



La Serrana

— *Tradición de Barrio* —

2025

Pizzas

MARGARITA Salsa de tomate, queso mozzarella y hojas de albahaca fresca	7990	CARBONARA Tocino, huevo al horno, parmesano, salsa de tomate y queso mozzarella	8390
SALAMI Salame italiano, orégano, salsa de tomate y queso mozzarella	8290	DI PARMA Jamón crudo, queso azul, albahaca, crema de leche y queso mozzarella	8990
OLIVO Aceitunas negras, verdes, salsa de tomate y queso mozzarella	8290	BIANCA TOCINO Tocino, albahaca, crema de leche y queso mozzarella	8490
DIAVOLA Chorizo sarta, salsa de tomate y queso mozzarella	8390	LA SERRANA Churrasco de vacuno, queso azul, champiñones, salsa de tomate y queso mozzarella	9490
CAMPESINA Choclo, carne molida, orégano, salsa de tomate y queso mozzarella	8790	FIOR DE MONTE Queso de cabra (fundido o fresco) con salsa de tomate, rúcula y tomate deshidratado	8490
DE LA HUERTA Champiñón, zapallo italiano, choclo, salsa de tomate y queso mozzarella.	8290	VERDE Rúcula, champiñones, aceitunas, alcachofas, salsa de tomate y queso mozzarella	8390
DIAVOLA DULCE Cebolla caramelizada, chorizo sarta, salsa de tomate y queso mozzarella	8490	CUATRO ESTACIONES Jamón de pierna ahumado, alcachofas, champiñones, parmesano, salsa de tomate y queso mozzarella	9200
BIANCA VEGETALE Alcachofa, champiñones, choclo, crema de leche y queso mozzarella	8390	TOSCANA Jamón crudo, rúcula, salsa de tomate y queso mozzarella	8990
FRUTOS DEL CAMPO Espárragos, palmitos, choclo, salsa de tomate y queso mozzarella	8390	PIADINA MEDITERRANEA Camarones, salmón ahumado, queso mozzarella y perejil	8790
DEL SUR Láminas de mechada, longaniza, cebolla en plumas, orégano, salsa de tomate y queso mozzarella	8990	PIADINA CHITARRA Carne en tiras, chorizo sarta y mozzarella	8290
PEPPERONI Pepperoni, orégano, salsa de tomate y queso mozzarella	8390	CALZONE CALTANISSETTA Jamón de pierna ahumado, alcachofas, champiñones, parmesano, salsa de tomate y queso mozzarella	9200
RÚCULA PARMEGIANA Rúcula, queso parmesano rallado, salsa de tomate y queso mozzarella	8290		



Mechada



Carbonara



Campesina



Di Parma

FRUTOS DEL MAR Camarones, anillos de calamar, aceite de oliva al ajo, perejil, salsa de tomate y queso mozzarella	10690
SALMÓN AHUMADO Salmón ahumado, queso crema, perejil, salsa de tomate y queso mozzarella	9190
PIADINA MURANO Jamón serrano, rúcula y queso mozzarella	8290
CUATRO QUESOS Salsa de tomate, queso mozzarella, grana padano, roquefort y parmesano	8790
MECHADA Láminas de mechada, rodajas de tomate, orégano, salsa de tomate y queso mozzarella	9290
LA PIGNASECCA Camarones, queso azul, salsa de tomate y queso mozzarella	9890
PESTO SERRANO Jamón Serrano, Queso Grana pradano, pesto, salsa de tomate y queso mozzarella	10290
MONTE Y MAR Camarones, champiñones, callampas secas, salsa de tomate y queso mozzarella	11890

EXTRAS

Porción de parmesano 20gr, Limoneta de mango, Limoneta de la casa - 500 c/u

Albahaca, tomate, aceituna, cebolla, champiñones, zapallo italiano, huevo, choclo, rúcula, palmito, parmesano 60gr - 2000 c/u
Tocino, carne en tiras o molida, pepperoni, jamón cocido, calabrés, salame, pesto, alcachofa, ají cacho de cabra, tomate deshidratado, cebolla caramelizada - 3000 c/u

Doble de queso Mozzarella, queso azul, queso de cabra, jamón crudo, calamares, camarones, papas rusticas, verduras salteadas - 4000 c/u

