



CARTA
LA FOGATA RESTOBAR



REDES SOCIALES LA FOGATA RESTOBAR

<https://lafogatariobueno.cl>



LA FOGATA RÍO BUENO



FOGATA RÍO BUENO



+56967351565



LA FOGATA_RESTOBAR

Lafogatariobuenorestobar

LA FOGATA RESTOBAR

ENTRADAS

TOMATE RELLENO **\$7.900**
CAMA DE LECHUGAS, TOMATE RELLENO CON POLLO,
PALTA, CHOCLO, CILANTRO, CEBOLLA EN CUBITOS
Y MAYONESA DE LA CASA.

PALTA REINA **\$9.900**
CAMA DE LECHUGAS, PALTA EN MITADES, RELLENAS CON
PURÉ DE POLLO, PIMENTÓN ROJO, CILANTRO Y MAYONESA
DE LA CASA.

TIMBAL DE CAMARÓN **\$11.900**
TIMBAL DE 3 PISOS CON PALTA LAMINADA, CAMARONES EN
SALSA Y QUESO CREMA ACEVICHADO.

CEVICHE DE SALMÓN **\$11.900**
SALMÓN EN TROZOS SIN COCCIÓN MARINADO EN JUGO
DE LIMÓN CON CEBOLLA MORADA, PIMENTÓN ROJO,
PIMENTÓN VERDE, AJÍ VERDE, UN TOQUE DE JENGIBRE,
CILANTRO, PIMIENTA NEGRA, BAÑADO EN LECHE DE
TIGRE DE LA CASA.

CANIBALISIMO PRO. **\$11.900**
200 GR DE POSTA NEGRA CRUDA PICADA, ALCAPARRAS,
PEPINILLO DILL, AJÍ VERDE, JUGO DE LIMÓN, MOSTAZA,
CEBOLLA MORADA, CILANTRO, SAL, PIMIENTA Y ACEITE
DE OLIVA. ACOMPAÑADO DE 4 TOSTADAS Y MAYONESA DE
LA CASA.

ENSALADAS

ENSALADA CESAR **\$14.900**
LECHUGA, CRUTONES, TOMATES CHERRY, QUESO
PARMESANO RALLADO, POLLO, DRESSING DE LA CASA Y
LÁMINAS DE QUESO PARMESANO.

**ENSALADA INDIVIDUAL A ELECCIÓN
DEL CHEF** **\$7.900**
ENSALADA DEL DÍA. (CONSULTAR VARIEDAD)

LA FOGATA RESTOBAR

CREMAS

CREMA DE CHAMPIÑONES \$7.900
CHAMPIÑONES NATURALES SALTEADOS
EN MANTEQUILLA Y FINAS HIERBAS LLEVADOS A CREMA.

CREMA DE VERDURAS \$6.900
MIX DE VERDURAS Y POLLO LLEVADOS A CREMA.

PESCADOS

MERLUZA FRITA
CON AGREGADO A ELECCIÓN \$14.900
MELUZA EN BATIDO DE LA CASA
FRITA EN ACEITE.

MERLUZA FRITA A LO POBRE \$16.900
MELUZA EN BATIDO DE LA CASA
FRITA EN ACEITE ACOMPAÑADA DE PAPAS
FRITAS, CEBOLLA CARAMELIZADA Y 2 HUEVOS
FRITOS.

SALMÓN A LA MANTEQUILLA
CON AGREGADO A ELECCIÓN \$18.900
SALMÓN GRILLADO EN MANTEQUILLA.

GUARNICIÓN CONSULTAR DISPONIBILIDAD

LA FOGATA RESTOBAR

CARNES

LOMO VETADO ANGUS CON AGREGADO A ELECCIÓN \$18.900

PORCIÓN DE CARNE DE LOMO VETADO ENTRE 250 A 300 GR.
CON UN EQUILIBRADO MARMOLEADO, GRILLADO AL PUNTO DE
TU PREFERENCIA. LO PUEDES
ACOMPAÑAR CON UNA GUARNICIÓN A ELECCIÓN.

LOMO VETADO ANGUS A LO POBRE \$19.900

PORCIÓN DE CARNE DE LOMO VETADO ENTRE 250 A 300 GR., CON UN
EQUILIBRADO MARMOLEADO, GRILLADO AL PUNTO
DE TU PREFERENCIA.
ACOMPAÑADO DE PAPAS FRITAS, CEBOLLA
CAMELIZADA Y DOS HUEVOS FRITOS.

FILETE ANGUS CON AGREGADO A ELECCIÓN \$18.900

PORCIÓN DE CARNE ENTRE 250 A 300 GR.
DE SABOR INTENSO Y MAGRO,
GRILLADO AL PUNTO DE TU PREFERENCIA.
LO PUEDES ACOMPAÑAR
CON UNA GUARNICIÓN A ELECCIÓN.

