



GUACHITA CULEBRA

ENVOLVEMOS
TUS SENTIDOS



Síguenos en:
[@guachitaculebra](https://www.instagram.com/guachitaculebra)



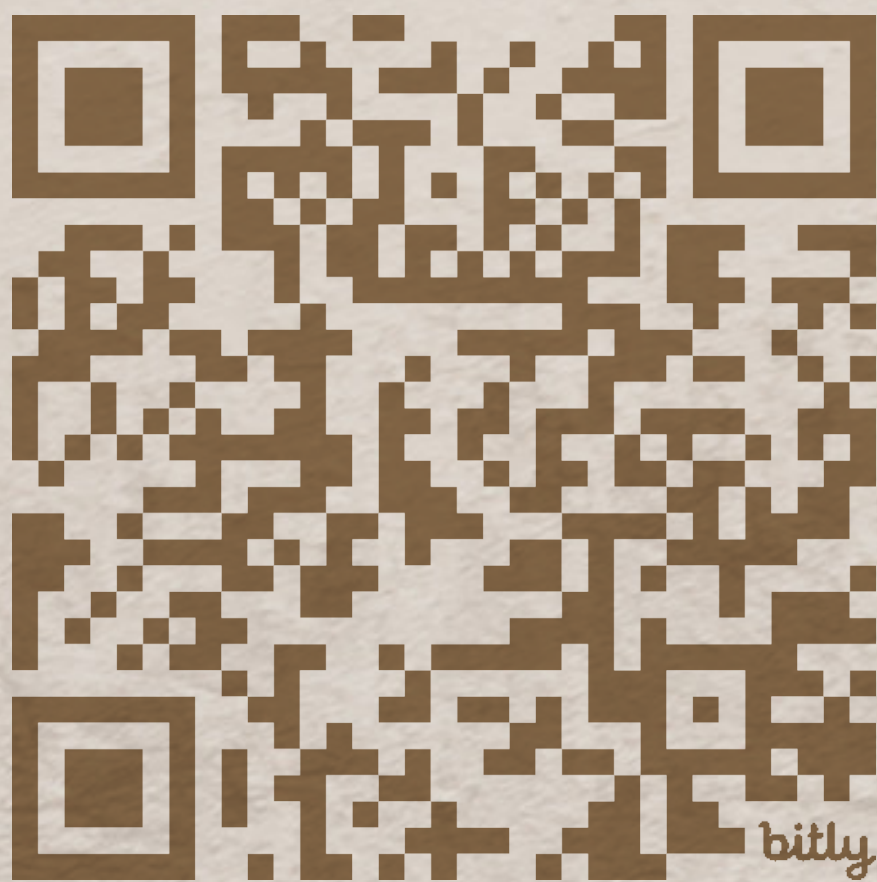
General Flores. 180.
Providencia

CELEBRA TU EVENTO PRIVADO EN GUACHITA CULEBRA

ARRENDAMOS NUESTRO ESPACIO PARA EVENTOS PRIVADOS,
REUNIONES DE EMPRESAS, Y MÁS

TAMBIÉN HACEMOS AFTER OFFICE PARA EMPRESAS

ESCANEA EL QR Y ESCRIBANOS PARA MÁS INFORMACIÓN



Síguenos en:
@guachitaculebra



General Flores. 180. Providencia





Cocina Culebra

Nuestro equipo de chefs apasionados ha trabajado arduamente para combinar los sabores tradicionales con toques innovadores, creando una experiencia gastronómica única.

Porcinas Crujientes

Croquetas de cerdo, salsa barbecue, mayo de cilantro y berros frescos. \$10.900

Crudo de lujo

Carne de res 100% magra, acompañada de limones, aji verde, mayonesa casera, salsa verde y tostadas. \$15.900

Mechada Queso

La clásicas empanadas de nuestra casa mechada y queso acompañadas de chancho en piedra (4un). \$8.900

Camarón Fundido (4U)

Empanadas fritas de camarón con queso mantecoso acompañadas de chancho en piedra (4un). \$8.900

De Setas & Queso (4U)

Empanadas fritas de champiñón y ricotta con ciboulette acompañadas de chancho en piedra (4un). \$8.400

Caprese (4U)

Empanaditas de tomate, albahaca con queso mozzarella acompañadas de chancho en piedra (4un). \$8.400

Pilpil de camarones

Camarones al pilpil con aji cacho de cabra ahumado y champiñón shiitake en su greda bien calentito con tostadas de pan. \$12.900

