



[www.caramagnola.cl](http://www.caramagnola.cl)

# PARA PICAR

## SNACK



### Fondue del Mar

Fondue de mariscos acompañada de crostini.  
*Fondue with seafood and toasted bread.*

6.900

### Mozarella Sticks

5 bastones de mozzarella apanados con salsas alioli y agridulce.  
*5 breaded mozzarella sticks with alioli and bitter sweet sauce.*

3.300

### Camarones Apanados

Camarones apanados acompañados de salsa agridulce.  
*Breaded shrimp with a bittersweet sauce.*

4.200

### Filetitos de Pollo Apanado

Pechuga de pollo cortada en cubos apanados, acompañados de salsa alioli y agridulce.  
*Diced chicken breast, fried breaded with alioli mayo without eggs and bitter sweet sauce.*

3.200

### Crostini con pepperonatta

Tostadas de baguette saborizadas en aceite de oliva y especias acompañados de una pasta a base de verduras asadas (berenjena, pimentón rojo, cebolla y ajo).  
*Toasted baguette with olive oil and spice swith a roasted vegetables sauce.*

2.400

### Mariscos al Pil Pil

Paila de mariscos salteados en aceite de oliva, vino, ajo y cacho de cabra, acompañados de crostini.  
*A deep dish of seafood sauteed with olive oil, wine, garlic and "cacho de cabra" chili with toast.*

6.500

### Tabla Caliente

Quesadillas, provoleta a la plancha, camarones apanados acompañados de salsa alioli y agridulce.  
*Quesadillas, thick provolone cheese, scallops sautéed with alioli sauce and bittersweet sauce.*

8.500

### Pan de ajo

Cortes de baguette con aceite de oliva, ajo y queso mozzarella.  
*Garlic bread with mozzarella cheese.*

2.100

### Trilogía de Apanados

Mozarella stick, filetitos de pollo, camarones apanados con salsa alioli y salsa agridulce.  
*Mozarella sticks and chicken strips with breaded shrimp, with alioli sauce and sweet and bittersweet sauce.*

7.800

### Crudo

Tártaro con cebolla, limón, ciboulette, aji verde con tostadas y salsa alioli.  
*Ground beef with onions, lemons, chives, green chili with toasted bread and alioli sauce.*

5.900

### Fondos de Alcachofa Rellenos

Fondos rellenos con ricota, jamón serrano y almendras.  
*Artichoke re filled with ricota cheese, spanish ham and almonds.*

5.900



NUESTRAS

# PIZZAS



con salsa de tomates casera / with home made tomato sauce

## Base

Mozarella.

Ind. (26 cm) Grande (32 cm)

3.100 / 5.150

## Caramagnola

Mozarella + rúcula + queso de cabra + aceitunas negras + tomate.  
*Mozarella + arugula + goat cheese + black olives + tomatoe.*

5.200 / 8.300

## Contrapedal

Mozarella + roquefort + albahaca.  
*Mozarella + blue cheese + basil.*

4.100 / 6.650

## Bike and Views

Mozarella + jamón serrano + rúcula.  
*Mozarella + spanish ham + arugula.*

4.850 / 7.750

## Lacontra

Mozarella + jamón + tomate.  
*Mozarella + ham + tomatoe.*

4.100 / 6.650

## Cerro Abajo

Mozarella + carne molida + cebolla salteada.  
*Mozarella + ground beef + sauted onion.*

4.200 / 6.850

## Short Track

Mozarella + choricillo + champiñones.  
*Mozarella + mini chorizo + mushrooms.*

4.600 / 7.400

## Montañesa

Mozarella + champiñones + rúcula + carne molida + limón.  
*Mozarella + mushrooms + arugula + ground beef + lemon.*

4.750 / 7.600

## La Vuelta

Mozarella + camarones + ajo y ciboulette.  
*Mozarella + shrimps + garlic and chives.*

4.500 / 7.300

## Contrarreloj

Mozarella + pepperoni + aceitunas negras + champiñones.  
*Mozarella + pepperoni + black olives + mushrooms.*

4.700 / 7.550

## Cross Country

Mozarella + pollo + salsa BBQ + cebolla.  
*Mozarella + chicken + BBQ sauce + sauteed onions.*