LOMO SALTADO (LOMO LISO ANGUS) \$16.900.-

PORCIÓN DE LOMO LISO AL TRADICIONAL ESTILO PERUANO,
SALTEADA EN WOK JUNTO A TOMATES, CEBOLLA MORADA,
PIMENTONES, PASTA DE AJÍ AMARILLO Y SALSA DE SOYA.
ACOMPAÑADO CON UNA PORCIÓN DE ARROZ Y DE PAPAS FRITAS.

CHULETA VETADA DE CERDO CON AGREGADO A ELECCIÓN \$12.900

PORCIÓN DE CHULETA DE CERDO VETADA O PARRILLERA,
CON UN SABOR INTENSO
Y SABROSO. LA PUEDES ACOMPAÑAR CON UNA
GUARNICIÓN A ELECCIÓN.

CHULETA VETADA DE CERDO A LO POBRE \$14.900

PORCIÓN DE CHULETA DE CERDO VETADA O PARRILLERA,
ACOMPAÑADO DE PAPAS FRITAS, CEBOLLA
CAMELIZADA Y DOS HUEVOS FRITOS.

PECHUGA DE POLLO A LO POBRE \$11.900

PORCIÓN DE 300 GR. DE PECHUGA DE POLLO
ACOMPAÑADO DE PAPAS FRITAS, CEBOLLA
CAMELIZADA Y DOS HUEVOS FRITOS.

GUARNICIÓN CONSULTAR DISPONIBILIDAD

PUNTOS DE COCCIÓN:

BLUE O AZUL: SELLADA POR FUERA Y CRUDA POR DENTRO. ENTRE 35°C A 45°C.

ROJO INGLÉS: CENTRO DE LA CARNE AL ROJO INTENSO. ENTRE 50°C A 55°C.

MEDIO: CENTRO JUGOSO CON EXTERIOR BIEN COCIDO. ENTRE 60°C A 65°C.

TRES CUARTOS: CENTRO DE COLOR CAFÉ CON EXTERIOR BIEN COCIDO.
ENTRE 67°C A 70°C.

BIEN COCIDO: CENTRO CON MUY POCA JUGOSIDAD. ENTRE 70°C A 76°C.

LA FOGATA RESTOBAR

WRAPS

LA PIRUCO

\$9.900

TORTILLA RELLENA DE POLLO FRITO, LECHUGA, CHOCLO, TOMATE, QUESO PARMESANO RALLADO Y CHAMPIÑONES SALTEADOS

LA CURACO

\$9.900

TORTILLA RELLENA DE ATÚN, LECHUGA, PIMENTÓN ASADO, TOMATE, QUESO PARMESANO RALLADO Y CEBOLLA MORADA

LA CACHILLAHUE (VEGETARIANA)

\$9.900

TORTILLA RELLENA DE ECHUGA, CHOCLO, TOMATE, CEBOLLA MORADA, CHAMPIÑONES SALTEADOS, PIMENTÓN ASADO Y PALTA

LA NALCAHUE

\$9.900

TORTILLA RELLENA DE TOCINO AHUMADO, ACEITUNAS LAMINADAS, TOMATE, LECHUGA, PIMENTÓN ASADO Y PALTA

LA PINDACO

\$10.900

TORTILLA RELLENA DE CAMARÓN TEMPURIZADO, QUESO PHILADELPHIA, PALTA, CEBOLLA MORADA, LECHUGA Y CHAMPIÑONES SALTEADO

LA CAYURRUCA

\$11.900

TORTILLA RELLENA DE SALMÓN AHUMADO, PIMENTÓN ASADO, CEBOLLA MORADA, QUESO PHILADELPHIA, CHAMPIÑONES SALTEADOS Y LECHUGA.

1 SALSA A ELECCIÓN.

VARIEDADES

SALSA SOUR

YOGURT NATURAL JUGO DE LIMÓN, SAL, PIMIENTA NEGRA Y NUEZ MOSCADA.

SALSA YOGURT CIBULET

YOGURT NATURAL, CIBULETTE Y SAL

SALSA ACEVICHADA

MAYONESA, APÍO, GENJIBRE Y LIMÓN.

LA FOGATA RESTOBAR

AS Y COMPLETOS

AS ALEMÁN	\$8.500
CARNE DE VACUNO, CHUCRUT, TOMATE, PALTA Y MAYONESA DE LA CASA.	
AS AMERICANO	\$8.500
CARNE DE VACUNO, SALSA AMERICANA, TOMATE, PALTA Y MAYONESA DE LA CASA.	
AS DINÁMICO	\$8.500
CARNE DE VACUNO, SALSA AMERICANA, CHUCRUT, TOMATE, PALTA Y MAYONESA DE LA CASA.	
AS ITALIANO	\$8.500
CARNE DE VACUNO, TOMATE, PALTA Y MAYONESA DE LA CASA.	
COMPLETO ALEMÁN	\$5.500
SALCHICHA LLANQUIHUE, CHUCRUT, TOMATE, PALTA Y MAYONESA DE LA CASA.	
COMPLETO AMERICANO	\$5.500
SALCHICHA LLANQUIHUE, SALSA AMERICANA, TOMATE, PALTA Y MAYONESA DE LA CASA.	
COMPLETO DINÁMICO	\$5.500
SALCHICHA LLANQUIHUE, SALSA AMERICANA, CHUCRUT, TOMATE, PALTA Y MAYONESA DE LA CASA.	
COMPLETO ITALIANO	\$5.500
SALCHICHA LLANQUIHUE, TOMATE, PALTA Y MAYONESA DE LA CASA.	

