

MESA TROPERA

PIZZERÍA Y CERVECERÍA

Somos unos creyentes de que la buena comida y cerveza son parte de un rito capaz de alcanzar lo más profundo del alma.

Queremos ofrecerles la expresión de lo bueno de la vida, de lo que nos puede entregar nuestro gran planeta a través del amor humano.

Buscamos juntar a toda la comunidad alrededor de una gran mesa, disfrutando, compartiendo y conversando.

Una experiencia cotidiana pero única, en la que nuestro espíritu se nutra del espacio y de quienes nos rodean, generando una instancia vibrante, colectiva y capaz de cambiar perspectivas.

Queremos instaurar este gran espacio de celebración, pero que no se centre solo en sí mismo.

Hay que darlo todo en la mesa y en la cocina, pero también en nuestra comunidad y entorno.

Responsabilizarnos ante el gran desafío del tercer milenio: equilibrar la sustentabilidad ambiental, social y económica.

Y DISFRUTAR, POR SUPUESTO. SIEMPRE DISFRUTAR.

Nos podrán decir que somos soñadores, pero nunca que no lo intentamos.

Bienvenidos a la Mesa Tropera!

Si quieres saber más de nuestra cerveza Tropera, artesanal e independiente, pide la carta de cervezas!



TELÉFONO +56 65 2237973
DIRECCIÓN:
SANTA ROSA 161,
PUERTO VARAS

@mesatropera



WWW.MESATROPERA.CL

LUNES A SÁBADO DE 12.30 A 2.00AM. DOMINGO CERRADO POR REPOSO SEMANAL



Cerveza TROPERA

LA GUADALINA

BLONDE ALE / 4,5% 250cc \$2.300 480cc \$3.500

BOTA SUCIA

BLANCHE / 4,8% 250cc \$2.300 480cc \$3.500

PERROS DEL MACKAY

PORTER / 5,1% 250cc \$2.300 480cc \$3.500

CRAZY JUAN

AMERICAN BROWN ALE / 5,2% 250cc \$2.300 480cc \$3.500

DON MANU

IPA / 5,7% 250cc \$2.400 480cc \$3.700

STRONG #47

STRONG ALE / 7,6% 250cc \$2.400 480cc \$3.700

RANITA DE DARWIN

DOBLE IPA / 7,5% 414cc \$4.400

PATAGONIA MULTICOLOR

GOLDEN BELGIAN ALE / 8,1% 392cc \$4.200

TABLA DEGUSTACIÓN

ELIGE 4 DE NUESTROS ESTILOS ...\$5.500

MICHELADA / CHELADA ...\$800

SIN ALCOHOL ...\$4.000

*PREGUNTA QUÉ EXPERIMENTALES TENEMOS DISPONIBLE!



Coctelería TROPERA

Te invitamos a probar una nueva forma de tomar cerveza!
Distinta forma de tomar, pero la misma de siempre,
artesanal e independiente!

DON MANGO

Hielo frappé, tequila, mango, limón y Don Manu,
acompañado de menta ...\$5.000

EXPRESSO DEL MACKAY

Vodka, café expresso y Perros del Mackay ...\$4.700

BOTIÑA

Limón de pica, goma, cachaça, menta, hielo frappé
y Bota Sucia ...\$4.400

CRAZY RON

Limón, goma, jugo frambuesa, ron,
Crazy Juan y hielo ...\$4.400

STRONG EN TINTO

Carmenere, goma, triplesec, alto 40 y Strong
finalizado con unos garnish de naranja ...\$4.500

PINCHE GUADALINA

Limón, tequila, jugo de tomate, salsa inglesa,
tabasco y Guadalina ...\$5.100

Tártaros

Con tostadas y salsa tártara.

Se puede pedir dos mitades diferentes, se cobrará la de mayor precio.

PATAGÓN

Carne de res finamente molida
y condimentada ...\$10.500

STRONG

Parecido al Patagón, pero con
cerveza strong, mostaza y miel
de ulmo ...\$10.900

DE ALCACHOFAS

El veggie de la familia ...\$9.500

BRAVO

Tártaro patagón con pasta
de ají ...\$10.900

PUELO

Salmón regional condimentado
con alcarras, pepinillos y
cilantro ...\$10.500

¡vibote! PULPO

Incorporamos el pulpo a
nuestra clásica receta del
tártaro ...\$13.500



Cocina italo-patagónica

VERO GNOCCHI

Gnocchi al pesto con salsa de tomates casera y queso parmesano ...\$10.200

FETUCCINI CORRENTOSO

Fettuccini en su bisqué de camarón, pancetta, cebollín, camarones, champiñones, tomate cherry y cilantro ...\$12.500