Pescaito y Papas

Pescado fresco frito, papitas fritas acompañado de salsa tártara y mayosriracha. \$12.900

Camarones en espadas

5 brochetas de camarones apanados en panko, acompañado con mayosriracha y perejil. \$13.900

Hummus y popurrí

Hummus de garbanzo, vegetales asados y setas en reducción de vino tinto, pistachos y mix de perejil con cilantro. \$11.900

Cevichazo

Salmon, pescado fresco y camarones marinados en clásica leche de tigre, aceite de oliva, cebolla morada, palta y cilantro acompañado de tostadas. \$14.900

Tiradito de salmón

Salmón, leche de tigre de aji amarillo, mote tratado como cabrita y chalaquita. \$14.900

Poultry & Pork

2 und de quesadillas rellenas con pulled pork, pechuga de pollo, cebolla caramelizada y queso mantecoso acompañadas de guacamole y mayo cilantro. \$12.900

Herencia del Huerto

2 und de quesadillas rellenas con notburget, pimentón rostizado, cebolla caramelizada y queso mantecoso acompañadas de guacamole y mayo cilantro. \$12.900



Para Compartir

Nuestro equipo de chefs apasionados ha trabajado arduamente para combinar los sabores tradicionales con toques innovadores, creando una experiencia gastronómica única.

Papas & Culebras

Papas fritas con carne mechada, champiñón salteado en soja, salsa de queso cheddar y cebollín cortado. \$15.900

Papas de las Huertas

Papas fritas con salteado de choclo, zapallo italiano, champiñón paris y cebolla caramelizada, salsa de queso cheddar y cebollín picado, acompañado de lactonesa. \$14.900

Bravo & Marino

Ceviche de pesca del día, brochetas de camarones apanados, pescado fresco frito acompañados de papas fritas, salsa tártara y lactonesa. \$18.900

Ronda de empanadas

8 Und de empanadas caseras, de mechada queso, de camarón y queso, champiñón queso y caprese acompañadas de acompañadas de chanco en piedra. \$16.900

Charcutería Guachita

Nuestra selección de quesos y charcutería con; queso azul, queso de cabra, queso mantecoso, salame milano, jamón serrano español, mortadela de pistachio, fruta fresca, frutos secos y tostadas. \$21.900

Ensaladas

En nuestra cocina, también tenemos variedad de ensaladas frescas y deliciosas que son perfectas para aquellos que buscan opciones más saludables y llenas de sabor.

Ensalada César

Mix lechuga, croutons, tocino crocante, queso parmesano, pechuga de pollo con aderezo cesar. \$10.900

Ensalada Guachita

Mix lechuga, palmitos, tomate cherry, palta, choclo, queso fresco, cebolla morada con vinagreta mostaza-miel. \$10.900
Elige opción de proteína pechuga de pollo, tofu apanado, camarón.

Extras

Extra Salsa \$900
Extra Guacamole \$1.000
Extra Pan \$1.000

Sándwiches

Creamos combinaciones únicas de ingredientes frescos y sabrosos, todo entre dos rebanadas de pan perfectamente tostado.

Cheeseburger

Smashburger de 100gr con queso americano x2, cebolla picada, pepinillos y nuestra salsa secreta. \$10.900

Baconlover

Smashburger de 100gr con queso americano, 2 slice de tocino y salsa mostanesa. \$11.900

California Dream

Smashburger de 100gr con queso americano, salsa secreta, pepinillos, tomate, aro de cebolla fresca y lechuga. \$10.900

Chicken Burger

Pechuga de pollo apanada, salsa barbecue, pepinillos, coleslaw \$10.400

Agranda tu hamburguesa a doble y extra queso por \$2.600

Dulcitos

Black Mamba **NUEVO**

Clásico volcán relleno de veneno chocolatoso, helado de vainilla y frutos del bosque. \$5.500

Serpiente Dorada **NUEVO**

Flan de vainilla, cremoso como de abuelita con crema montada..... \$5.500



Nuestra Coctelería

Nuestros talentosos bartenders están listos para mezclar la combinación perfecta de sabores y crear una experiencia única para ti.

