



# CASTILLO HAMBURGO

Los Tres Antonios 397, Ñuñoa.  
[castillohamburgo.cl](http://castillohamburgo.cl)



CASTILLO  
HAMBURGO

# PARA COMENZAR

## Papas Cheddar-Bacon \$8.990

Una tentadora presentación de nuestras papas fritas extra crocantes, cubiertas con Salsa de Queso Cheddar, tocino ahumado caramelizado y rodajas de jalapeño, acompañadas de sour cream y cebollín.

## Papas Castillo \$7.990

Papas fritas acompañadas de queso cheddar, carne molida, tomate y cebollín.

La entrada que todos quieren probar.

## Banquete del Rey \$18.990

Espectacular tabla cargada de sabor, ideal para compartir entre 4 personas: 4 Alitas BBQ + Costillita BBQ + Papas Fritas + 4 Aros de Cebolla Hamburgo + 2 Salsas de la casa.

## Costillas BBQ 550 gr. \$16.990

Costillas de cerdo asadas y ahumadas, bañadas en sabrosa Salsa Barbecue, acompañadas con papas fritas.

## Costillas BBQ Half (300 gr) \$9.990

Costillas de cerdo asadas y ahumadas, bañadas en sabrosa Salsa Barbecue.

## Aros Hamburgo \$5.990

Exquisitos Aros de Cebolla premium servidos junto a una poderosa Salsa BBQ para paladares aventureros.

## Camarones Crunchy \$9.990

Deliciosos camarones con tierna textura y cubierta súper crocante, acompañados con Salsa Andina hecha en casa.

## Mix 4 Empanadas \$5.490

2 de Pino, 1 de Queso y 1 Queso-Camarón.

## Alitas BBQ Sauce USA \$9.990

8 sabrosas alitas de rica coraza y bañadas en Salsa Barbecue.

## Alitas Buffalo Sauce USA \$9.990



8 exquisitas alitas con deliciosa coraza picante al mejor estilo Americano.

# HAMBURGUESAS

Todas nuestras Hamburguesas vienen acompañadas de

Papas Fritas extra crujientes

## La Bacon-Fest \$10.990

Ganadora "Hamburguesa Mejor Votada de Santiago" 3er Puesto en The Top Chile. 150 gr de carne artesanal, queso cheddar, doble tocino, caramelo bacon (cebolla y bacon caramelizados), lechuga y Salsa Hamburgo en exquisito pan brioche.

Un festín para los comensales que buscan sabores fuertes y mucha energía.

## La BBQ \$10.990

Preparada con 150 gramos de carne artesanal, gran aro de cebolla, queso cheddar, cebolla caramelizada, tocino, pickles y Salsa Barbecue Especial en pan brioche.

El distinguido toque ahumado transforma a esta hamburguesa en toda una conquistadora.

## La Guerrera \$11.990

Dos hamburguesas clásicas de 150 gramos, queso cheddar, cebolla morada, lechuga, tomate, pickles y Salsa Hamburgo, en delicioso pan brioche.

Doble recarga de carne artesanal para enfrentar a un gran apetito.



## La Princesa \$10.990

Preparada con 150 gramos de carne artesanal, Salsa de Queso Azul, rúcula, cebolla caramelizada, champiñón salteado y Salsa Hamburgo en suave pan brioche.

La hamburguesa que se escapa de las tradiciones y nos transporta a los gustos de tiempos modernos.

## La Invencible \$9.990

Preparada con 150 gramos de carne artesanal, queso cheddar, lechuga, tomate, pickles, cebolla morada y Salsa Spicy de Chipotle en nuestro exquisito pan brioche. Una hamburguesa de fortaleza picante, solo para valientes.

## La Teutona \$9.990

Preparada con 150 gramos de carne artesanal, queso cheddar, cebolla caramelizada, lechuga y exquisita Salsa Andina de Huacatay con un agradable picor en delicioso pan brioche.

