

WWW.MAMASANDTAPAS.CL



mamas & tapas

bar-restaurante



Heineken[®]

Menú

mamas&tapas
bar-restaurante



PARA COMPARTIR

CHICKEN WINGS

\$ 14.200

Alitas de pollo en salsa agri dulce, acompañada de papas fritas crema ácida.

BABYRIBS

\$ 15.300

Costillas de cerdo en salsa BBQ, acompañada de papas fritas y crema ácida

CAMARONES AL AJILLO

\$ 16.400

Camarones salteados en ajo, vino blanco y mantequilla con tostadas de la casa

PORCIÓN DE PAPAS FRITAS

\$ 12.000

CAMARONES APANADOS

\$ 16.400

Acompañados de anillos de cebolla y salsa agri dulce

FILETE DE RES AL AJILLO

\$ 17.500

Acompañado de tostadas de la casa y salsa de ají cacho cabra

SANDWICH

POLLO GRILLADO

\$ 11.200

Pechuga de pollo a la plancha, mix lechugas, tomate y tocino.

CHURRASCO MAMAS

\$ 13.000

Láminas de lomo liso a la plancha, cebolla frita, champiñones, palta y queso.

PLATEADA

\$ 12.000

Plateada cocinada lentamente a la olla, servida con tomate, cebolla, palta, cilantro y ají verde.

LOMO SALTADO

\$ 13.500

Filete de vacuno salteado con cebolla morada, tomate, cilantro y lechuga.

TERIYAKI CHICKEN

\$ 13.000

Pollo salteado con sésamo tostado, salsa agri dulce, queso philadelphia, palta y lechuga

VEGETARIANO

\$ 11.200

Vegetales grillados, queso de cabra, tapenade de aceitunas, lechuga y tomate.

Menú

mamas&tapas
bar-restaurante



TAPAS

Jamón serrano, cubos de tomates, pesto albahaca y aceite de oliva	\$ 11.000
Salmón ahumado, queso cream y espárragos	\$ 11.000
Queso de cabra, pesto, cubos de tomates y hierbas frescas	\$ 11.000
Camarones al pil pil, queso crema, tomate cherry y pesto	\$ 14.000

EMPANADITAS

(6 Unidades servidas con trio de salsas.)

Camarón, mozzarella y ciboulette	\$ 11.800
Mix quesos	\$ 10.800

CEVICHE Y TÁRTAROS

CEVICHE MAMAS DE SALMÓN Dados de salmón marinados en jugo de limón, ají amarillo y cilantro, servido con cebolla morada, choclo peruano y tostadas de la casa	\$ 16.500
CEVICHE MIXTO Dados de salmón y camarones marinados en jugo de limón, ají amarillo y cilantro, servido con cebolla morada, choclo peruano y tostadas de la casa	\$ 17.500
TÁRTARO DE SALMÓN Aliñado con mostaza, limón, alcaparras y hierbas frescas, servido con tostadas de la casa	\$ 16.500
TRÍO DE CÉVICHE Clásico, al cilantro y en pasta de rocoto	\$ 17.500
TIRADITO DE SALMÓN Láminas de salmón marinadas en pasta de ají amarillo, limón y cilantro servido con choclo peruano y camote	\$ 17.500



HAMBURGUESAS

(Todas incluyen papas fritas)

- HAMBURGUESA MAMAS & TAPAS

Hamburguesa casera de 200grs, tocino, queso, cebolla salteada, palta, ají y pepinillos.

\$ 12.000
- HAMBURGUESA DEL VOLCÁN

Hamburguesa casera de 200grs, queso, tocino, lechuga, tomate, champiñones, pepinillos y salsa BBQ.

\$ 12.000

TABLAS

- TABLA DE CARNE

Lomo de res, pechuga de pollo, costillas de cerdo BBQ, hot wings y choricillo, todo salteado con ajo y orégano, servido sobre vegetales salteados y acompañado de tostadas caseras y trío de salsas

\$ 34.000
- CHORRILLANA MAMAS

Cubos de lomo salteados con cebolla, huevos fritos y papas fritas

\$ 29.000
- TABLA MIXTA

Variedad de quesos, trozos de lomo de res al ajillo, cubos de pollo al romero, vegetales grillados, acompañado de tostadas caseras y trío de salsas.

