



CARTA CERVEZAS

SCHOP BUNDOR

330 CC

500 CC

LIGERAS

NINFA { \$2.700 } { \$3.000 }

Irish Red Ale 6,0°

ELFA { \$2.700 } { \$3.000 }

Blonde Ale 4,5°

TROLL { \$2.700 } { \$3.000 }

Oatmeal Stout 5,8°

INTENSAS

KALI { \$2.900 } { \$3.500 }

American IPA 6,5°

NESSIE { \$2.900 } { \$3.500 }

Wee Heavy 8,0°

BELZEBOO { \$2.900 } { \$3.500 }

Imperial Stout 11°

BEHEMOTH { \$3.500 } { \$4.000 }

Doble Hazy Ipa
Imperial Juice Ipa 8,3°
*Edición especial

**NITRO
BELZEBOO** { \$3.000 } { \$3.600 }

Versión nitro Imperial
Stout 11°
*Edición especial

SAMPLER BUNDOR

LIGERAS { \$2.000 }

INTENSAS { \$2.500 }

COCTELERÍA CON CERVEZA BUNDOR { \$5.200 }

SANGRÍA DEL BOSQUE **NUEVO** 🍷

Cerveza Elfa, vino tinto, berries y jugo de naranja

NINFA SPRITZ **NUEVO** 🍷

Cerveza Ninfa, espumante rose, jugo de naranja y rodajas naranja

SKULD

Cerveza Elfa, vodka, albahaca, menta y miel

CALIPSO

Cerveza Ninfa y frambuesa

FAUSTO

Cerveza Belzeboo, Bourbon y Baileys

RAKTAVIJA

Cerveza Kali, maracuyá y mango

SCHOP IMPORTADAS 330 CC 500 CC

KASTEEL { \$4.500 } { \$5.500 }

Rouge (Fruit Beer 8°)

DELIRIUM { \$4.500 } { \$5.500 }

Tremens (Belgian
Strong Ale 8.5°)

CZECHVAR { \$4.500 } { \$5.500 }

Original Lager
(Bohemian Lager 5°)

CERVEZA SIN ALCOHOL 330 CC

IMPORTADAS / NACIONALES { \$3.500 }

*Consulta disponibilidad

MARIDAJE DEL CHEF

ARISTEO

Se recomienda maridar esta Tabla de quesos Runca con **Cerveza Bundor Ninfa**, cerveza más seca que se complementa a la perfección con los sabores más dulces del plato.

CEVICHE BUNDOR

Se recomienda maridar con **Cerveza Bundor Elfa**, cerveza fresca, ligera, cítrica y liviana.

CHURROS BUNDOR

Recomendamos degustar nuestros deliciosos churros con **Cerveza Bundor Belzeboo o Troll**, un balance completo entre lo dulce del postre y el tostado de la cerveza.

ALFAJOR NINFA

Relleno con ganache de **Cerveza Ninfa**, chocolate blanco y lúpulos Columbus y Kent Golding, bañado en el más exquisito chocolate **Dulce Lluvia**. Se recomienda maridar con **Cerveza Bundor Ninfa**, cerveza más seca que se complementa a la perfección con los sabores más dulces del alfajor.



PARA COMPARTIR

LÓRIEN / { \$7.000 }

Mix de empanadas (2 camarón queso, 2 champiñón queso y 2 queso / 6 unidades)

PAPAS BUNDOR / { \$7.900 }

Papas rústicas fritas con salsa brava de la casa, crispies de tocino y queso parmesano rallado

TABLA NESSIE / { \$11.000 }

Papas fritas, trocitos de carne, pollo, pimentón y champiñones a la crema, con un toque de salsa del chef

CERBERUS BURGER / { \$11.900 }

Trilogía de mini hamburguesas: Hamburguesa vacuno, queso Runca mantecoso, queso crema, cebolla caramelizada y tomates frescos. Hamburguesa vacuno, tomate, palta, mayonesa de la casa. Hamburguesa vacuno, queso cheddar, aros de cebolla, pepinillos y salsa BBQ

ARISTEO / { \$14.200 } NUEVO 🍌

Tabla de quesos Runca: mantecoso, merkén, orégano y de cabra, salsa de frambuesa y camarones salteados en salsa de maracuyá semi picante, acompañados de crostinis

ROLLOS THAI / { \$14.900 }

12 cortes en hoja de arroz (6 lechuga, camarón, queso crema / 6 lechuga, salmón, palta) acompañado de salsa thai