RISOTTO DE OSOBUCCO

Risotto de osobuco, champiñones, cilantro y parmesano ...\$12.400

RISOTTO DE MAR

Risotto de camarones con champiñones, parmesano y cilantro ...\$12.200

RAVIOLI DE LA ESTANCIA

Ravioli rellenos de cordero, setas, cebolla caramelizada, cubiertos en su salsa de vino tinto y nuez ...\$12.200

TORTELLONI CAPRESE

Pasta rellena de ricota, tomate, albahaca y óregano, acompañada de una salsa de mantequilla y una confitura de tomate, albahaca y ajo ...\$10.200

CAPPELETTI BIANCO

Pasta rellena de pollo y mozzarella, en una salsa en base a setas, pimientos rojos, tomate, crema y cebollín ...\$10.500

SALMONE AL SPINACI E AGLIO

Pasta casera fresca en suave crema en ajo tostado, toques de cacho de cabra, salmón y espinaca ...\$11.900

Compartir de lo bueno

Se recomienda para 2 personas.

CALAMARES A LA ROMANA

Calamares apanados junto a una salsa tártara y una salsa K2 ...\$9.900

CEVICHE TROPERO

Salmón, cebolla morada y pimientos rojos, jengibre y cilantro, marinado con leche de tigre acompañado de tostadas ...\$11.500

DIP ALCACHOFA

Nuestro clásico dip de alcachofas y tostadas ...\$9.900

TATAKI DE SALMÓN

Filete de salmón sellado, acompañado de encurtidos, habas, apio, mayonesa wasabi y salsa mixtura japo ...\$10.700

¡vuelvo! PAILA PROFUNDA

Pulpo grillado con paprika y aceite de oliva sobre papas locales. Todo servido en un sartén de hierro ...\$14.900

Ensaladas

GREEN SALAD

Mix verde de la estación ...\$6.500

SAL-MÓN

Mix verde, cebolla pluma, pimentón rojo, habas, salmón a la plancha y almendras en láminas tostadas ...\$11.200

CÉSAR POLLO

Lechuga, pechuga de pollo, pan con ajo, parmesano y salsa césar ...\$9.800

CÉSAR DE CAMARÓN

Lechuga, camarón salteado, pan con ajo, parmesano y salsa césar ...\$10.500

TIMBAL DE QUINOA Y CAMARONES

Quinoa, cebollín, pepino, cilantro, mayonesa de wasabi, siracha y limón. Camarones especiados en semillas de cilantro, aceite de sésamo. Mix verde y camote frito ...\$10.500

BETARRAGA Y ALCACHOFA

Mix verde, cebolla encurtida, alcachofa frita, betarraga confitada y almendras peladas. Con aderezo de yogurt-menta, aceite de ajo y albahaca ...\$10.400

PROSCIUTTO Y RÚCULA

Mix verde, rúcula, tomate cherry, virutas de parmesano, almendras, prosciutto y reducción de aceto balsámico ...\$11.300

todos nuestros platos son elaborados en líneas de producción que pueden contener trazas de soya, gluten, leche, mani, entre otros.



Pizzas

Elige entre nuestras masas NY style
o masa a la piedra.

Se puede pedir dos mitades diferentes, se cobrará
la de mayor precio.

Puedes cambiar el queso de cualquier pizza por
queso vegano ...\$2.000

MARGARITAAAAAHHH!

Pomodoro, mozzarella y albahaca ...\$9.800

PEPPERONI NY STYLE

Pomodoro, mozzarella y pepperoni
New York ...\$10.500

CAPRESSE

Pomodoro, mozzarella, albahaca, tomate y
aceitunas negras ...\$10.500

OLIVE

Pomodoro, mozzarella, aceitunas verdes
y negras ...\$10.200

SALAME

Pomodoro, mozzarella y salame ...\$10.500

FUGAZZA TROPERA

Pomodoro, mozzarella, parmesano, cebolla
morada asada, cebolla blanca
caramelizada, orégano ...\$11.500

NAPOLITANA

Pomodoro, mozzarella, jamón cocido,
tomate y orégano ...\$10.900

MELANZZANE

Pomodoro, mozzarella, berenjenas asadas,
pesto y parmesano ...\$11.500

HAWAIIAN MAMMA

Pomodoro, mozzarella, jamón cocido,
rúcula, piña asada ...\$11.700

CAMARÓN NIRVANA

Pomodoro, mozzarella, cebolla morada,
camarones y pancetta ...\$13.100

CAMARÓN QUE SE DUERME

Pomodoro, mozzarella, cebolla morada,
camarones, merquén y cilantro ...\$13.100

MARGARITA FIOR DI LATTE

Pomodoro, mozzarella fior de latte
y albahacas ...\$13.900

LA PAMPITA

Pomodoro, mozzarella, cebolla
caramelizada, roquefort, aceitunas negras y
rúcula ...\$11.900