4.200 / 6.850

## Rutera

Mozarella + ricotta + albahaca + jamón serrano.  
*Mozarella + ricotta + basil + spanish ham.*

5.300 / 8.450

## Playera

Mozarella + jamón + piña + palmitos.  
*Mozarella + ham + pineapple + palmettos.*

4.700 / 7.550

## Una Velocidad

Mozarella + choclo + espárragos + champiñones + aceitunas verdes.  
*Mozarella + corn + asparagus + mushrooms + green olives.*

4.900 / 7.850

## Recumbente

Mozarella + queso de cabra + fondos de alcachofa.  
*Mozarella + goat cheese + artichoke.*

4.600 / 7.400

## il Giro

Mozarella + tocino + cebollas salteada + crema.  
*Mozarella + bacon + sauteed onions + cream.*

4.900 / 7.850

## Codez Atlanticus

Mozarella + camarón + jaiba + crema.  
*Mozarella + shrimps + crab meat + cream.*

5.700 / 9.200

## Fixie

Mozarella + carne de jaiba + crema + albahaca.  
*Mozarella + crab + cream + basil.*

4.600 / 7.400

## Tandem

Mozarella + doble pepperoni.  
*Mozarella + double pepperoni.*

4.600 / 7.400

## Von Drais

Mozarella + fondos de alcachofa + ricotta + pimentón asado.  
*Mozarella + artichoke + ricotta + roasted peppers.*

4.700 / 7.550

## Fugazza con queso

Mozarella + aceite de oliva + cebolla salteada.  
*Mozarella + olive oil + sauteed onions.*

3.500 / 5.900

## 4 Quesos

Mozarella + queso de cabra + parmesano + roquefort.  
*Mozarella + goat cheese + parmesano + blue cheese.*

5.200 / 8.300

## Todas las carnes

Mozarella + pepperoni + carne molida + jamón.  
*Mozarella + pepperoni + ground beef + ham.*

5.100 / 8.150

## Freestyle

Mozarella + miel + rúcula + pollo.  
*Mozarella + honey + arugula + chicken.*

4.300 / 7.050

## Le Tour

Mozarella + choricillo + pimentón + aceitunas verdes.  
*Mozarella + mini sausage + red peppers + green olives.*

4.700 / 7.550

## BMX

Mozarella + pimentón asado + berenjena asadas + champiñones + aceitunas verdes.  
*Mozarella + toasted red bellpeppers + toasted eggplants + mushrooms + green olives.*

4.900 / 7.850

## Trial

Mozarella + salmón + queso crema + ciboulette.  
*Mozarella + salmon + cream cheese + ciboulette.*

4.600 / 7.400

## Extras

Jamón Serrano / Camarones / Carne de Jaiba / Queso Crema  
Tocino / Roquefort / Parmesano / Queso Cabra / Pepperoni / Salmón.  
*Spanish Ham / Shrimps / Clams Crab / Cream Cheese / Bacon / Blue Cheese /  
Parmesano / Goat Cheese / Pepperoni / Salmon*

1.300 / 1.900

Ricotta / Palmitos / Choricillo / Champiñones / Carne Molida /  
Albahaca / Rúcula / Espárragos / Pollo / Champiñones / Berenjenas.  
*Ricotta / Palmettos / Sausage / Mushrooms / Ground beef / Arugula /  
Asparagus / Basil / Chicken / Mushrooms / Eggplant*

1.100 / 1.700

Jamón / Aceitunas Negras y Verdes / Pimentón Asado / Cebolla Salteada /  
Choclo / Tomate / Fondos de Alcachofa / Piña / Ciboulette /  
Aceite de Ajo / Crema / Salsa BBQ / Limón / Miel.  
*Ham / Black and Green Olives / Roasted Pepper / Sauteed Onions / Corn /  
Tomatoe / Artichoke / Pineapple / Chives / Garlic Oil / Cream /  
BBQ Sauce / Lemon / Honey*

800 / 1.000

Caja para llevar / Delivery box

\$200





## ENSALADAS

SALAD



### César

Lechuga, queso parmesano, huevo y crutones con vinagreta cesar.  
*Lettuce, parmesano, eggs, and crutones with cesar vinaigret.*