\$ 34.000

COMIDA MEXICANA

(Todos los platos incluyen guacamole, crema ácida y pico de gallo)

TACOS

3 tortillas abiertas, servidas con puré de porotos negros, lechuga, queso, tomate, cilantro y su opción de carne en tiritas, pollo o camarón salteado con verduras

CARNE	POLLO	CAMARON
\$12.200	\$ 11.700	\$ 15.000

QUESADILLAS

3 tortillas dobladas rellenas con queso y su elección entre carne mechada, pollo o camarón.

CARNE	POLLO	CAMARON
\$12.000	\$ 11.700	\$ 15.000

Menú

mamas&tapas
bar-restaurante



ENSALADAS

SALMÓN AHUMADO

\$ 12.000

Lechuga, huevo duro, tomate, espárragos, palta y vinagreta balsámica

ENSALADA CÉSAR

Clásica ensalada en base a lechuga, tocino, crutones, queso parmesano y dressing César.

POLLO

\$12.000

CAMARON

\$ 13.300

DEL CHEF

Lechuga, tomate, palta, palmito, huevo duro y cebolla morada, servida con dressing del chef

POLLO

\$12.000

CAMARON

\$ 13.300

POSTRES

BROWNIE TIBIO CON HELADO DE VAINILLA

\$ 8.000

De chocolate servido con helado de vainilla, crema y salsa de frutos rojos

TRILOGIA DE POSTRES DE VERANO

\$15.600



Licores

mamas&tapas
bar-restaurant



APERITIVOS

SOUR CATEDRAL

Barsol quebranta, goma, limón, clara de huevo y amargo de angostura

\$ 9.000

WHISKY SOUR

Ballantines Finest, limón, goma de clavo de olor

\$ 7.500

PISCO SOUR

Tres Erres 35° y clara de huevo

\$ 7.000

AMARETTO SOUR

Amaretto, limón y hielo

\$ 6.000

SOUR PASION

Tres Erres 35°, pulpa de maracuyá y clavo de olor.

\$ 8.900

COCKTAILS

MOJITO MAMAS

Ron Havana Club Añejo 3 años, menta, limón, hielo, azúcar, maracuyá, frambuesa y agua con gas.

\$ 8.900

MOJITO CLÁSICO

Ron Havana Club Añejo 3 años, menta, limón, hielo, azúcar y agua con gas.

\$ 8.200

RAMAZZOTTI SOUR

Ramazzottti, jugo de limón,

\$ 8.800

RAMAZZOTTI ROSATO

Ramazzottti, agua tónica, rebanada de limón.

\$ 8.500

RAMAZZOTTI VIOLETTA TONIC

Ramazzottti Violetto, Canada Dry Tónica

\$ 8.500

RAMAZZOTTI SPRITZ

Ramazzottti, espumante y frutos rojos.

