

PARA MÁS DE UNO

PROVOLETA DE LA MAFIA	\$9.500
Camembert y mantecoso gratinados, con peperonata y crostini.	
BRUSCHETTE	\$6.900
Con prosciutto, salmón ahumado, queso cabra, tomate albahaca.	
SLIZE DE FILETE	\$8.900
A la mostaza con tártara, papas carre y tostaditas.	
CARPACCIO DE RES AL ESTILO ITALIANO	\$7.900
Con alcaparras, rúcula y tomates cherry.	
CRUDO DE RES	\$7.900
Con mostaza francesa y papas carre.	
ANCHOAS	\$8.000
10 unidades, acompañadas de salsa de tomates y bruschetta.	
PULPO GRILLADO AL MERKEN	\$8.900
Con tomate grillado, papas bravas y salsa al olivo.	
CANASTA DE MAR	\$8.900
Calamares a la romana, camarones, bastones de salmón crispy y papas bravas.	
CEVICHE DEL DÍA	\$6.900
Nuestro chef nos sorprende con su mejor receta, acompañado de tostaditas.	

TABLAS

TABLA DE QUESOS	\$10.900
Variedad de quesos, cremoso con finas hierbas, aceite de oliva y salsa spicy, con panera.	
TABLA DEL MANIERO	\$13.900
Prosciutto crudo, bondiola o coppa, salami, aceitunas y tomates cherry, salsa spicy, con grisini e crostini.	
TABLA "EMBUTIDOS Y QUESOS"	\$13.900
Mozzarella, cabra, mantecoso al merken con prosciutto y salami junto a peperonata, cremoso con finas hierbas, aceitunas, salsa spicy, grisini e crostini.	

DE OLLAS Y SARTENES

OSOBUCO DE LA COSA NOSTRA	\$9.800
Con Gnocchi o Fettuccini.	
GOULASH DE RES	\$9.500
Con papas a las finas hierbas.	

ENSALADAS

FACCIA D'ANGELO	\$6.900
Mix de hojas verdes, tomate cherry, parmesano, peperonata y crostini al oliva.	
CAPRESE CON MOZZARELLA DI BÚFALA	\$6.800
Con aceitunas negras, pesto suave y almendras tostadas.	
CALAMARES A LA ROMANA SOBRE GREEN SALAD	\$6.900
Mix de hojas verdes, crocantes, calamares apanados y salsa tasty.	
ENSALADA D TRUMP	\$6.900
Con bacon y pollo crispy mix de hojas, tomates, zanahoria, huevo y salsa mostaza miel.	
NUESTRAS ENSALADAS DEL CESAR	
Mix de hojas, crutones, parmesano, semillas de maravilla, aderezo.	
- Con Pollo al oregano	\$6.600
- Con Pollo y Camarones salteados	\$6.900
- Con Roast Beef	\$6.900
- Con tutti quanti!	\$7.200

PESCA

SALMÓN CON VEGETALES	\$9.900
Acompañado con champignons salteados y salsa chardonnay.	
PESCA DEL DÍA A LA PLANCHA	\$9.900
Con vegetales salteados.	

CARNES

MILANESA NAPOLITANA	\$9.500
Con salsa pomodoro, jamón pierna, mozzarella y papas fritas.	
PAILLARD DE POLLO AL LIMÓN	\$7.900
Con vegetales salteados, salsa a elección.	
PAILLARD DE POLLO CON QUESO AZUL Y MOZZARELLA	\$8.500
Con mix de hojas frescas y tomates cherry.	
PAILLARD DE FILETE DE RES	\$13.500
Con arroz cremoso y hojas de rúcula.	
TAGLIATA DE FILETE SELLADO	\$11.000
Con hojas de rúcula.	
MEDALLÓN DE FILETE DE RES	\$13.500
Con papas a las finas hierbas o con papas fritas, salsa a elección.	
Tres salsas para elegir: salsa cabernet / 3 pimientos / salsa chardonnay.	

PASTAS

GNOCCHI AL CAPONE	\$7.900
De papas y ricota con crema de champiñones y camarones.	
GNOCCHI DE PAPAS Y RICOTA A LA CAPRESE	\$6.900
Con tomate fresco, aceitunas, albahaca y mozzarella.	
FETUCCINI CON ALBÓNDIGAS AL POMODORO	\$7.200
FETUCCINI AL FRUTTI DI MARE	\$8.900
Al oliva y tomate suave.	
FETUCCINI ALFREDO	\$8.500
Nuestro tradicional plato con crema, pollo y jamón.	
MACARONI TRES QUESOS	\$7.200
Con trocitos de bacon crujiente y albahaca.	
LASAGNA BOLOGNESE	\$7.900
Hecha con la receta de la Nonna.	
CANNELLONI RELLENOS DE POLLO A LA CACEROLA	\$7.200
RAVIOLES DE CALABAZA	\$8.200
Con mantequilla de salvia, sobre espejo pomodoro.	

También las puedes pedir con salsa pomodoro o pesto de albahaca.

SOPAS / CREMAS

CALDILLO DE PESCADO Y MARISCO	\$5.800
SOPA O CREMA DE VEGETALES DEL MERCADO	\$4.900

PROMOCIONES

ENCUENTRA NUESTRAS PROMOCIONES
EN NUESTRA PIZARRA!

Y TAMBIÉN EN NUESTRAS REDES SOCIALES
@MANIERO.CL / WWW.MANIERO.CL

CARTA EN RODAJE!

PRONTO NUEVAS SORPRESAS!

DEL PASTELERO

TIRAMISÚ	\$4.200
CREME BRULEE	\$3.800
TORTA TRES LECHE	\$3.900
TORTA DE MANJAR Y NUECES Con ganache de chocolate.	\$3.900
COPA CORLEONE De kalua, amaretto y baileys.	\$4.500
FRUTAS DE ESTACIÓN	\$3.500
COPA DE HELADO DE TRES SABORES Acompañado de salsa a elección.	\$3.900
DEGUSTACIÓN DE HELADO Una bola de helado a elección.	\$1.500
Salsas para los helados: frutos rojos / chocolate / manjar.	
LEMON CHAMP Helado de limón al agua, champagne y un toquecito de vodka.	\$4.200

CON HAMBRE?



COFFEE | LOUNGE | BAR