LA FOGATA RESTOBAR

SÁNDWICH

AVE CHACARERO \$11.900

CARNE DE POLLO, POROTO VERDE, TOMATE EN RODAJAS, AJÍ VERDE Y MAYONESA DE LA CASA, TODO EN PAN DE LA CASA. ACOMPAÑADO CON UNA PORCIÓN DE PAPAS FRITAS NATURALES.

AVE ITALIANO \$11.900

CARNE DE POLLO, PALTA, TOMATE EN RODAJAS Y MAYONESA DE LA CASA, TODO EN PAN DE LA CASA. ACOMPAÑADO CON UNA PORCIÓN DE PAPAS FRITAS NATURALES.

AVE LUCO \$11.900

CARNE DE POLLO Y QUESO MANTECOSO FUNDIDO, TODO EN PAN DE LA CASA. ACOMPAÑADO CON UNA PORCIÓN DE PAPAS FRITAS NATURALES.

CHURRASCO CHACARERO \$12.900

CARNE DE VACUNO, POROTO VERDE, TOMATE EN RODAJAS, AJÍ VERDE Y MAYONESA DE LA CASA, TODO EN PAN DE LA CASA. ACOMPAÑADO CON UNA PORCIÓN DE PAPAS FRITAS NATURALES.

CHURRASCO ITALIANO \$12.900

CARNE DE VACUNO, PALTA, TOMATE EN RODAJAS Y MAYONESA DE LA CASA, TODO EN PAN DE LA CASA. ACOMPAÑADO CON UNA PORCIÓN DE PAPAS FRITAS NATURALES.

CHURRASCO LUCO \$12.900

CARNE DE VACUNO Y QUESO MANTECOSO FUNDIDO, TODO EN PAN DE LA CASA. ACOMPAÑADO CON UNA PORCIÓN DE PAPAS FRITAS NATURALES.

LOMITO CHACARERO \$11.900

CARNE DE CERDO, POROTO VERDE, TOMATE EN RODAJAS, AJÍ VERDE Y MAYONESA DE LA CASA, TODO EN PAN DE LA CASA. ACOMPAÑADO CON UNA PORCIÓN DE PAPAS FRITAS NATURALES.

LOMITO ITALIANO \$11.900

CARNE DE CERDO, PALTA, TOMATE EN RODAJAS Y MAYONESA DE LA CASA, TODO EN PAN DE LA CASA. ACOMPAÑADO CON UNA PORCIÓN DE PAPAS FRITAS NATURALES.

LOMITO LUCO \$11.900

CARNE DE CERDO Y QUESO MANTECOSO FUNDIDO, TODO EN PAN DE LA CASA. ACOMPAÑADO CON UNA PORCIÓN DE PAPAS FRITAS NATURALES.

LA FOGATA RESTOBAR

HAMBURGUESAS

HAMBURGUESA AMERICANA \$12.900

HAMBURGUESA DE LA CASA 100% CARNE DE VACUNO, QUESO CHEDDAR, TOMATE, PEPINILLOS DILL Y MAYONESA DE LA CASA, TODO EN PAN DE LA CASA. ACOMPAÑADO CON UNA PORCIÓN DE PAPAS FRITAS NATURALES.

HAMBURGUESA COMA Y PUNTO \$12.900

HAMBURGUESA DE LA CASA 100% CARNE DE VACUNO, QUESO CHEDDAR, CEBOLLA MORADA CARAMELIZADA, TOCINO AHUMADO LLANQUIHUE Y MAYONESA DE LA CASA, TODO EN PAN DE LA CASA. ACOMPAÑADO CON UNA PORCIÓN DE PAPAS FRITAS NATURALES.

HAMBURGUESA ITALIANA \$12.900

HAMBURGUESA 100% CARNE DE VACUNO, QUESO CHEDDAR, TOMATE, PALTA Y MAYONESA DE LA CASA, TODO EN PAN DE LA CASA. ACOMPAÑADO CON UNA PORCIÓN DE PAPAS FRITAS NATURALES.

HAMBURGUESA DOBLE CUALQUIER VARIEDAD \$15.900

INGREDIENTE EXTRA \$1.000

POR CADA INGREDIENTE EXTRA AGREGADO.

TAPPER PARA LLEVAR \$500

PARA COMPARTIR

TABLA LA CARNÍVORA PARA 2 PERSONAS \$25.900

300 GR DE PUNTA PICANA, 300 GR DE CHULETA VETADA DE CERDO, 250GR DE LONGANIZA, 700 GR DE PAPAS FRITAS NATURALES Y 250 GR DE QUESO FUNDIDO.