3.100

### Del Huerto

Rúcula, champiñones, huevo, tomate y queso de cabra.  
*Arugula, mushrooms, eggs, tomatoe and goat cheese.*

3.100

### Mix Caramagnola

Lechuga, huevo, rúcula, palmitos, acompañada de aderezo en base a aceto, oliva, miel y semillas de sésamo.  
*Lettuce, eggs, arugula, palmettos, with balsamic oil, honey and sesame seeds.*

3.100

### Ensalada con Mango

Mango, queso cabra, tomate cherry, almendras y lechuga.  
*Mango with goat cheese, cherry tomatoes, almonds and green salad.*

3.400

**Agrégle pollo** (150 grs.) por \$900 y/o **camarones** (100 grs.) \$1.600

**Add chicken** (150 grams) for \$900 or **shrimps** (100 grams) \$1.600



## POSTRES

DESSERTS



### Helado de crema con brownie de chocolate

Cubierto con salsa de chocolate y acompañado de helado.  
*Chocolate brownie with chocolate sauce and ice cream.*

2.700

### Yogurt helado

Yogurt hecho en casa con almendras, miel, fruta y salsa de chocolate.  
*Home made with almonds, honey, mango and chocolate sauce.*

2.700

## BEBIDAS

### SIN ALCOHOL

ALCOHOL FREE

### Gaseosas

1.300

### Jugos Naturales

1.900

### Limonada Mango Jengibre

2.100

### Limonada Frambuesa Menta

2.100

### Red Bull Energy Drink / Sugar Free

2.400

### Café Americano Grano Molido

1.500

### Capuccino (Solo local de Aguas Claras)

1.800

### Latte (Solo local de Aguas Claras)

1.800

### Té

500



## “CERVEZAS”

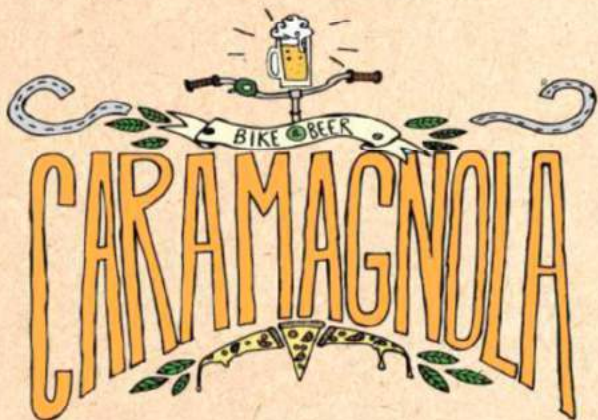
**Schops** (Consulta por disponibilidad)  
**Draft Beer** (Ask for availability)