SATAY DE CAMARÓN / { \$14.900 }

Pinchos de camarón ecuatoriano y salmón a la plancha, acompañados de salsa picante de maní (4 pinchos)

CENTAURO / { \$14.900 }

Salteado de carnes (vacuno, pollo, cerdo), acompañado de aros de cebolla, pan salteado en mantequilla con ajo y cilantro y salsa ácida

CEVICHE BUNDOR / { \$15.000 }

Salmón, camarón, palta, cebolla morada, ají verde, cilantro en salsa acevichada del chef, acompañado de crostinis

POSEIDÓN / { \$17.900 }

Papas fritas, anillos de calamar en trozos, salmón y camarones, en salsa de queso azul

TÁRTARO MAGNO / { \$18.900 }

Tabla de tártaro con 250 g. de carne, tostadas, cebolla, ají verde, pepinillos y salsa de crudos de la casa

PICHANGA / { \$19.900 }

Papas fritas, aceitunas, longaniza, gordas, carne de vacuno, carne de cerdo, huevo duro, tomate, palta, pickles y queso Runca mantecoso

ZEUS / { \$21.500 }

Rebanadas de pan con chicharrón casero, 4 empanadas de queso, 3 brochetas de camarones al ajillo, champiñones a la mantequilla, salteado de carnes (pollo, vacuno), lomititos de cerdo, papas rústicas con salsa de la casa y coulis (salsa fría de pimentón)



PIZZAS

PIZZA VEGETARIANAS / { \$13.500 }

OPCIÓN 1: Base salsa tomate, queso Runca mantecoso, espárragos, berenjenas, champiñones
* Puedes pedirla en nuestra versión vegana 🌿

OPCIÓN 2: Base salsa tomate, queso Runca mantecoso, cebolla caramelizada, champiñones, perejil
* Puedes pedirla en nuestra versión vegana 🌿

PIZZA POLLO / { \$13.500 }

Base salsa tomate, queso Runca mantecoso, pollo BBQ, crispy de tocino, ciboulette

PIZZA MECHADA / { \$13.900 }

Base salsa tomate, queso Runca mantecoso, carne mechada, tomate cherry, rúcula o espinaca, aceitunas

PIZZA CAMARÓN / { \$15.200 }

Base de crema, queso Runca mantecoso, camarones al ajillo, queso azul, cebollín

ENSALADAS

PARTENÓN / { \$9.900 } NUEVO 🍌

Mix de hojas verdes, queso Runca de cabra, aceitunas, tomate cherry, cebolla morada, pepino y dressing agrídulce del chef

ASGARD / { \$9.900 } NUEVO 🍌

Mix de hojas verdes, crutones, queso parmesano y dressing de César.

Proteínas a elección: Pollo crispy, salmón gravlax o tofu salteado

ARTEMISA / { \$12.900 }

Cubos de salmón y camarones aderezados con aceite de sésamo y limón acompañado de lechuga, palta, palmito, zanahoria, tomate, cebollín, repollo morado y sésamo, con dressing de salsa de ostras, limón y aceite de oliva

POSTRES / { \$5.200 }

CHURROS BUNDOR NUEVO 🍌

Churros con azúcar flor, acompañados de dos salsas: manjar y chocolate de Belzeboo

ALFAJORES BUNDOR NUEVO 🍌

4 alfajores Dulce Lluvia, rellenos de ganache de cerveza Bundor, acompañados de manjar

*Consulta disponibilidad

CRÊPE DE LA CASA

Crêpe de manzana, caramelizado con helado artesanal

BROWNIE DE CHOCOLATE CON HELADO

COPA DE HELADO

3 bolitas de helado artesanal, topping de crema chantilly y salsa a elección



HAMBURGUESAS

* En pan frica, frica vegano, ciabatta o pita.
Acompañado de papas fritas y salsa tártara.

BEHEMOT BURGER / { \$10.900 }

Hamburguesa vacuno, queso cheddar, aros de cebolla, tocino, salsa BBQ y salsa de guasacaca

YMIR BURGER / { \$12.900 }

Hamburguesa cuadruple de vacuno, tocino, pepinillo dill, cebolla morada, aros de cebolla y salsa de queso cheddar

BELENUS BURGER / { \$11.500 }

Hamburguesa de vacuno, queso crema, cebolla morada, palta, camarones al ajillo y mayonesa al perejil

BUNDORGUESA / { \$10.000 }

Hamburguesa de vacuno, queso Runca mantecoso, queso crema, cebolla caramelizada y tomates frescos

BELZEBOORGER / { \$10.000 }

Hamburguesa de vacuno, tomate fresco, huevo frito, tocino, espinaca salteada y salsa de queso azul

ELFA BURGER / { \$10.900 }

Hamburguesa de salmón, pepinillo dill, lechuga, aros de cebolla, queso cheddar y salsa ácida

NINFA BURGER / { \$10.000 }

Hamburguesa de pollo, tomate, palta, lechuga, cebolla, mayonesa al ajo y pesto de albahaca.