TABLA LA CARNÍVORA PARA 4 A 5 PERSONAS \$48.900

750GR DE PUNTA PICANA, 750 GR DE CHULETA VETADA DE CERDO, 500 GR DE LONGANIZA, 1 KILO DE PAPAS FRITAS NATURALES Y 500GR DE QUESO FUNDIDO.

LA FOGATA RESTOBAR

PARA COMPARTIR

PICHANGA PARA 2 PERSONAS \$13.900

SELECCIÓN DE PAPAS NATURALES FRITAS EN ACEITE, ACOMPAÑADAS CON UN MIX DE CARNE DE CERDO, SALCHICHAS Y LONGANIZAS, JUNTO A TOMATE EN GAJOS, PALTA, QUESO, ACEITUNAS LAMINADAS Y HUEVO DURO.

PICHANGA PARA 3 A 4 PERSONAS \$22.900

SELECCIÓN DE PAPAS NATURALES FRITAS EN ACEITE, ACOMPAÑADAS CON UN MIX DE CARNE DE CERDO, SALCHICHAS Y LONGANIZAS, JUNTO A TOMATE EN GAJOS, PALTA, QUESO, ACEITUNAS LAMINADAS Y HUEVO DURO.

CHORRILLANA PARA 2 PERSONAS \$13.900

SELECCIÓN DE PAPAS NATURALES FRITAS EN ACEITE, ACOMPAÑADAS CON UN MIX DE CARNE DE CERDO Y POLLO, JUNTO A CEBOLLA CARAMELIZADA CON LONGANIZAS Y HUEVO FRITO.

CHORRILLANA PARA 3 A 4 PERSONAS \$22.900

SELECCIÓN DE PAPAS NATURALES FRITAS EN ACEITE, ACOMPAÑADAS CON UN MIX DE CARNE DE CERDO Y POLLO, JUNTO A CEBOLLA CARAMELIZADA CON LONGANIZAS Y HUEVO FRITO.

TABLA FRIA PARA COMPARTIR \$18.900

TABLA VARIADA QUE INCLUYE: MANÍ, MIX DE FRUTOS SECOS, MANÍ JAPONÉS, ACEITUNAS NEGRAS, ACEITUNAS VERDES RELLENAS, PEPINILLO DILL, SALAME LLANQUIHUE, PAPAS FRITAS KRISPO, GALLETAS CRACKER Y QUESO.

PAPAS FRITAS NATURALES 2 PERSONAS \$7.900

SELECCIÓN DE PAPAS NATURALES FRITAS EN ACEITE.

PAPAS FRITAS NATURALES 3 A 4 PERSONAS \$12.900

SELECCIÓN DE PAPAS NATURALES FRITAS EN ACEITE.

PAPAS BRAVAS 2 PERSONAS \$12.900

SELECCIÓN DE PAPAS NATURALES FRITAS EN ACEITE, ACOMPAÑADAS CON TOCINO AHUMADO LLANQUIHUE, SALSA PICANTE DE LA CASA Y UN TOQUE DE CIBOULETTE.

PAPAS BRAVAS 3 A 4 PERSONAS \$18.900

SELECCIÓN DE PAPAS NATURALES FRITAS EN ACEITE, ACOMPAÑADAS CON TOCINO AHUMADO LLANQUIHUE, SALSA PICANTE DE LA CASA Y UN TOQUE DE CIBOULETTE.

PAPAS CON SALSA DE QUESO 2 PERSONAS \$12.900

SELECCIÓN DE PAPAS NATURALES FRITAS EN ACEITE, ACOMPAÑADAS CON SALSA DE QUESO DE LA CASA Y UN TOQUE DE CIBOULETTE.

PAPAS CON SALSA DE QUESO 3 A 4 PERSONAS \$18.900

SELECCIÓN DE PAPAS NATURALES FRITAS EN ACEITE, ACOMPAÑADAS CON SALSA DE QUESO DE LA CASA Y UN TOQUE DE CIBOULETTE.

LA FOGATA RESTOBAR

BEBIDAS SIN ALCOHOL

AGUA MINERAL CON O SIN GAS VITAL	\$2.500
AGUA TÓNICA SCHWEPPES	\$2.900
SCHWEPPES GINGER ZERO O NORMAL	\$2.900
VASO DE SODA	\$1.000
RED BULL	\$3.000
BEBIDAS COCA-COLA, FANTA Y SPRITE	\$2.500
JUGOS NATURALES VARIEDAD DE SABORES (CONSULTAR VARIEDADES)	\$3.500
LIMONADA TRADICIONAL	\$3.500
LIMONADA MENTA GENJIBRE	\$3.700
PIÑA COLADA SIN ALCOHOL	\$5.000
MOJITO CUBANO O SABORES SIN ALCOHOL	\$5.000
MOJITO LITRO SABORES SIN ALCOHOL	\$9.900
PRIMAVERA SIN ALCOHOL	\$4.500
MICHELADA CORONA SIN ALCOHOL	\$5.500

LA FOGATA RESTOBAR

Temperatura del Café

Nuestro café se sirve a la temperatura ideal para optimizar todas las propiedades del grano.