<b>Kross</b> (Consulta por disponibilidad)	<u>300cc / 500cc / Pitcher</u>
<b>Golden / Pale Ale</b> (5,3°)	<b>1.750 / 2.700 / 7.200</b>
<b>Stout / Cream Stout</b> (5,4°)	<b>1.750 / 2.700 / 7.200</b>
<b>Maibock / Lager Fuerte</b> (6,5°)	<b>1.800 / 2.800 / 7.500</b>
<b>Lupulus / Extra Special Bitter</b> (5,8°)	<b>2.300 / 3.200 / 9.000</b>
<b>Kross 5 / Ale Madurada con Roble</b> (7,2°)	<b>2.300 / 3.200 / 9.000</b>
<b>Kross Pilsner / Lager Suave</b> (5,1°)	<b>1.750 / 2.700 / 7.200</b>
<b>Tübinger</b> (Consulta por disponibilidad)	<u>300cc / 500cc / Pitcher</u>
<b>Hóppiness IPA</b> (6,0°)	<b>2.700 / 3.500 / 9.800</b>
<b>Red Ale</b> (5,5°)	<b>2.000 / 3.000 / 9.500</b>
<b>Summer Ale</b> (4°)	<b>1.800 / 2.800 / 7.500</b>
<b>Rothhammer</b> (Consulta por disponibilidad)	<u>300cc / 500cc / Pitcher</u>
<b>Cosmos Barley Wine</b> (9,8°)	<b>2.500 / 3.300 / 9.500</b>
<b>Meantime Special Blonde</b> (6,0°)	<b>1.750 / 2.800 / 7.500</b>
<b>Bones Oak Stout</b> (5,3°)	<b>1.750 / 2.800 / 7.500</b>
<b>Carlsberg</b> (Consulta por disponibilidad)	<u>300cc / 500cc / Pitcher</u>
<b>Lager</b> (5,0°)	<b>2.500 / 3.300 / 9.500</b>
 <b>Stella Artois</b> (Consulta por disponibilidad, solo local Bilbao) La cerveza belga más famosa del mundo. Por su carácter liviano va bien con todo tipo de comidas.	<u>300cc / 500cc / Pitcher</u>
<b>Lager</b> (4,8°)	<b>1.750 / 2.700 / 7.200</b>
<b>Becker Becker</b> (Consulta por disponibilidad) Posee un equilibrio en sabor y consistencia, además de una cremosa espuma y líquido burbujeante.	<u>300cc / 500cc / Pitcher</u>
<b>Lager</b> (4,5°)	<b>1.500 / 2.300 / 6.300</b>
<b>Extra Michelada</b>	<b>600</b>
<b>Extra chelada</b>	<b>500</b>



**BOTELLINES**  
BOTTLED BEERS

-  **Corona Extra (4,5°)** **2.300**  
Inconfundible color dorado brillante. Cuenta con placenteras notas a malta y lúpulo.
-  **Corona Light (3,9°)** **2.300**  
Cerveza suave, contiene aproximadamente 30% menos calorías que Corona Extra.
-  **Coronita (4,5°)** **1.600**  
Inconfundible color dorado brillante. Cuenta con placenteras notas a malta y lúpulo.
-  **Stella Artois (5,0°)** **2.300**  
La cerveza belga más famosa del mundo. Por su carácter liviano va bien con todo tipo de comidas.
-  **Budweiser (5,0°)** **2.300**  
Es una cerveza filtrada, clara, brillante y con buena espuma. Se caracteriza por su delicado dulzor, su fino amargor y alta refrescancia.
-  **Paceña Black (5,0°)** **2.300**  
Cerveza premium elaborada con agua de la cordillera de Los Andes. Se caracteriza por su color intenso y sabor único de la combinación de malta tostada y lúpulo refinado.
-  **Hoegaarden (Trigo) (4,9°)** **2.700**  
Cerveza de trigo de origen belga. Contiene ingredientes especiales como cilantro y ralladura de naranja.
-  **Leffe Leffe (6,6°)** **2.300**  
Seca frutada y levemente condimentada, con buen cuerpo y cremosa espuma.
-  **Becks sin alcohol** **2.000**  
0 grados de alcohol que se caracteriza por su alto estándar de calidad y único sabor proveniente de un tratamiento de fermentación baja.
- Erdinger Weissbier (Lager de Trigo)(5,3°) 500 cc** **3.500**
- Erdinger Dunkel (Negra de Trigo)(5,3°) 500 cc** **3.500**
- Erdinger Pikantus (Dark Bock de Trigo)(7,3°)** **3.500**
- Erdinger Alkoholfrei (Sin alcohol de Trigo)** **2.700**



### BILBAO

Bilbao 4471

Mail: [info@caramagnola.cl](mailto:info@caramagnola.cl)

Teléfono: +56 2 2269231

#### Happy hour

Lunes a viernes de 17:30 a 20:00 horas

**20% de descuento**

en carta de comidas y schops  
(No incluye pitcher)

#### Ciclistas

**10% descuento** en consumo personal

(No incluye menús / no acumulable con otras promociones)

### AGUAS CLARAS

Aguas Claras 1700, local 10

Mail: [sucursal@caramagnola.d](mailto:sucursal@caramagnola.d)

Teléfono: +56 2 2 7552948

#### Happy hour

Lunes a viernes 18:00 a 20:00 horas

**20% de descuento**

en carta de comidas, schops y tragos  
(No incluye pitcher y promociones 2x1)