TROLL BURGER / { \$10.900 }

Hamburguesa de vacuno, queso Runca mantecoso, ají jalapeño, ají verde, tomates, cebolla morada, zapallo italiano a la plancha, queso cheddar, lechuga y salsa de crema ácida

ATENEA BURGER / { \$10.000 }

Hamburguesa de garbanzos, tomates confitados, rúcula o espinaca salteada, champiñones al ajillo y mayonesa vegana

NUEVO

NEITH BURGER / { \$10.900 }

Hamburguesa Not Burger, queso cheddar vegano, aros de cebolla, tomates frescos, guasacaca y mayonesa vegana

NUEVO

FAUNO BURGER / { \$10.900 }

Hamburguesa Not Burger, queso cheddar vegano, pepinillo dill, cebolla morada, tomates frescos, lechuga y mayonesa vegana.



SANDWICH

* En pan frica, frica vegano, ciabatta o pita.
Acompañado de papas fritas y salsa tártara.

ORIÓN / { \$10.000 }

Lomo de cerdo mechado a la cerveza, chucrut, pepinillo dill, palta y mayonesa

MINOTAURO / { \$10.900 }

Carne mechada, queso Runca mantecoso, tomate, champiñones salteados, zapallo italiano grillado y salsa de queso azul

VALQUIRIA / { \$10.000 }

Pollo crispy, queso Runca mantecoso, tomates frescos, pesto, lechuga y mayonesa al ajo

ARMA TU SANDWICH { \$8.900 }

* En pan frica, frica vegano, ciabatta o pita.
Acompañado de papas fritas y salsa tártara.

Churrasco / Lomo de cerdo / Mechada / Hamburguesa / Not burger.

CON TUS INGREDIENTES PREFERIDOS

{ \$1.050 C/U }

TOCINO
AROS DE CEBOLLA

{ \$650 C/U }

QUESO RUNCA MANTECOSO
HUEVO
CHAMPIÑONES
POROTOS VERDES
PEPINILLO DILL
ZAPALLO ITALIANO
JALAPEÑO

{ \$350 C/U }

TOMATE
ESPINACA
LECHUGA
AJÍ VERDE
CEBOLLA
CHUCRUT
PALMITO

{ \$1.700 C/U }

PALTA

NUESTRAS PREPARACIONES SON HECHAS
CON PRODUCTOS LOCALES DE LA MEJOR
CALIDAD



VISITA NUESTROS
PUNTOS DE VENTA

CAYUMAPU KM 25 NORTE
PASEO LOS COLONOS
SAN JOSÉ DE LA MARIQUINA
HOTEL DREAMS

@harbundor

@harbundor

www.maestrosvaldivianos.cl



CARTA BEBESTIBLES

TRAGOS

PISCO SOUR NORMAL / { \$3.900 }
Limón, pisco y azúcar flor.

PISCO SOUR PERUANO / { \$4.900 }
Limón de pica, pisco peruano y azúcar flor

AMARETTO SOUR / { \$4.200 }
Amaretto, limón

MOJITO TRADICIONAL / { \$4.900 }
Ron, limón, menta fresca y azúcar

MOJITO ESPUMANTE / { \$4.900 }
Espumante, limón, menta fresca y azúcar

MOJITO SABORES / { \$5.200 }
Ron, pulpa (sabores), limón, menta fresca y azúcar

MOJITO JÄGERMEISTER / { \$5.800 }
Jägermeister, limón, menta fresca y azúcar

MOJITO CERVEZA / { \$5.200 }
Cervezas Bundor, ron, limón, menta fresca y azúcar

CAIPIRINHA / CAIPIROSKA { \$4.600 }
Cachaça, limón de pica, azúcar / Vodka, limón de pica y azúcar

KIR ROYAL / { \$4.200 }
Licor de cassis y espumante

KIR MANGO / KIR BERRY { \$5.200 }
Espumante, pulpa de mango, Absolut vainilla. / Espumante, pulpa de frambuesa, Absolut raspberri