El agua con la que se prepara alcanza una temperatura entre 65 y 75 grados celsius para que al llegar a tu mesa puedas disfrutar de una experiencia óptima.

Servirlo demasiado caliente afecta las propiedades del grano y la percepción de sus aromas y sabores.

Por eso, lo recibirás a una temperatura equilibrada, donde podrás apreciar mejor cada nota y disfrutarlo desde el primer sorbo.

Recomendación:

Si prefieres tu café más caliente, con gusto podemos adaptarlo a tu preferencia, indícaselo a nuestro personal al momento de solicitar tu café.

LA FOGATA RESTOBAR

CAFETERÍA

CAFÉS CALIENTES

ESPRESSO SIMPLE 30ML DE CAFÉ DE GRANO.	\$2.800
ESPRESSO DOBLE 60ML DE CAFÉ DE GRANO.	\$3.500
AMERICANO SIMPLE 30ML DE CAFÉ DE GRANO DILUIDO EN AGUA.	\$3.000
AMERICANO DOBLE 60ML. DE CAFÉ DE GRANO DILUIDO EN AGUA.	\$3.800
CORTADO SIMPLE 30ML DE CAFÉ DE GRANO CORTADO CON LECHE.	\$3.200
CORTADO DOBLE 60ML DE CAFÉ DE GRANO CORTADO CON LECHE.	\$3.900
CAPUCCINO SIMPLE 30ML DE CAFÉ DE GRANO, LECHE Y ESPUMA DE LECHE.	\$3.500
CAPPUCCINO DOBLE 60ML DE CAFÉ DE GRANO, LECHE Y ESPUMA DE LECHE.	\$4.500
MOCACCINO SIMPLE 30ML DE CAFÉ DE GRANO, LECHE, CHOCOLATE Y ESPUMA DE LECHE.	\$4.500
MOCACCINO DOBLE 60ML DE CAFÉ DE GRANO, LECHE, CHOCOLATE Y ESPUMA DE LECHE.	\$4.900
LATTE SIMPLE 30ML DE CAFÉ DE GRANO CON LECHE TEXTURIZADA.	\$4.200
LATTE DOBLE 60ML DE CAFÉ DE GRANO CON LECHE TEXTURIZADA.	\$4.900
CAFÉ BOMBÓN 30ML DE CAFÉ DE GRANO, LECHE CONDENSADA Y ESPUMA DE LECHE.	\$4.900
CAFÉ AMARETTO 30ML DE CAFÉ DE GRANO, 1OZ DE AMARETTO, LECHE Y ESPUMA DE LECHE	\$5.500
CAFÉ IRLANDÉS 30ML DE CAFÉ DE GRANO, 1OZ DE WHISKY, LECHE Y ESPUMA DE LECHE	\$5.500
CHOCOLATE CALIENTE CACAO EN POLVO, LECHE, ESPUMA DE LECHE, MARSHMALLOW Y TROZOS DE CHOCOLATE.	\$5.000

LA FOGATA RESTOBAR

CAFETERÍA

CAFÉS FRIOS

OREO LATTE \$6.500

30 ML CAFÉ DE GRANO, GALLETA OREO, LECHE, HIELO EN CUBOS, CREMA CHANTILLY.

ICE CAPPUCCINO \$6.500

30ML DE CAFÉ DE GRANO, HIELO EN CUBOS, LECHE, ESPUMA DE LECHE. (OPCIONAL CIROPE DE CARAMELO O VAINILLA)

ICE LATTE \$6.500

30ML DE CAFÉ DE GRANO, HIELO EN CUBOS Y LECHE. (OPCIONAL CIROPE DE CARAMELO O VAINILLA)

FRAPPE CARAMELO O VAINILLA \$6.500

30ML DE CAFÉ DE GRANO, LECHE, AZÚCAR, CREMA DE LECHE, HIELO FRAPPE. (OPCIONAL CIROPE DE CARAMELO O VAINILLA)

CAFÉ HELADO \$6.500

HELADO DE VAINILLA, CAFÉ CON LECHE, CREMA CHANTILLY DE LA CASA Y CHOCOLATE. (OPCIONAL CIROPE DE CARAMELO O VAINILLA)

TETERAS

TÉ O CAFÉ INSTANTÁNEO \$3.000

TÉ CON LECHE \$3.500

TETERA EXTRA SOLA \$2.000

LA FOGATA RESTOBAR

CERVEZAS BOTELLA ARTESANAL

CERVEZA ARTESANAL BLACK 8 EXPERIMENTAL 330 CC LOS TORREONES DE VALDIVIA. \$4.500

FABRICADA ARTESANALMENTE A PARTIR DE MALTAS TOSTADAS Y ADICIÓN DE GRANOS DE CAFÉ. LA SENSACIÓN EN BOCA ES A CHOCOLATE AMARGO Y A CAFÉ TOSTADO. DE LÚPULO MEDIO A ALTO, SU AROMA ES ALGO MENTOLADO Y TOSTADO, SU ESPUMA ES DENSA, MALTOSA Y CHOCOLATADA, DE UN FINAL LEVEMENTE DULCE. IBU 39 / ALC 8° / EBC 69.