\$ 8.500

RAMAZZOTTI VIOLETTA SPRITZ

Ramazzottti Violetto, Viñamar Brut

\$ 8.500

LILLET

Vino fortificado Francés , frutilla albahaca y tónica

\$ 8.500

MALIBU BAY BREEZE

Ron Malibú, jugo de piña, arándanos y limón

\$ 8.200

DISARONNO FITZ

Disaronno, Limón y soda

\$10.500

TOXICO AZUL

Absolut mango, Blue Curacao, Mango, Piña y Tónica premium

\$ 9.500

Licores

mamas&tapas
bar-restaurant



COCKTAILS

CAIPIRIÑA MAMAS	\$ 8.500
Cachaca, mix frutos del bosque, limón de pica y hielo.	
CAIPIRIÑA CLASICA	\$ 8.200
Cachaca, limón de pica y hielo.	
TEQUILA MARGARITA	\$ 8.200
Olmeca blanco, triple sec, azúcar y jugo de limón	
TEQUILA SUNRISE	\$ 8.200
Olmeca blanco, jugo de naranja y granadina	
CHILCANO	\$ 8.200
Barsol quebranta, ginger ale, jugo de limón y amargo de angostura.	
MAI TAI	\$ 8.200
Ron Havana Club Añejo Especial, jugo de naranja, piña, granadina y amaretto.	
DAIKIRI	\$ 8.200
Ron Havana Club Añejo 3 años, jugo de limón, azúcar y preguntar opción de frutas.	
LONG ISLAND	\$ 8.200
Ron Havana Añejo 3 años, teq,vodka, gin, triple sec	
MONGOLIAN	\$ 8.200
Ron Havana Club Añejo Especial, tequila, whisky, granadina, crema de cassis y ginger ale	
RUSO BLANCO	\$ 8.200
Absolut Original, licor de café, crema y azúcar	
RUSO NEGRO	\$ 8.200
Absolut Original y licor de café	
RUSTY NAIL	\$ 8.200
Bourbon, Drambuie y clavos de olor	
RASPBERRY COLLINS	\$ 8.200
Absolut Original, pulpa de frambuesa, sirope de azúcar y jugo de limón.	
CANADA DRY JAMESON GINGER & LIME	\$10.500
Jameson, Canada Dry Ginger Ale, Limón	
ST GERMAIN SPRITZ	\$10.500
ESPRESO MARTINI	\$ 8.900
Cold Breaw, Borghetti, Absolut blue	
GODFATHER	\$ 8.400
Whiskey y licor de Amaretto	

Licores

mamas&tapas
bar-restaurante



COCKTAILS

PIÑA COLADA

\$ 8.200

Ron Havana Club Añejo Especial, Malibú Caribbean Rum, coco mix y piña natural

FRESCO

\$ 8.200

Absolut pears, rodaja de pepino, ginger ale y abundante hielo.

TRIKAHUE

\$ 8.200

Mistral 35°, araucano, jugo de limón, lámina de jengibre, panache de menta y rodaja de naranja.

PINK COLLINS

\$ 8.200

Beefeater Pink, jarabe de goma, jugo de limón y agua con gas.

COSMOPOLITAN

\$ 8.200

Absolut Original, jugo de cranberry y goma

VODKA MARACUYA TONIC

\$ 9.500

Absolut, Canada Dry Tónica, jugo de limón, azúcar flor, hojitas de menta, pulpa de maracuyá

MOCKTAILS

ESPRESSO TONIC II

\$ 6.800

Café Espresso, Zumo de naranja y Tónica

PALOMITA

\$ 6.800

Zumo de pomelo, Syrup spacy, bebida de pomelo enllantado en sal y merkén

SHOTS

MISTRAL NOBEL FIRE

\$ 4.800

MAMAS SHOT

\$ 4.800

Licor de café, brandy de cerezas, Baileys y flameado

TEQUILAZO

\$ 4.800

Olmeca, gajos de limón y sal

TEQUILAZO CHOCOLATE

\$ 4.800

Olmeca chocolate, gajos de naranja y azúcar granulada

CUCARACHA

\$ 4.800

Olmeca, licor de café y flameado

Licores

mamas&tapas
bar-restaurant



JARRAS DE VINO

JARRA DE TERREMOTO

\$ 17.500

Vino pipeño, helado de piña, jarabe de granadina y un toque de fernet.

JARRA DE CLERY

\$ 17.500

Frutillas maceradas y vino blanco.

JARRA DE BORGOÑA

\$ 16.500

Frutillas maceradas y vino tinto

JARRA DE SANGRÍA

\$ 22.000

Vino tinto, naranjas, canela, azúcar

WHISKYS

Ballantines 12 años

\$ 13.000

Ballantines 7 años Bourbon Finish

\$ 10.500

Ballantines Finest

\$ 9.000

Chivas Regal 18 años

\$ 19.000

Chivas Regal XV 15 años

\$ 17.000

Chivas Regal Extra 13 años

\$ 15.000

Chivas Regal 12 años

\$ 13.000

CHIVAS
BLENDED SCOTCH WHISKY

COCTELERIA CHIVAS

CHIVAS ROYAL

\$ 15.000

Chivas 12 años, jugo de limon sutil, jugo de naranja Jarabe de Goma, Canada Dry Ginger Ale,rodaja de manzana y/o naranja