Lomo de vacuno, Mix de Quinoa, Crema - 4800 c/u



Frutos del mar



Salmón Ahumado



Toscana



Salami



Diavola Dulce



Olivo



La Pignasecca



Bianca Vegetale



Frutos del Campo



Diavola



La Serrana

Antipastos

- BRUSCHETTA** 5000
Tomate, albahaca y aceite de oliva al ajo en pan amasado casero
- MIX BRUSCHETTA** 6890
Mozzarella con tomate confitado y albahaca; champiñones al vino blanco con cebolla caramelizada y salsa roquefort; mermelada de pimiento rojo con salsa de queso crema y ciboulette; camarones al vino blanco y aioli todas en pan amasado casero
- PROVOLETA** 7690
Queso fundido al horno acompañado de tomate cherry, albahaca y pan amasado casero
- CREMA O CONSOME DEL DÍA** 3490

Pastas y Salsas

- BOLOÑESA** 6990
Salsa de tomate casera con carne molida y plateada en cubos, cebolla, ajo y perejil
- PESTO** 6990
Albahaca, Ajo, Parmesano, Nueces y aceite de oliva
- ALFREDO** 7190
Jamón cocido, champiñones, crema de leche y perejil
- CARBONARA** 7890
Tocino, alcachofas, clara de huevo, queso parmesano y perejil
- DEL MAR** 9790
Calamar, camarones y navajuelas salteado en vino blanco y reducido en salsa roja con queso parmesano y pimienta
- SERRANO** 7690
Jamón serrano con tomates frescos en cubos, salsa blanca, albahaca y aceite de oliva al ajo

- CARPACCIO DE PULPO** 10290
Láminas de pulpo fresco, con limoneta de la casa y acompañado con pan de pizza casero
- CRUDO DE ATÚN** 7690
Atún fresco aderezado con limón de pica, cebolla morada, jengibre, apio y alcaparras, acompañado con pan de pizza casero
- CARPACCIO DE SALMÓN** 7490
Salmón ahumado, alcaparras, queso parmesano, limoneta de la casa y pan de pizza casero
- TABLA IBÉRICA** 12390/20990
Chorizo Sarta, salame italiano, jamón serrano, aceitunas, alcachofas asadas, queso mozzarella, queso de cabra, queso azul, nueces y frutas de estación con pan de pizza casero

1. Elige tu pasta	Pennette	-
	Linguini	-
2. Elige tu salsa	Fetuccini casero	+1980
	Ñoqui casero	+3000

- CUATRO QUESOS** 8990
- ROSATE** 8990
Salmón ahumado, salsa de tomate, salsa blanca, queso parmesano, perejil y especias frescas
- CALABRIA BRAVA** 7990
Chorizo calabrés, merquen y pimienta en salsa roja
- CAMARÓN HONGOS** 12390
Camarón nacional y ecuatoriano, champiñón y callampas secas salteadas en especias frescas y salsa blanca
- ARRABIATA DE PULPO** 8190
Ragú de pulpo, aceitunas negras, alcaparras, albahaca y ajo, con un toque picante de merkén y ají cacho de cabra