CERVEZA ARTESANAL IPA IMPERIAL CANELO 550 CC LOS TORREONES DE VALDIVIA. \$5.500

FABRICADA ARTESANALMENTE. CERVEZA MALTOSA Y DE CUERPO ALTAMENTE LUPULADA, DE AROMAS FRESCOS Y PINOSOS. EN BOCA ES CÍTRICA Y FRUTAL, SU GRADO ALCOHÓLICO Y AMARGOR MANTIENEN UN EXCELENTE EQUILIBRIO. IBU 80 / ALC 8° / EBC 12.

CERVEZA ARTESANAL GOLDEN TROPIC HOPPS 500 CC LOS TORREONES DE VALDIVIA. \$5.500

FABRICADA ARTESANALMENTE. A PARTIR DE MALTAS, LÚPULOS Y LEVADURA LOGRANDO UN SABOR FRESCO, FRUTOSO Y ESPECIADO. IBU 35 / ALC 5,2° / EBC 15.

CERVEZA BOTELLA VARIEDADES

CERVEZA AUSTRAL CALAFATE 500 CC	\$4.800
CERVEZA AUSTRAL CALAFATE 330CC	\$3.500
CERVEZA HEINEKEN 330 CC	\$3.500
CERVEZA KUNSTMANN TOROBAYO 330 CC	\$3.500
CERVEZA CORONA 330 CC	\$3.500
CERVEZA CORONA SIN ALCOHOL 330 CC	\$3.500
CERVEZA KUNSTMANN SIN ALCOHOL 330 CC	\$3.500
VOLCANES DEL SUR VARIEDADES 650 ML	\$3.500

SHOP \$5.000

CERVEZA EN BARRIL LOS TORREONES DE VALDIVIA 500 CC BELGIAN STRONG DARK ALE 8° (AMBAR)

CERVEZA DE COLOR ROJO PÁLIDO A MARRÓN, EN BOCA Y EN AROMA ES DULCE MALTOSO, CON NOTAS A FRUTOS ROJOS, CIRUELAS, UVAS PASAS Y CARAMELO. ALGO LICOROSO. IBU 25 / ALC 8° / EBC 33.

CERVEZA DE BARRIL LOS TORREONES DE VALDIVIA ENGLISH PALE ALE 5° (RUBIA)

CERVEZA DE COLOR DORADO A COBRIZO DE AROMA MALTOSO Y AFRUTADO, LIGERAMENTE DE NOTAS DULCES Y ACARAMELADO, BAJO AROMA DE LÚPULO. SENSACIÓN EN BOCA DE ESTERES AFRUTADOS, NIVEL MEDIO DE AMARGOR Y LÚPULOS ALGO TERROSOS Y FLORALES. IBU 30 / ALC 5° / EBC 20.

MICHELADAS \$5.500
CUALQUIER VARIEDAD DE CERVEZA

LA FOGATA RESTOBAR

LICORERÍA

WHISKY

JACK DANIEL'S APPLE 35°

CORTO	\$6.000
CORTO+BEBIDA 220ML	\$8.000
CORTO + REDBULL O GINGER	\$8.500

JACK DANIEL'S HONEY 35°

CORTO	\$6.000
CORTO+BEBIDA 220ML	\$8.000
CORTO + REDBULL O GINGER	\$8.500

JACK DANIEL'S N° 7 40°

CORTO	\$6.000
CORTO+BEBIDA 220ML	\$8.000
CORTO + REDBULL O GINGER	\$8.500

JOHNNIE WALKER RED LABEL 40°

CORTO	\$4.000
CORTO+BEBIDA	\$6.000
CORTO + REDBULL O GINGER	\$6.500

JOHNNIE WALKER BLACK LABEL 12 AÑOS 40°

CORTO	\$5.000
CORTO+BEBIDA	\$7.000
CORTO + REDBULL O GINGER	\$7.500

GLENFIDDICH SINGLE MALT 40° 12 AÑOS

CORTO	\$8.000
CORTO+BEBIDA	\$9.900
CORTO + REDBULL O GINGER	\$10.500

CHIVAS REGAL 40° 12 AÑOS

CORTO	\$7.000
CORTO+BEBIDA	\$9.000
CORTO + REDBULL O GINGER	\$9.500

BALLANTINES

CORTO	\$4.500
CORTO+BEBIDA	\$6.500
CORTO + REDBULL O GINGER	\$7.000

TEQUILA

JIMADOR

CORTO	\$5.000
CORTO+BEBIDA	\$7.000
4 SHOT	\$18.000

SOMBRERO NEGRO

CORTO	\$4.000
CORTO+BEBIDA	\$6.000
4 SHOT	\$14.000

LA FOGATA RESTOBAR

LICORERÍA

JAGERMEISTER

1 SHOT	\$5.000
4 SHOT	\$18.000
CORTO+BEBIDA	\$7.000
CORTO + REDBULL	\$7.500

ARAUCANO BITTER

CORTO	\$4.000
CORTO + BEBIDA 220ML	\$6.000
CORTO + REDBULL O GINGER	\$6.500

FERNET

CORTO	\$4.000
CORTO + BEBIDA 220ML	\$6.000
CORTO + REDBULL O GINGER	\$6.500

VINOS

MINI BOTELLA VARIEDADES	\$6.900
COPA DE VINO VARIEDADES DIABLO TINTO Ó BLANCO	\$5.900
BOTELLA DE VINO DIABLO VARIEDADES	\$15.900