APEROL SPRITZ / RAMAZZOTTI { \$5.200 }
Espumante, Aperol, naranja y agua mineral. / Espumante, Ramazotti, hojas de menta y limón

VAINA / { \$3.900 }
Jerez, licor de cacao, huevo y azúcar

TEQUILA MARGARITA / { \$4.900 }
Tequila, limón, triple sec y azúcar

TEQUILA SUNRISE / { \$4.900 }
Tequila, granadina, jugo naranja y piña

PRIMAVERA / { \$4.500 }
Vodka, granadina, cóctel de frutas, jugo naranja y piña

LAGUNA AZUL / { \$5.000 }
Vodka, blue curaçao, limón y azúcar

SEX ON THE BEACH / { \$4.600 }
Absolut apeech, jugo de naranja y granadina

DAIQUIRI / { \$4.500 }
Ron, limón, triple sec y azúcar flor

DAIQUIRI SABORES / { \$4.900 }
Ron, limón, triple sec, pulpa (sabores) y azúcar flor

COSMOPOLITAN / { \$4.500 }
Vodka, limón, triple sec, azúcar flor y pulpa de berries

PIÑA COLADA / { \$5.200 }
Ron, pulpa de piña, crema, esencia de coco y azúcar flor

MARTINI / { \$4.600 }
Martini, gin y aceituna

GODFATHER / { \$4.800 }
Amaretto y whisky

GODMOTHER / { \$4.500 }
Amaretto y vodka

JOHN COLLINS / { \$4.900 }
Whisky, limón, azúcar, marrasquino y soda

TOM COLLINS / { \$4.800 }
Gin, limón, azúcar, marrasquino y soda

CLAVO OXIDADO / { \$5.500 }
Whisky, Drambuie y clavo de olor

CUCARACHA / { \$3.000 }
Tequila y Kahlúa

SHOT DE TEQUILA / { \$2.500 }
Tequila, limón y sal

NEGRONI / { \$5.000 }
Campari, Vermouth rosso, gin Tanqueray y rodaja de naranja

TROPICAL GIN / { \$5.500 }
Gin Beefeater, Redbull Yellow y rodaja de naranja

RUSO BLANCO / { \$5.000 }
Vodka, licor de café, crema y azúcar

RUSO NEGRO / { \$4.900 }
Vodka y licor de café

BAILEYS / { \$4.900 }

JÄGERMEISTER / { \$4.900 }

FERNET BIANCA / { \$4.900 }

DESTILADOS

PISCOS

MISTRAL / ALTO DEL CARMEN / { \$4.200 }
de 35°

MISTRAL / ALTO DEL CARMEN / { \$5.200 }
de 40°

ALTO DEL CARMEN / { \$4.900 }
Doble destilado

MISTRAL NOBEL / { \$5.400 }

GOBERNADOR / { \$5.100 }

BOURBON / WHISKY

JIM BEAM / { \$5.300 }

JOHNNIE WALKER ROJO / { \$5.100 }

JOHNNIE WALKER NEGRO / { \$6.500 }

JOHNNIE WALKER GREEN / { \$9.500 }

BALLANTINES / { \$5.500 }

JACK DANIELS / { \$6.000 }

JACK DANIELS HONEY / { \$6.200 }

JACK DANIELS FIRE / { \$6.200 }

GENTLEMAN JACK / { \$7.200 }

CHIVAS REGAL 12 AÑOS / { \$7.000 }

VODKA

STOLICHNAYA / { \$4.900 }

ABSOLUT / { \$5.200 }
Original o sabores

RON

HAVANA CLUB / { \$4.700 }
Añejo reserva

HAVANA CLUB / { \$6.000 }
7 años

PAMPERO / { \$4.400 }

GIN

TANQUERAY / { \$6.400 }

BEEFEATER / { \$6.000 }

VINO

COPA / { \$3.500 }

Consulta variedades

ESPUMANTES

VALDIVIESO / { \$3.500 } { \$10.000 }
Brut 187 ml 750 ml

SIDRA / { \$2.900 } { \$3.500 }
Lemon Apple 7°GL 300cc 500cc

SIN ALCOHOL

BEBIDAS / { \$1.900 }

AGUA MINERAL / { \$1.700 }

BEBIDA ENERGIZANTE / { \$2.900 }

LIMONADA MENTA Y GENGIBRE / { \$2.900 }

JUGO DE PULPA / { \$3.000 }

MIX DE PULPA / { \$3.200 }