Salsa Alfredo



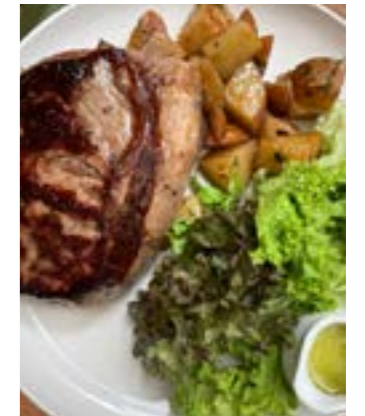
Salsa Camarón Hongos



Ñoquis Boloñesa

Platos de la casa

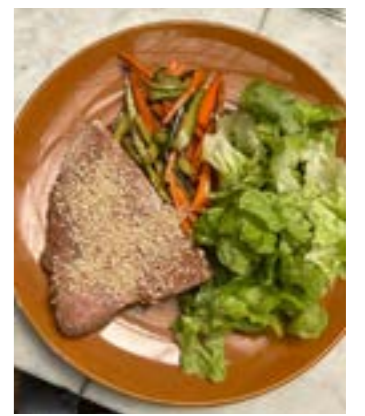
- ENSALADA DE LA CASA** 7990
Jamón serrano, mix verde, aceitunas, parmesano rallado, tomate cherry y limoneta de la casa
- ENSALADA DE ATÚN** 8990
Atún fresco con alcachofas, aceitunas verdes, mango en cama de mix verde y limoneta de mango
- ATÚN SÉSAMO** 10890
Atún a la plancha acompañado de mix de verduras salteadas en aceite de oliva con semillas de sésamo, con mix verde y limoneta
- CORTE DEL DÍA** 14790
Lomo de vacuno acompañado de papas rústicas a las finas hierbas, mix verde, chimichurri y limoneta
- PULPO QUINOA** 17890
Pulpo salteado en mantequilla, especias frescas y ají de color, y acompañado de quinoa preparada con tomate, lechuga, limoneta de la casa y aceite de oliva
- SALMÓN CITRUS** 12900
Salmón a la plancha con salsa sour con risotto de beterraga, limón y eneldo
- GNOCCHI AZULMERLOT** 13900
Gnocchi de papa en salsa a la pimienta y queso azul, acompañado de carne de vacuno al merlot y salsa de chocolate
- RISOTTO CAMARONES** 9790
- RISOTTO PESTO** 9290
- RISOTTO VEGETARIANO** 8790
Risotto de arroz arbóreo con parmesano y verduras salteadas
- RISOTTO DE PULPO** 12990
Risotto de arroz arbóreo con vino blanco, salsa de tomates asados y pulpo grillado al vinotinto y romero
- RISOTTO FUNGHI** 9990
Risotto de arroz arbóreo, mix funghi (portobello, parís y callampas deshidratadas), vino blanco, mantequilla y queso provolone.
*Agrega Lomo de vacuno por +\$4.800
- TABLA DI MARE** 24390
Surtido de mariscos (camarón, calamar, navajuelas, choritos) al vino blanco, ajo, perejil, verduras salteadas, langostinos y pulpo grillado



Corte del día



Crudo de Atún



Atún Sésamo

Postres

- PANNACOTTA** 3790
- LECHE ASADA** 3990
- CREME BRULEE** 4990
- TIRAMISÚ** 4590
- VOLCÁN DE CHOCOLATE** 7390
- BROWNIE CON HELADO** 5290
- DOLCE MIX** 14990
Degustación de postres, creme brulee, leche asada, tiramisú, brownie con salsa de chocolate
- EXTRA DE HELADO** 2490



Pulpo Quinoa



Ensalada de Atún



Dolce Mix

Para tomar

BEBIDAS - JUGOS - CAFETERÍA

Té	Inti Zen	1700
Café expreso	simple	1900
	doble	3200
Café cortado		2500
Chocolate Caliente ☂	Lucaffé	3400
Bebidas		2100
Jugos Naturales		4200
	Jarra de litro	11100
Limonada	simple	3800
	menta jengibre	4000
	menta frutilla, albahaca mango, piña menta	4300

CÓCTELES SIN ALCOHOL

Piña Angostura		3800
Piña, jengibre, miel, limón y dos golpes de amargo angostura (ojo. el amargo angostura contiene alcohol)		
Media Hora		3800
Coca cola, miel de maple, jugo de limón y soya		
Cerveza sin alcohol	Heineken	4000
Mojito sin alcohol		4000
María del tránsito		4000
Vaso shopero con jugo de pomelo, limón y cerveza sin alcohol		

VINOS POR BOTELLA

KORTA Gran Reserva		14800
Cabernet Sauvignon		
Cabernet Franc		
Carmenere		
Malbec		
Merlot		
Petit Verdot		
Syrah		
KORTA Reserva		10500
Cabernet Sauvignon		
Carmenere		
Merlot		
Malbec		
Syrah		
Chardonnay		

VINO POR COPA

Reserva	3600
Gran Reserva	4200
Espumante	4600
Vino Navegado ☂	4000



Media Hora

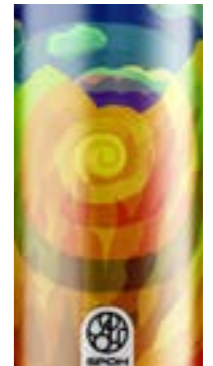
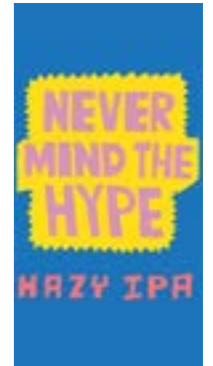