ESPUMANTES

BOTELLA RICADONNA	\$21.900
BOTELLA MINI RICADONNA	\$12.000
VALDIVIESO (ZERO ALCOHOL)	\$20.000
VALDIVIESO (VARIEDADES)	\$18.000
BARON LACROIX MOSCATO	\$10.900

BAJATIVOS

LICOR DE CAFÉ	\$4.000
LICOR MENTA	\$4.000
LICOR MANZANILLA	\$4.000
LICOR DE CACAO	\$4.000

LA FOGATA RESTOBAR

LICORERÍA

PISCOS

VARIEDAD MISTRAL

CORTO	\$4.000
CORTO+BEBIDA 220ML	\$6.000
CORTO + REDBULL O GINGER	\$6.500

REPUBLICANO

CORTO	\$5.000
CORTO+BEBIDA 220ML	\$7.000
CORTO +REDBULL O GINGER	\$7.500

RON

BACARDI CARTA BLANCA 40°

CORTO	\$4.500
CORTO+BEBIDA 220ml	\$6.500

BLANCO MITJANS 40°

CORTO	\$3.500
CORTO+BEBIDA 220ml	\$5.500

FLOR DE CAÑA AÑEJADO ORO 40 AÑOS 37,5°

CORTO	\$3.500
CORTO+BEBIDA 220ml	\$6.000

VODKA

ERISTOFF

CORTO	\$4.000
CORTO+BEBIDA	\$6.000

STOLICHNAYA

CORTO	\$5.000
CORTO+BEBIDA	\$7.000

ABSOLUTE

CORTO	\$5.000
CORTO+BEBIDA	\$7.000

SKY

CORTO	\$5.000
CORTO+BEBIDA	\$7.000

1 CORTO = 60ML Ó 2 ONZAS

LA FOGATA RESTOBAR

COCTELERÍA

PISCO SOUR \$5.500

PISCO (35°), JUGO DE LIMÓN, AZÚCAR Y CLARA DE HUEVO

AMARETTO SOUR \$5.500

AMARETTO, JUGO DE LIMÓN, AZÚCAR Y CLARA DE HUEVO

WHISKY SOUR \$5.500

WHISKY, JUGO DE LIMÓN, AZÚCAR Y CLARA DE HUEVO

TEQUILA SOUR \$5.500

TEQUILA, JUGO DE LIMÓN, AZÚCAR Y CLARA DE HUEVO

SOUR PERUANO (QUEBRANTA) \$5.900

PISCO QUEBRANTA (40°), JUGO DE LIMÓN AZÚCAR Y CLARA DE HUEVO

PANTERA ROSA \$5.000

RON, CREMA DE LECHE, GRANADINA Y AZÚCAR

PIÑA COLADA \$5.500

RON, CREMA DE LECHE, CREMA DE COCO, AZÚCAR, PULPA DE PIÑA Y MALIBÚ

RUSO BLANCO \$5.500

VODKA, HIELO, LICOR DE CAFÉ, CREMA DE LECHE Y AZÚCAR

RUSO NEGRO \$5.900

VODKA BLACK, HIELO, LICOR DE CAFÉ Y AZÚCAR

PRIMAVERA \$5.500

PISCO, HIELO, JUGO DE NARANJA, GRANADINA Y CÓCTEL DE FRUTAS

SEXO EN LA PLAYA \$7.000

VODKA, HIELO, GRANADINA, JUGO DE NARANJA Y CURAÇAO

LAGUNA AZUL \$6.500

VODKA, CURAÇAO, JUGO DE LIMÓN, REFRESCO DE LIMÓN

VAINA \$5.500

VINO AÑEJADO, YEMA DE HUEVO, LICOR DE CAFÉ COÑAC, SINZANO Y CACAO EN POLVO

ORGASMO \$7.000

LICOR DE CAFÉ, BAILEYS, AMARETTO, CREMA DE LECHE Y HIELO

LA FOGATA RESTOBAR

COCTELERÍA

MOJITO CUBANO \$5.500

RON BLANCO, LIMÓN EN TROZOS, JUGO DE LIMÓN,
AZÚCAR Y HOJAS DE MENTA

MOJITO SABORES \$6.000

RON BLANCO, LIMÓN EN TROZOS, JUGO DE LIMÓN, AZÚCAR,
HOJAS DE MENTA Y PULPA DE FRUTA A ELECCIÓN
(CONSULTAR DISPONIBILIDAD)