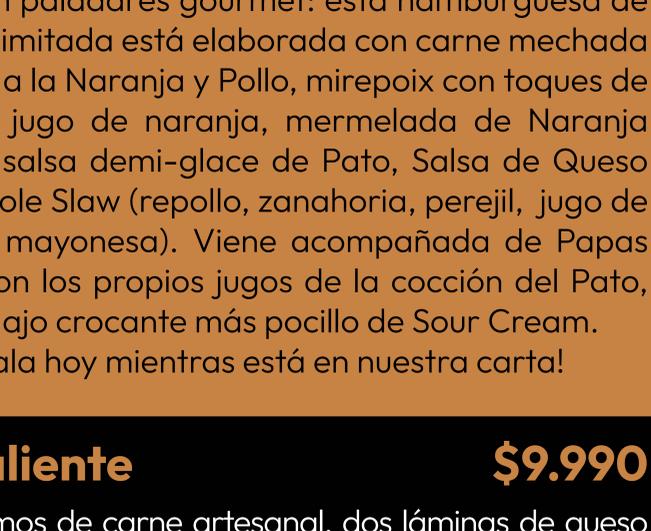
Destinada a vencer en la conquista del sabor.



## La Hamburgo \$9.990

150 gramos de carne artesanal, queso cheddar, lechuga, cebolla morada, tomate, pickles alemanes y Salsa Hamburgo en delicioso pan brioche.

La hamburguesa clásica, favorita en todo banquete del Castillo.



## La Délice (Edición Limitada) \$11.990

Atención paladares gourmet: esta hamburguesa de edición limitada está elaborada con carne mechada de Pato a la Naranja y Pollo, mirepoix con toques de Canela, jugo de naranja, mermelada de Naranja casera, salsa demi-glace de Pato, Salsa de Queso Azul y Cole Slaw (repollo, zanahoria, perejil, jugo de limón y mayonesa). Viene acompañada de Papas Fritas con los propios jugos de la cocción del Pato, perejil y ajo crocante más pocillo de Sour Cream.

¡Disfrútala hoy mientras está en nuestra carta!

## La Valiente \$9.990

150 gramos de carne artesanal, dos láminas de queso cheddar, cebolla crispy, chutney de tocino, rocoto y piña, y hojas de rúcula en una burger totalmente innovadora que nos regala el contraste de sabores irresistibles.

Acompañada de pocillo de Sour Cream.

## La Caprese \$9.990

150 gr de carne artesanal, queso cheddar, tomate, Mozzarella Fior di Latte, Salsa de Pesto con Albahaca y Aceite de Oliva. ¿Hamburguesa o ensalada?

Date el gusto de disfrutar una burger con los sabores más refrescantes del verano.

## Duplica el sabor de tu hamburguesa \$3.490

Agrega una hamburguesa extra, 100% fresca y artesanal, elaborada en el Castillo con punta paleta, sobre costilla y asado de tira. Los cortes de carne se dejan reposando con ingredientes especiales durante 24hs para luego ser ahumados y pasar a la molienda que nos ofrece el granulado perfecto para armar las hamburguesas de 150 gramos y llevar a la plancha con la cocción ideal para ti.

# VEGGIES

## La Veggie Burger de Quinoa \$8.990

Hamburguesa vegetariana preparada con un mix de 150 gr de quinoa crocante y huevo vegano más especias, queso cheddar, lechuga, tomate, pickles, cebolla morada y Salsa Hamburgo en delicioso pan brioche.

## La Madrina - Vegana \$11.990

Hamburguesa de quinoa elaborada con huevos veganos, Salsa Baba Ganoush de berenjenas asadas, cebolla morada, Salsa de Pesto y hojas de berro.

Presentada en pan 100% vegano, elaborado en plantas que trabajan únicamente con procesos veganos.

## La Portobello Vegetariana \$12.990

Excelente opción gourmet vegetariana: gran champiñón Portobello asado relleno con queso crema, cebollín y trozos de portobellos, cubierto con Salsa de Queso Azul, hojas de rúcula y pesto.

# NUEVA GENERACIÓN



## La Sweet Castillo \$12.990

Explotan los sabores en tu boca con 150 gr de carne artesanal, queso cheddar, tocino, rodajas de jalapeño, hilos de puerro frito más Sweet Relish del Castillo: encurtido agrídulce a base de pepinillo, pimentón, ajo, cebolla, azúcar y sal. Servida en pan brioche y acompañada de sour cream en su interior.