Áspid

Chivas 12 / Cordial de cítricos / Syrup de caramelo salado. \$11.900

Cobra Rubia

Gin Malfy original / Cordial de mango vermut / Té negro infundido con canela / Zumo de naranja / miel. \$9.900

Sisal Serpentino **NUEVO**

Gin Malfy / Rock Candy / Licor de Saúco / Jugo de Pomelo / Tónica de rosas. \$10.900

Sangrecita Culebra

Vino Tinto / Vermouth Rosso / Syrup Canela / Cordial Naranja / Agua tónica. \$6.900

Rey Boa **NUEVO**

Vodka Absolut / Zumo de limón / Syrup de té negro / Cordial frutilla/albahaca / Top de soda. \$7.600

Serpiente Cascabel **NUEVO**

Tequila Olmeca / Cordial de maracuyá / Syrup de manzanilla / Piña / Splash de angostura / Top de espumante \$7.900

Yamata no orochi

Gin Beefeater / Syrup frutos rojos / Jugo de piña / Limón / Ginger ale. \$7.900

La Bejuquilla

Gin / Pepino / Manzana Verde / Limón / Rock Candy. \$7.200


Quetzalcoatl

Tequila Olmeca Blanco / Mezcal / Syrup Cacho Cabra / Pomelo / Top de tónica \$7.400

White Snake

Pisco transparente / Vermouth Bianco / Limón / Cedrón / Ginger beer. \$6.900

Reina Shahmaran

Vodka Absolut / Aperol / Syrup durazno / Mix cítrico / Top de burbujas \$8.200  **\$12.900** Llévate la serpiente dorada por

Muchilinda

Gin infundido en té de frutos rojos / Cordial silvestre / Zumo de limón / Rock candy / Agua tónica. \$7.400  **\$11.400** Llévate la serpiente dorada por

Nuestros Mocktails

Coctelería sin alcohol

Ten ten vilu **NUEVO**

Mix cítricos / Cedrón / Ginger ale. \$5.900

Gai cai vilu **NUEVO**

Naranja / Piña / Canela. \$4.900

Arándano coral **NUEVO**

Almibar de frutos rojos / Toque de piña / Limón / Top de burbujas \$5.900

Coctelería Clásica

Margarita Premium **NUEVO**

Tequila Avión, Triple Sec, Zumo de limón. \$10.900

Pisco Sour

Pisco Mistral 35 / Limón / Rock Candy / Bitter Angostura. \$6.400

Pisco Sour Catedral

Pisco Mistral 35 / Limón / Rock Candy / Bitter Angostura. \$8.600

Moscow Mule

Vodka Absolut Blue / Ginger Beer / Limón. \$7.800

Fernandito

Fernet Branca con Coca-Cola 220 cc. \$5.900

Manhattan

Whiskey Jack Daniel's N7 / Vermouth Rosso / Bitter Angostura. \$6.900

Godfather

Whisky Chivas 12 Años / Amaretto Disaronno. \$6.900

Old Fashioned

Whisky Chivas 12 Años / Bitter Angostura. \$6.900

Caipirinha

Cachaza / Limón / Rock Candy. \$6.900

Negroni

Gin Beefeater / Campari / Vermouth Rosso. \$6.800

Dry Martini

Gin Beefeater / Vermú Dry. \$6.800

Rusty Nail

Whisky Chivas 12 años / Drambuie. \$7.000

Mojito

Ron Havana Blanco / Menta / Limón / Rock Candy. \$6.900

Aperol Spritz

Aperol / Undurraga Brut Royal. \$7.200

St. Germain Spritz

St Germain / Undurraga Brut Royal. \$7.900

Ramazotti Spritz

Ramazotti / Undurraga Brut Royal. \$7.200

Ramazotti Violetto Tonic

Ramazotti Violetto / Agua Tónica. \$6.900

Margarita

Tequila Olmeca Blanco / Triple Sec / Limón. \$6.900

Chambord Spritz

Chambord / Undurraga Brut Royal. \$7.900

Contelería con Red Bull



Tropical Gin **NUEVO**

Gin Beefeater, Red Bull Yellow

\$8.400

Dragon Gin **NUEVO**

Gin Beefeater, Red Bull Fruta del Dragón

\$8.400

Wild Dragon **NUEVO**

Ballantines Wild, Red Bull Fruta del Dragón

\$8.400

Destilados

Pisco

Beb. Fentimans

Mistral 35°	\$4.900	\$6.700
Mistral Nobel	\$5.800	\$7.600
Mistral Gran Nobel	\$7.500	\$9.300
Espíritu de los Andes	\$6.900	\$8.700
Republicano Triple Destilado	\$5.600	\$7.400
Republicano Añejado	\$5.600	\$7.400
Alto 40° Transparente	\$5.800	\$7.600
Alto 40° Reserva	\$5.600	\$7.400
El Gobernador 35°	\$4.900	\$6.700
El Gobernador 40°	\$5.800	\$7.600