WHISKY SOUR

\$ 16.500

Chivas XV, jugo de limón, goma, mermelada de naranja rodaja de limón

EXTRA TINTO

\$ 16.500

Chivas Extra 12 años, vino tinto, jugo de limón, jugo de naranja, jarabe de goma, dash agua con gas

OLD FASHIONED

\$ 19.000

Chivas 18 años, azúcar, bitter, rodaja de limón

Licores

mamas&tapas
bar-restaurant



IRISH WHISKY

JAMESON	\$ 9.500
TULLAMORE DEW	\$ 9.000

RON

Havana Club Selección de Maestros	\$ 11.800
Havana Club Añejo Reserva 7 años	\$ 10.800
Havana Club Añejo Reserva	\$ 8.500
Havana Club Añejo Especial	\$ 7.800

VODKA PREMIUM

Absolut Elyx	\$ 11.000
Grey Goose	\$ 9.500

VODKA

Absolut Sabores Citron, Lime, Mango, Kulant, Raspberri Pears, Mandrin, Watermelon	\$ 8.300
Absolut Original	\$ 7.500

Licores

mamas&tapas
bar-restaurant



GIN



Tropical Gin (Gin +1 Red Bull Yellow Edition)	\$ 12.500
Gin 97 (Gin +1 Red Bull Sugarfree)	\$ 12.500
Gin de verano (Gin +1 Red Bull Red Edition)	\$ 12.500
Beefeater 24 (Inglés)	\$ 14.800
Beefeater Pink (Inglés)	\$ 9.500
Beefeater (Inglés)	\$ 9.500
Monkey 47 (Alemán)	\$ 15.000
Malfy Originale (Italiano)	\$ 13.000
Kantal (Chileno)	\$ 10.000

PISCOS

Mistral de 35°	\$ 6.500
Mistral de 40°	\$ 7.000
Mistral Nobel Apple	\$ 10.500
Mistral de 46°	\$ 10.800
Mistral Nobel	\$ 10.500
Mistral Nobel barrica tostada	\$ 12.000
Mistral Nobel de 46°	\$ 14.000
Mistral Gran Nobel	\$ 15.000
Espíritu de los Andes	\$ 8.000
Horcón Quemado de 35°	\$ 8.500
Malpaso 35° Especial	\$ 6.500
Malpaso de 40°	\$ 7.000
Malpaso Pedro Jimenez	\$ 7.500
Malpaso Premiun Reserva	\$ 8.700



PISCO
Mistral®
AÑEJADO EN ROBLE

Licores

mamas&tapas
bar-restaurante



DESTILADO DE UVA

Gran cruz Quebranta

\$ 7.300

COGNAC

Cognac Martel VS

\$ 17.000

TEQUILA

Olmecca Silver

\$ 8.800

Olmecca Dorado

\$ 8.800

Olmecca Chocolate

\$ 8.800

BAJATIVOS

Cointreau

\$ 9.500

Disaronno

\$ 8.800

Drambuie

\$ 8.300

Brandy Torres 10

\$ 8.300

Frangelico

\$ 8.000

Baileys

\$ 8.300

Oporto

\$ 7.600

Kalhua

\$ 7.500

Borghetti Licor Café Express

\$ 9.300

Malibú

\$ 8.300

Negroni

\$ 8.300

Fernet Branca Único

\$ 8.300

Fernet Branca Menta

\$ 9.300

Campari

\$ 8.300

Ramazzotti

\$ 8.300

Fernet Nero 53

\$ 9.500

Carolans (Irish Whisky Cream)