## La Fortaleza \$12.990

Un exquisito descubrimiento: 150 gr de carne artesanal acompañada de palta laminada, queso cheddar, rodajas de jalapeño en vinagre más el toque fresco y crocante del cole slaw (repollo blanco y morado, zanahoria rallada, perejil, limón, mayonesa).



## La Europea \$12.990

Los típicos sabores europeos que más disfrutamos: crocante de queso parmesano, salsa de yema trufada (yemas de huevo, crema de leche, sal, pimienta y aceite de trufas), tocino y queso cheddar, junto a una burger de 150 gramos de carne artesanal, servida en delicioso pan brioche.

## La Corona Wagyu \$13.990

Inspirada en la mejores hamburguesas de USA, con carne de Wagyu - una de las razas más selectas del mundo, de perfecta en infiltración y delicado sabor - cebolla caramelizada, 4 láminas de queso Cheddar y Salsa Gochujang (en base a pasta de ají coreano y sésamo).

## El Rey del Crudo \$13.990

La típica preparación sureña elevada al "estilo Castillo": prueba este crudo espectacular elaborado con carne 100% filete de res, crujientes tostadas más un delicioso acompañamiento casero a base de cebolla morada, pepinillos, alcaparras, cilantro, sal, pimienta y aceite de oliva. Viene servido con nuestra mayonesa gourmet a base de yemas, aceite de oliva, mostaza dijón, sal, pimienta, limón y jugo de pepinillo, y ají verde.

## Tartar Supremo \$13.490

Una elaboración fresca para los días de verano, deliciosa y saludable. Nuestro tártaro está preparado con atún de primera calidad, palta y jengibre cubiertos por un bálsamo de limón, soya y aceite de sésamo que aporta el contraste ideal para deleitarse con este plato.



## Cheese Burger \$7.990

La favorita de todos los niños: carne artesanal con queso cheddar derretido, cebolla, pepinillo y Salsa Hamburgo, acompañada con papas fritas súper crujientes.

## Pollo Apanado con Papas Fritas \$7.990

Crujiente lámina de pollo apanado acompañado por papas fritas extra crunchy.



## ENSALADAS

## Ensalada César \$9.990

Una clásica opción de verano, presentada sobre base de frescas Lechugas, Pollo a la plancha, Queso Parmesano, Tomates Cherry asados, Rúcula, Berro, y Salsa César en su exclusiva receta original.

## Ensalada Caprese \$9.990

Originaria de la Isla de Capri - Italia, nuestra ensalada Caprese despliega con majestuosidad los colores de su bandera: Tomate, Mozzarella Fior di Latte y Pesto con aromáticas hojas de Albahaca y Aceite de Oliva.

## Ensalada Suprema \$11.990

Un fresco mix que se destaca con la presencia de Camarones Crunchy acompañados por palta, queso parmesano y tomates cherry sobre base de lechuga, berros, rúcula y cebolla morada, y el toque maestro de nuestra deliciosa Salsa Ranch.



## SALSAS

## Salsa Ahumada \$990

Los fanáticos de la típica Salsa Barbecue no podrán creer su asombro cuando prueben nuestra propia versión con mayor textura y sabor: la Salsa Ahumada, especiada y endulzada con frutillas silvestres.

## Salsa Hamburgo \$990

Convertimos una salsa tradicional de hamburguesas en la más inclusiva del Castillo. ¡Bienvenidos sean los sabores ácidos, dulces y salados! Todos juntos son parte de nuestra Salsa Hamburgo, con un toque ahumado que va perfecto con tu plato favorito.

## Salsa Poderosa \$990

No hace falta viajar a México para probar algo picante y extra sabroso... Nuestra Salsa Poderosa a base de ajíes chipotles adobados está dispuesta a resaltar los sabores de tu experiencia en el Castillo.