Gin

Beb. Fentimans

Beefeater	\$6.600	\$8.400
Beefeater Pink	\$6.900	\$8.700
Beefeater 24	\$8.400	\$10.200
Malfy Original	\$8.600	\$10.400
Malfy Pomelo	\$8.600	\$10.400
Monkey 47	\$10.900	\$12.700
Santos	\$6.000	\$7.800
Bulldog	\$8.400	\$10.200
Provincia Andes Dry	\$6.400	\$8.200
Tanqueray London Dry	\$6.600	\$8.400
Hendrick's	\$8.600	\$10.400

Vodka

Beb. Fentimans

Absolut Blue	\$6.500	\$8.300
Absolut Elyx	\$8.200	\$10.000
Stolichnaya	\$6.200	\$8.000

Ron

Beb. Fentimans

Havana Club Reserva	\$5.900	\$7.700
Havana 7 años	\$7.500	\$9.300
Havana Selección de Maestros	\$10.500	\$12.300



Destilados

Whisky

Scotch

Beb. Fentimans

Chivas Regal 12 Años	\$7.900	\$9.700
Chivas Regal 18 Años	\$12.900	\$14.700
Ballantine's Finest	\$6.500	\$8.300
Glenlivet Founder Reserve	\$8.900	\$10.700
Glenfiddich 12 Años Single Malt	\$8.500	\$10.300
Glenfiddich 18 Años Single Malt	\$14.900	\$16.700
Johnnie Walker Red	\$6.500	\$8.300
Ballantines Wild	\$6.900	\$8.700
Johnnie Walker Black	\$7.900	\$9.700

Whiskey

Irish

Beb. Fentimans

Jameson	\$6.900	\$8.700
Tullamore dew	\$6.900	\$8.700

Bourbon & Tennessee

American

Beb. Fentimans

Jack Daniel's N7	\$7.500	\$9.600
Gentleman Jack	\$7.900	\$9.700
Jack Daniel's Honey	\$7.500	\$9.300
Bulleit	\$7.500	\$9.300

Tequila

Ronda Tequila Olmeca (6 Shot para compartir)	\$21.900
Ronda Tequila Tequila Avion <small>6 Shot para compartir de Tequila Premium Avion Silver</small>	\$44.500
Tequila Avión corto <small>Tequila Premium Avión Silver o Reposado</small>	\$8.900
Olmeca Blanco	\$4.200
Olmeca Reposado	\$4.200
Jimador Blanco	\$4.200
Jimador Reposado	\$4.200
Herradura Añejo	\$7.100
Herradura Ultra	\$7.400
Herradura Reposado	\$6.200

Lícores

Jägermeister	\$4.600
Jägermeister Cold Brew	\$4.600
Jägermeister Manifest	\$6.900
Ronda Jagermeister (6 Shot para compartir)	\$21.900
Disaronno Amareto <small>Tradicional - Velvet</small>	\$5.900
Fernet	\$5.900
Drambuie	\$5.900
Cynar	\$5.500
Campari	\$4.900



Destilados

Vinos & Espumantes

Copa Espumante (Undurraga Brut Royale)	\$5.500
Copa Vino Tinto (Errazuriz Max Carmenere)	\$5.900
Copa Vino Blanco (Castillo Molina)	\$5.900
Undurraga TH (Carmenere, Cabernet sauvignon, Merlot - Pinot Noir)	\$19.900
Errazuriz Max (Carmenere - Cabernet Sauvignon)	\$19.900
Castillo Molina (Sauvignon Blanc - Chardonnay)	\$16.900
Undurraga Brut Royal	\$13.900
Ricadonna	\$21.900

Cervezas

Schop Heineken	\$4.900
Schop Austral Calafate	\$5.400
Schop Kunstmann Torobayo	\$5.400
Kunstmann Valdivia Pale Lager (Schop)	\$4.500
Austral Lager	\$3.600
Peroni	\$3.600
Peroni 0°	\$3.600
Opción Michelada	\$1.200
Opción Chelada	\$1.000

Bebidas

Bebidas Fentimans Preguntar por variedades	\$2.900
Bebidas Lata 220cc Preguntar por variedades	\$1.200
Agua mineral Con gas / Sin gas	\$1.800
Red Bull Energy Drink / Sugar Free / Editions	\$2.900