\$ 8.200

Licores

mamas&tapas
bar-restaurante



VERMUT

Cinzano Rosso	\$ 8.800
Cinzano Bianco	\$ 8.800
Cinzano Extra Dry	\$ 8.800

JEREZ

Jerez Tío Pepe	\$ 7.300
----------------	----------

MISTRAL ICE

ICE

ICE DRY

ICE RED CITRUS

ICE ENERGY

\$ 4.200

ESPUMANTES Y CHAMPAGNES

Copa de espumante	\$ 4.200
MUMM Extra Brut	\$ 32.000

Vinos

mamas&tapas
bar-restaurante



VINOS

Tagua Reserva	\$ 32.500
1865	\$ 32.500
Tarapacá Gran Reserva	\$ 29.500
Castillo de Molina	\$ 29.500
Misiones Varietal	\$ 17.500
Misiones de Rengo Reserva	\$ 22.500
Late Harvest 500cc	\$ 16.500
Vino Leyda Chardonnay	\$ 25.000
Vino copa	\$ 7.000
Consentido	\$ 36.000
Confundida	\$ 45.000
Fuy Riesling	\$ 30.000
Btt Carignan	\$ 30.000
Frizzante Rose	\$ 30.000
Gozador	\$ 35.000
Family Cabernet	\$ 30.000
Mix btt	\$ 22.000
Pinot Grigio	\$ 22.000

— VIÑA —
TARAPACÁ
— DESDE 1874 —

Cervezas

mamas&tapas
bar-restaurante



SCHOP

Heineken 500cc	\$ 6.200
Heineken Silver 500cc	\$ 6.000
Royal Guard 500cc	\$ 6.200
Kunstmann Torobayo 500cc	\$ 6.300
Kunstmann Bock 500cc	\$ 6.300
Kunstmann Lager 500cc	\$ 6.300
Austral Calafate 500cc	\$ 6.300
D'olbek Maqui 500cc	\$ 6.500
Escudo 500cc	\$ 5.600
Cristal 500cc	\$ 5.800
Vaso Michelado	\$ 1.900

CERVEZAS

Austral Calafate	\$ 4.600
Austral Lager	\$ 4.600
Austral Patagona	\$ 4.600
Austral Yagán	\$ 4.600
Austral Torres del Paine	\$ 4.600
Sol	\$ 4.600
Kunstmann Torobayo	\$ 4.600
Kunstmann Lager	\$ 4.600
Kunstmann Bock	\$ 4.600
Kunstmann Miel	\$ 4.600
Kunstmann Sin Alcohol	\$ 4.600
Heineken	\$ 4.600
Heiniken Silver	\$
4.600 Cristal 0	\$ 4.600
Cristal	\$ 4.600
Royal Guard 0	\$ 4.800
Royal Guard Smooth Lager	\$ 4.800
Royal Guard Hoppy Lager	\$ 4.800
Royal Guard Amber Ale	\$ 5.000
Royal Guard IPA	\$ 5.000
Edelweiss	\$ 5.000



Heineken®

WWW.MAMASANDTAPAS.CL

SIN
ALCOHOL

mamas&tapas
bar-restaurant



LIBRES DE ALCOHOL

LIMONADA FROZEN	\$ 5.200
LIMONADA MENTA PIÑA	\$ 5.200
LIMONADA ALBAHACA	\$ 5.200
LIMONADA BERRY	\$ 5.200
ICE TEA MENTA	\$ 5.200
ICE TEA BERRY	\$ 5.200
MARACUYA FRESH TONIC	\$ 9.500

Canada Dry Tónica, jugo de limón, azúcar flor, hojitas de menta, pulpa de maracuyá

MOSCOW DRY \$ 9.500

Canada Dry Ginger Light / jugo de limón, hierba buena, ralladura jengibre

JUGOS NATURALES

Frambuesa, frutilla, durazno, piña, mango y maracuyá

\$ 5.200

BEBIDAS

 Red Bull	\$ 4.900
 Red Bull Sugar Free	\$ 4.900
 Red Bull Yellow	\$ 4.900
 Red Bull Summer Edition	\$ 4.900
 Red Bull Red	\$ 4.900
Pepsi	\$ 3.900
Pepsi Zero	\$ 3.900
Pepsi Light	\$ 3.900
Canada Dry Ginger Ale	\$ 3.900
Canada Dry Ginger Ale Light	\$ 3.900
Canada Dry Tónica	\$ 3.900
Canada Dry Tónica Light	\$ 3.900
Agua Porvenir c/ y sin gas	\$ 3.900
Perrier	\$ 3.900



WWW.MAMASANDTAPAS.CL



AV. BERNARDO OHIGGINS 597
4920000 Pucón



www.facebook.com/Clubmamas



[@mamasytapaspucon](https://www.instagram.com/mamasytapaspucon)



+56 995379476

mamas & tapas
bar-restaurant

Tom Wolf