## Salsa Teutona \$990

Nuestro chef andino logró crear una salsa distinguida por su toque internacional, decidida a triunfar en cada bocado de Castillo Hamburgo. Prueba esta rica mayonesa casera en base de ají amarillo y huacatay (Menta de los Andes).



# CERVEZAS ARTESANALES

<b>Tamango</b> ★	\$4.490
Green Room Pale Ale - Corta Corriente Humboldt - 330 ml	
<b>Austral</b>	\$4.490
Lager 330 cc	
<b>Cuello Negro</b> ★	\$4.490
Amber Ale 330 cc	
<b>Gulden Draak</b> 🇩🇪	\$4.490
Classic - 9000 - Brewmaster Imperial Stout 370 cc	
<b>Weihherer</b> 🇩🇪	\$4.490
Stout - Ambar 500 cc	
<b>Corona Extra</b>	\$3.490
330 ml	
<b>Heineken 0.0 alcohol</b>	\$3.890
330 cc	
<b>Schop</b> 🍺	\$4.990
Austral Calafate - Kunstmann Heineken 500 cc	
<b>Schop Artesanal</b> 🍺 🇨🇱	\$5.990
Nómade: IPA y Toffeeland Czechvar Pilsen Trooper Amber Ale	
<b>Chelada</b>	\$990
Transforma tu cerveza en Michelada	

## PROMO CERVEZAS 2X1

Martes a Viernes de 18 a 20hs.

# COCKTAILS

<b>Berry Ginger</b> 🆕	\$7.490
Disfruta de una nueva explosión de sabores a base de sidra, ginger beer, goma, arándanos, frambuesas.	
<b>Cinnabon Queen</b>	\$4.990
Cerveza Austral Calafate más syrup de Canela con incrustaciones de azúcar rubia en el borde de la copa.	
<b>Jarra Imperial</b>	\$17.990
Jarra de 1,8 lt con Sidra seca, syrup artesanal de canela, láminas de frutillas y frescas hojas de menta. El trago ideal para compartir con familia y amigos.	
<b>Mojito Medieval</b>	\$5.990
Refrescante mojito a base de Cerveza Corona, limón de pica y menta.	
<b>Sangría Hamburgo</b>	\$5.990
Fresca y colorida preparación a base de sidra, jugo de naranja y syrup de vino con trocitos de manzana y naranja.	
<b>Sidra Colada</b>	\$5.490
Atrévete a un trago divertido y diferente de la piña colada tradicional, con sidra burbujeante en lugar del clásico ron blanco y con incrustaciones de coco en el borde de la copa.	
<b>Sidra Punch</b> 🆕	\$6.990
Un recreo para tu paladar con la efervescencia de la sidra más delicioso mix de frutas, jugo de marrasquino y syrup de canela.	
<b>Sidra Sour</b>	\$5.490
Prueba esta innovadora versión del Pisco Sour con Sidra, una suave espuma de pisco y la personalidad que brinda el limón y el amargo de Angostura.	
<b>Tropical Beer</b> 🆕	\$6.990
No es otra cerveza más... Sorpréndete con este trago a base de cerveza Toffeeland, pulpa de maracuyá y leche condensada más incrustación de coco en hojuelas caramelizadas en el borde del vaso.	
<b>Cocktail del Día</b>	\$5.990
Consulta por el Cocktail del Día preparado por nuestro creativo y talentoso Barman.	

# MOCKTAILS

<b>Santo Limón</b>	\$6.990
Un trago para portarse bien, con 0% de Alcohol, Ginger Beer San Pellegrino, limón, hojas de menta, goma y un borde resaltado con Diamantes de Sal, elaborados artesanalmente a partir de reducción de limón sutil, pica y limón tradicional junto a sal de mar disecada por 7 días, a la que se le suman cáscaras deshidratadas de los tres limones para obtener una sal de limón maestra.	
<b>Santa Berry</b>	\$6.990
Una deliciosa y colorida preparación con 0% Alcohol para levantar el espíritu a base de San Pellegrino Naranja y Granada, limón, arándanos, frambuesas, moras y goma. Decorado con cerezas al marrasquino, menta y naranja más un borde resaltado Diamantes de Sal, elaborados artesanalmente a partir de reducción de limón sutil, pica y tradicional junto a sal de mar disecada por 7 días, a la que se le suman cáscaras deshidratadas de los tres limones para obtener una sal de limón maestra.	
<b>Chill Lemon</b>	\$4.290
Apaga tu sed con este fresco cóctel de agua tónica, jugo de limón recién exprimido, jengibre, cerezas al marrasquino y rodaja de limón.	
<b>Orange Bull</b>	\$4.990
A recargar energías con este mix superpower de Red Bull, jugo de naranja recién exprimido, cerezas al marrasquino y rodaja de naranja.	