PANCETTA MÍA

Pomodoro, mozzarella, pimientos rojos,
pancetta, champiñones, cebolla
caramelizada ...\$12.100

TORINO

Pomodoro, mozzarella, jamón
cocido, tomate, champiñones y
albahaca ...\$10.700

POLLO BBQ

Pomodoro, mozzarella, queso cheddar,
pollo, cebolla morada, pancetta crocante y
bbq ...\$13.200

CUATRO ESTACIONES

Pomodoro, mozzarella, jamón cocido,
champiñones, alcachofa y
salame ...\$12.200

CUATRO QUESOS

Pomodoro, mozzarella, queso parmesano,
camembert y roquefort ...\$13.100

CAPRICHOSA

Pomodoro, mozzarella, jamón cocido,
champiñones, aceitunas negras y
merquén ...\$12.900

ROSA CATALINA

Pomodoro, mozzarella, jamón serrano y
rúcula ...\$12.500

Extras:

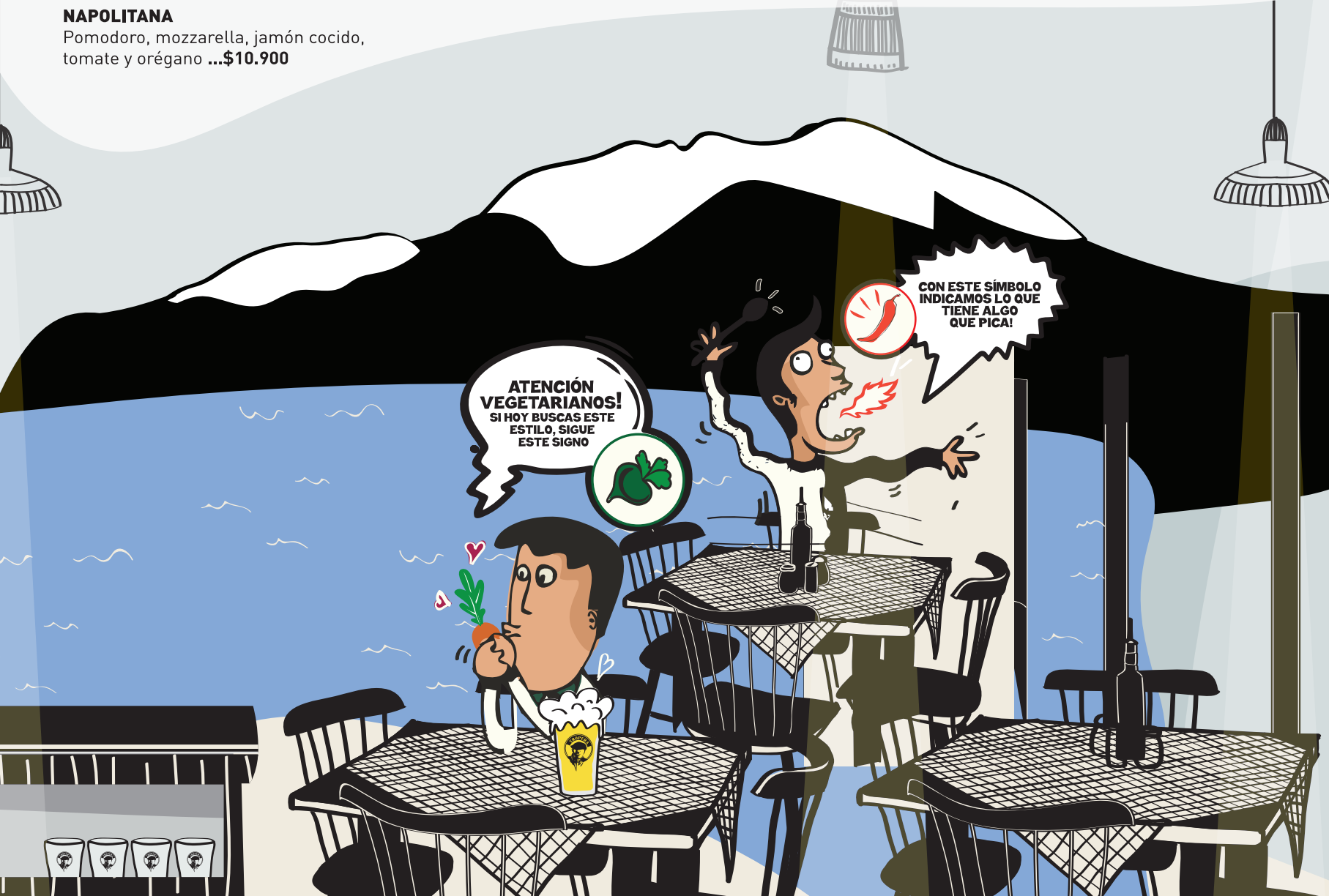
Vegetales/Pancetta ...\$1.000

Quesos/Jamón/Alcachofas/ Pepperoni/

Pollo ...\$2.000

Camarones ...\$3.000

Queso Vegano ...\$2.000



Postres

HELADO PUDÚ (Un sabor) ...\$4.300
EL TRONADOR ...\$5.900
PAVLOVA ROSSA ...\$6.900
CROCANTE DE MANZANA ...\$7.500
LA CATEDRAL ...\$7.900
MOUSSE DE CHOCOLATE ...\$6.900

Aperitivos y Tragos

PISCO SOUR ...\$3.000
AMARETTO SOUR ...\$4.700
BLOODY MARY ...\$5.800
MOJITO ...\$5.300
MOJITO S/A ...\$4.300
JAGERMOJITO ...\$5.800
MULA DE MOSCÚ ...\$5.300
CAIPIRIÑA ...\$5.500
TEQUILA MARGARITA ...\$5.800
TEQUILA MARGARITA HERRADURA ...\$9.800
PISCO SOUR CATEDRAL ...\$5.500
APEROL SPRITZ ...\$5.300
SAINT GERMAIN SPRITZ ...\$6.200
RAMAZZOTTI SPRITZ ...\$5.300
RAMAZZOTTI TONIC ...\$5.300
CLAVO OXIDADO ...\$5.900
NEGRONI BEEFEATER ...\$5.900
NEGRONI HENDRICKS ...\$6.500
FERNET BRANCA ...\$5.500
CYNAR, Y POMPELMO ...\$5.500
