS AÑEJO RESERVA	\$ 5.500
HAVANA 7 AÑOS AÑEJO	\$ 6.500
HAVANA SELECCIÓN DE MAESTROS	\$ 10.500

TEQUILA

EL JIMADOR 100% AGAVE	\$ 4.500
-----------------------	----------

GIN

BEEFEATER	\$ 5.000
TANQUERAY	\$ 7.000

VODKA

STOLICHNAYA	\$ 5.000
ABSOLUT BLUE	\$ 5.500
ABSOLUT SABORES	\$ 5.500
GREY GOOSE FRANCES	\$ 7.500

Licores

JÄGERMEISTER \$ 3.500

FERNET BRANCA \$ 4.500

FERNET BRANCA MENTA \$ 4.500

MARIE BRIZARD - MINT \$ 4.500

SAMBUCA ROMANO \$ 4.000

FRANGELICO \$ 5.000

BAILEYS \$ 5.000

DRAMBUIE \$ 5.000

AMARETTO DISARONNO \$ 5.500

COINTREAU \$ 8.900

BITTER ARAUCANO \$ 1.900

MENTA, AMARETTO, MANZANILLA \$ 1.500

JEREZ TÍO PEPE \$ 4.500