MOJITO CORONA \$7.000

RON, JUGO DE LIMÓN, LIMÓN EN TROZOS, AZÚCAR,
HOJAS DE MENTA Y CERVEZA CORONA

MOJITO CORONA SABORES \$7.500

RON, JUGO DE LIMÓN, LIMÓN EN TROZOS,
AZÚCAR, HOJA DE MENTA, CERVEZA CORONA Y
PULPA DE FRUTA A ELECCIÓN (CONSULTAR DISPONIBILIDAD)

MOJITO JAGERMEISTER \$7.500

JAGERMEISTER, JUGO DE LIMÓN, LIMÓN EN TROZOS,
HOJAS DE MENTA Y AZÚCAR

MOJITO LITRO CUBANO O SABORES \$9.900

RON BLANCO, LIMÓN EN TROZOS, JUGO DE LIMÓN, AZÚCAR,
MENTA. (FRUTA A ELECCIÓN)

MOJITO RAMAZZOTTI \$6.500

RAMAZZOTTI, JUGO DE LIMÓN, LIMÓN EN TROZOS,
HOJAS DE MENTA Y AZÚCAR

SANGRÍA \$5.500

VINO TINTO, CÓCTEL DE FRUTA, HIELO,
JUGO DE NARANJA Y TRIPLE SEC

JOHN COLLIN'S \$5.500

WHISKY, HIELO, JUGO DE LIMÓN, AZÚCAR
Y AGUA GASIFICADA

TOM COLLIN'S \$5.500

GINEBRA, HIELO, JUGO DE LIMÓN, AZÚCAR Y
AGUA GASIFICADA

GIN CON GIN \$5.500

GINEBRA, HIELO, JUGO DE LIMÓN Y SCHWEPES

GIN TROPICAL O VARIEDAD DE REDBULL \$ 6.500

GINEBRA, HIELO Y REDBULL VARIEDADES

GIN FRUTOS ROJOS \$5.500

GINEBRA, HIELO, FRUTOS ROJOS Y SCHWEPES

VODKA DE NARANJA \$4.500

VODKA, HIELO, JUGO DE NARANJA Y
RODAJA DE NARANJA

LA FOGATA RESTOBAR

COCTELERÍA

APEROL \$5.500

HIELO, APEROL, CHAMPAGNE,
AGUA GASIFICADA

RAMAZZOTTI \$5.500

HIELO, RAMAZZOTTI, CHAMPAGNE,
AGUA GASIFICADA

MARACAZZOTTI \$5.000

HIELO, RAMAZZOTTI, CERVEZA STONE
MARACUYA, AGUA GASIFICADA

DAIQUIRI \$5.000

RON BLANCO, HIELO, JUGO DE
LIMÓN Y AZÚCAR

DAIQUIRI SABORES \$5.500

RON BLANCO, HIELO, JUGO DE LIMÓN,
AZÚCAR Y PULPA DE FRUTA A ELECCIÓN
(CONSULTAR DISPONIBILIDAD)

CAIPIRINHA \$5.000

CACHAÇA (AGUARDIENTE DE CAÑA DE AZÚCAR),
JUGO DE LIMÓN, AZÚCAR, HIELO PICADO
Y RODAJAS DE LIMÓN

CAIPIROSKA (VODKA) \$5.000

VODKA, JUGO DE LIMÓN, AZÚCAR,
HIELO PICADO Y LIMÓN EN RODAJAS

TEQUILA MARGARITA \$5.000

TEQUILA, AZÚCAR Y JUGO DE LIMÓN

TEQUILA BLUE \$6.000

TEQUILA, AZÚCAR, JUGO DE LIMÓN Y
CURAÇAO

TEQUILA SUNRISE \$5.500

TEQUILA, JUGO DE NARANJA,
GRANADINA Y HIELO

MALIBU SUNRISE \$5.500

LICOR DE MALIBU, JUGO DE NARANJA,
JUGO DE PIÑA, GRANADINA Y HIELO

LA FOGATA RESTOBAR

MENÚ INFANTIL

PAPAS FRITAS CON NUGGET \$7.900

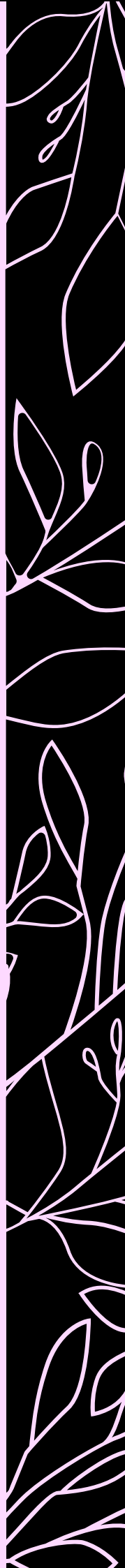
PAPAS FRITAS NATURALES CON 6 NUGGET DE POLLO

HAMBURGUESA CON QUESO Y PAPAS FRITAS \$7.900

PAN DE LA CASA, HAMBURGUESA DE VACUNO, QUESO CHEDDAR
Y PAPAS FRITAS

PAPAS FRITAS CON SALCHICHAS \$7.900

PAPAS FRITAS Y 3 SALCHICHAS LLANQUIHUE



Lafogatariobuenorestobar