CAMPARI, TÓNICA ...\$5.500
GRAN CALBUCO ...\$8.400
VERMOUTH ...\$5.500
RON ZACAPA 23 AÑOS ...\$8.200

Whisky, Bourbons & Single malts

JACK DANIEL'S ...\$6.800
JOHNNIE WALKER BLACK ...\$6.800
GLENFIDDICH 12 AÑOS ...\$7.900
GLENKINCHIE ...\$13.500
MACALLAN 12 AÑOS ...\$14.900
GLENLIVET ...\$8.500
WOODFORD ...\$7.700
MAKER'S MARK ...\$8.200

Café

ESPRESSO ...\$2.300
RISTRETTO ...\$2.300
ESPRESSO DOBLE ...\$2.800
MACCHIATO ...\$2.600
AMERICANO ...\$2.600
MOCACCINO ...\$3.500
CORTADO ...\$2.800
LATTE ...\$2.800
CAPUCCINO ...\$2.800
CHOCOLATE CALIENTE ...\$3.500
TÉ O INFUSIÓN ...\$2.800

Pisco

ALTO DEL CARMEN 35° ...\$4.100
ALTO DEL CARMEN 40° ...\$4.500
PISCO MULET 40° ...\$5.200
PISCO KAPPA ...\$6.800

Shots

JAGERMEISTER ...\$4.000
CORTO TEQUILA ...\$4.000
CORTO TEQUILA HERRADURA ...\$7.500
BAILEY'S ...\$4.900
AMARETTO DISSARONO ...\$5.200

Gin

PROA ...\$7.400
PAJARILLO ...\$6.900
HENDRICK'S ...\$7.500
LONDON ONE ...\$8.500

Vodka

VODKA STOLICHNAYA ...\$4.800
GREY GOOSE ...\$7.500

Bebestibles

COCA COLA, SCHWEPES ...\$2.500
SAN PELLEGRINO ...\$2.500
ARANCIATA, LIMONATA, POMPELMO
TÓNICA SAN PELLEGRINO ...\$2.800
AGUA C/S GAS 330 ML ...\$2.500

Jugos

LIMONADA ...\$3.600
LIMONADA CON ALBAHACA, JENGIBRE O MENTA ...\$3.800
JUEGO DE FRUTAS ...\$3.900
JUGOS DE FRUTA CON ALBAHACA, JENGIBRE O MENTA ...\$4.000

Espumantes

COPA ...\$4.200
ESPUMANTE UNDURRAGA 375 CC ...\$6.200
CONO SUR BRUT 375 CC ...\$6.200
CONO SUR BRUT 750 CC ...\$12.000
ESPUMANTE J BOUCHON ...\$14.000

Vinos

PREGUNTA POR NUESTROS VINOS Y POR LOS DESTACADOS DEL MES

COPA ...\$3.800
BOTELLA ...\$14.800