# BERBESTIBLES

<b>Acqua Panna</b>	\$3.990
Agua italiana de manantial sin gas.	
<b>San Pellegrino</b>	\$3.990
Agua de Manantial Gasificada	
<b>San Pellegrino Saborizada</b>	\$4.990
Ginger Beer - Melograno & Arancia	
<b>Agua Vital</b>	\$2.290
Sin Gas - Con Gas 330 cc	
<b>Coca Cola / Fanta / Sprite</b>	\$2.490
Original - Light - Sin Azúcar 330 cc	
<b>Ginger Ale Sin Azúcar</b>	\$2.490
350 ml	
<b>Monster</b>	\$3.990
Verde Azúcar- Zero Azul 350 ml	
<b>Red Bull</b>	\$3.490
Azúcar - Zero 250 ml	

<b>Vitamina de Naranja</b>	\$3.990
Exprimida en el momento 350 ml	
<b>Limonada Natural*</b>	\$3.490
Exprimida en el momento 350 ml *Menta-Jengibre: opcional	
<b>Jugo de Pulpa Natural</b>	\$3.490
Mango - Chirimoya - Maracuyá 350 ml	

# CAFETERÍA

Nuestra amplia variedad de cafés tienen el sello del exquisito Café Kimbo italiano, que ofrece un delicioso equilibrio entre aromas y sabores.

**Café Latte Grano** **\$3.490**

**Café Espresso Doble** **\$2.990**

**Café Espresso Simple** **\$1.990**

**Café Americano** **\$2.990**

**Café Capuccino** **\$3.490**

**Café Macchiato** **\$2.990**

**Té Dilmah** **\$1.990**

# POSTRES

**Cheesecake** **\$4.890**

**Frutos del Bosque / Ganache de Chocolate / Maracuyá**

Elige tu sabor favorito, nuestros exquisitos cheesecakes caseros están elaborados con masa brissé de cacao, relleno de yogurt natural y queso crema italiano, más cobertura con brillo de frutas o chocolate.

**Tarta de Limón Francesa** **\$4.890**

Un postre único, cítrico y fresco, preparado con crema de limón natural y la suave textura del merengue italiano.

**Tiramisú** **\$4.990**

El clásico postre italiano que nos sigue deleitando, hecho con cariño a base de queso mascarpone, bizcochos sumergidos en café y cacao en polvo.

**Macarrón de Chocolate** **\$1.690**

Delicioso bocado tradicional francés que se derrite en tu boca, elaborado en el Castillo con harina de almendras y relleno con ganache de chocolate de primera calidad.

**Destorte del Castillo** **\$12.990**

Trae tu torta favorita y nosotros te la servimos

# JUEGOS

**BeerPong (50 minutos)** **\$20.000**

6 vasos x Triángulo, 1,8 litros de cerveza, tiro con bote vale dos vasos, pero la bola puede ser interceptada por el adversario. En otros lugares, el único tiro permitido es sin bote, valiendo un solo vaso y no pudiendo ser interceptada la bola. Si las 2 pelotas caen en el mismo vaso, se tomarán 3 de los vasos disponibles. Mesa Profesional de Beer Pong. Se puede sacar la pelota del vaso soplándole a éste, pero solo mientras la pelota da vueltas en el vaso, sin tocar la cerveza.

**Dardos** **\$1.000**

Anímate! Tienes 2 tiros para acertarle al N°100 y te ganas el premio del día.

# MASCOTAS

**Asado de Tira**

1 unidad para mascotas

**\$1.490**