Vino por copa

CERVEZAS DE ESPECIALIDAD



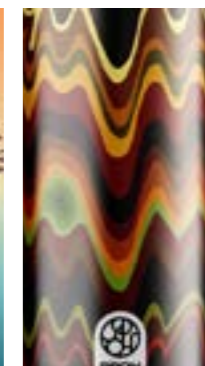
MANITOBA	American Pale Ale - 5,2%	Jester	5700
LA NUBE	Hazy Pale Ale - 5,2%	Jester	6000
FIBONACCI	American Amber - 4,5%	Spoh	5700
RED EYE	Red IPA - 7,5%	Jester	6000
MR. SALOMON	Hazy IPA - 5,8%	Hasta Pronto	6000
HOP DIMENSION	Doble Hazy IPA - 8,0%	Jester	6200
CONTRACARA	Black Triple IPA - 10%	Spoh	6000
FÉNIX	West Coast IPA - 6,5%	Spoh	5700
ANIMAL	Doble IPA - 7,5%	Spoh	5700
EL RETORNO DEL IBU	West Coast IPA - 6,2%	Jester	6000
MR. BEANS	Coffee Pale Ale - 5,2%	Jester	6000
DINGSBUMS	Lager sin filtrar - 5,2%	Jester	6000
MORNIN!	Stout - 6,0%	Jester	6000
Y GRACIAS POR LOS LUPULOS	West Coast IPA - 6,3%	Hasta Pronto	6000



CERVEZAS EN SHOP

Schop PERONI	Lager, Italia (5,1°)	5000
Schop MESTRA	IPA, Chile (5,6°)	5000
Schop KUNSTMANN	Torobayo, Chile (5,0°)	5000
	Lager sin filtrar, Chile (5,8°)	

Michelada Clásica	+600
Michelada La Serrana	+800



Cocktelería de la casa

Sangría	Copón 6400 Jarra 1lt 14200	Negroni 6700 Mezcla perfecta entre dulce y amargo, gin, campari y vermouth dulce
Pisco Sour	Clásico 4600 Albahaca 4700 Miel jengibre 4800 Mango 4800	Moscow Mule 6800 Vodka, cerveza de jengibre y jugo de limón en el clasico tazón de cobre
Conquistador Sour 4800 Tequila, ron dorado y amargo de naranja en preparación sour.	Gin Tonic 6500 La más clásica preparación del gin (+\$1500 con tónica premium)	Pomelo 6500 Limón 6500
Mojito Espumante 5300 Ron Malibú de coco, espumante, jugo de limón y menta	Tsunami 6500 Trago de sabor intenso y complejo, con amargo de angostura, menta, jugo de limón, azúcar morena y miel, potenciado con vodka	
Basilico Rosso 6300 Gin, frutilla y albahaca	Espresso Martini 5900 Vodka, licor Kahlua y un shot de espresso Lucaffe	
Tom Collins La Serrana 6200 Fresco clásico preparado con gin, jugo de limón, goma y triple sec	Bramble Spritz 6400 Espumante, Gin y licor de cassis	
Bramble 6600 Gin, syrope de mora, limón y goma	Tramonto 6600 Shop con cerveza Peroni, Gin, frutilla y menta	
Que le pasa a Lupita 6300 Gigante y dulce copón con gin, crema de cassis, miel y jugo de limón	Azzurro 6600 Licor de curaçao, ron blanco y ron Malibú de coco	



Gin Tonic



El Conquistador



Old Fashioned

COCKTELERÍA CLÁSICA

Kir Royal	4500
Aperol Spritz	5300
Ramazotti Spritz Violetto o Rosso	5300
Campari Spritz	5300
Mojito Clásico	5200
Mojito Sabores Mango / Raspberry	5400
Caipiriña	4800
Caipiroska	4800
Amareto Sour	4800
Amareto Disaronno Sour	5600
Tequila Margarita	5000
Old Fashioned Jack Daniels / Jameson / Wild Turkey	5800
Old Fashioned J. Walker Black / Monkey Shoulder	7800

DESTILADOS + lata de bebida

Fernet Branca	4800
Pisco Mistral / Alto del Carmen 35°	4700
Pisco Mistral / Alto del Carmen 40°	4900
Vodka Stolichnaya	4700
Vodka Grey Goose	6200
Ron Barceló Añejo	4800
Ron Flor de caña 12 Años	6300
Ron Havana 7 Años	7200
Whisky Jack Daniel's	6800
Whisky Jack Daniel's Honey	6800
Whisky Johnnie Walker Red	4500
Whisky Johnnie Walker Black	7300
Whisky Monkey Shoulder	7500
Whisky Wild Turkey 101P	5900
Whisky Glenfiddich 12 años	8900

Agua Tónica 1724	+1500
Manzanilla / Menta / Amareto	3500
Araucano / Fernet	3800
Disaronno	4800



Bramble



Aperol Spritz



Tequila Margarita



Negroni



Tsunami



Moscow Mule



Espresso Martini