



KROSSBAR

CERVEZA DE ACÁ - COCINA DE ACÁ



schop
Kross

PILS

alc. 5,1% / IBU=30

SCHOP 500CC \$3.800 VASO 350CC \$2.800
COPA DEGUSTACIÓN 200CC \$1.850
GROWLER \$9.000

Es una cerveza lager inspirada en las clásicas Pilsner europeas, con el amargor y aroma propio del tethnang originario de la región alemana del mismo nombre. Elaborada 100% con malta de cebada malteada, Kross Pils es ligera y refrescante pero con mucho más cuerpo que una lager tradicional.

GOLDEN

alc. 5,3% / IBU=27

SCHOP 500CC \$3.800 VASO 350CC \$2.800
COPA DEGUSTACIÓN 200CC \$1.850
GROWLER \$9.000

Es nuestra cerveza favorita y se ha transformado en todo un ícono. Es una Pale Ale de color dorado, con buen cuerpo y notas a caramelo y toffee.

MAIBOCK

alc. 6,5% / IBU=28

SCHOP 500CC \$3.900 VASO 350CC \$3.000
COPA DEGUSTACIÓN 200CC \$1.950
GROWLER \$10.000

Una versión de color cobrizo del estilo Bock. Es una lager fuerte, en donde el carácter caramelizado de cinco maltas se equilibra con el amargor de los lúpulos alemanes utilizados.

LUPULUS

alc. 5,5% / IBU=42

SCHOP 500CC \$4.300 VASO 350CC \$3.200
COPA DEGUSTACIÓN 200CC \$2.150
GROWLER \$10.000

Es nuestra interpretación del estilo American Pale Ale (APA) originario de EEUU. Utilizamos la técnica del Dry Hopping que consiste en incorporar los lúpulos no sólo en la cocción, sino que también en la maduración, aportando un aroma cítrico y frutal.

STOUT

alc. 5,4% / IBU=28

SCHOP 500CC \$3.800 VASO 350CC \$2.800
COPA DEGUSTACIÓN 200CC \$1.850
GROWLER \$9.000

Gracias esta cerveza José Tomás y Asbjorn se conocieron para después dar vida a Kross. Cremosa, con notas a café tostado, chocolate amargo y frutos secos.

K5

alc. 7,2% / IBU=24

SCHOP 500CC \$4.300 VASO 350CC \$3.200
COPA DEGUSTACIÓN 200CC \$2.150
GROWLER \$10.000

Etiqueta de aniversario número 5 de Kross. Madurada con roble americano, es una cerveza muy versátil en donde resaltan los aromas a vainilla, coco y caramelo.

KROSSOUT

alc. 4,2% / IBU=18

SCHOP 500CC \$3.900 VASO 350CC \$3.000
COPA DEGUSTACIÓN 200CC \$1.950
GROWLER \$9.000

Es la primera cerveza baja en calorías de Kross y la más refrescante de nuestro portafolio. Sobre un fondo ligero de cuatro maltas que aportan suaves notas a galleta, cereal y una textura suave, se expresan cuatro variedades de lúpulo con veraniegas aromas tropicales y cítricos.

EXPERIMENTALES

SCHOP 500CC \$4.800 VASO 350CC \$3.800
COPA DEGUSTACIÓN 200CC \$2.600
GROWLER \$15.000

De Todo un poquito \$6.100

De Todo un poquito experimental \$6.200

Chelada o michelada \$1.200

¡Pregunta a tu garzón por el cóctel del mes! \$4.900

COCTELES CON CERVEZA

SANGRIA DE LA CASA \$4.900

Vino Cabernet Sauvignon, Kross Pils, Pulpa de frambuesa con un toque de naranja y Mix de frutas.

NORTINO \$4.200

Kross Maibock, tequila Cazadores blanco, jugo de naranja y limón de pica.

ROSÉ SPRITZ \$4.500

¡Reinvención spritz!
Kross Rosé ale, jugo de naranja, espumante amaranta brut y rodaja de naranja

OJOS DEL SALADO \$4.700

Kross Pils, Trakal, Mermelada de maracuyá y jugo de naranja.

FRUTO PROHIBIDO \$4.200

Kross Golden, compota de manzana/canela y ron de manzana.

OAKBLACK \$4.500

Kross Stout, Ron Oakheart Vainilla, goma de canela y un toque de limón.

LA DIABLADA \$5.100

Kross Lupulus, ron de coco, pulpa de maracuyá y macerado de ají cacho de cabra.

COCTELERIA TRADICIONAL

ATARDECER \$6.600

Gin nacinal Provincia, jugo/zeste de pomelo y limón, triple sec, agua tónica.

CAIPIRISIMA COCONUT \$4.300

Trozos de limón macerador en azúcar, pulpa de piña, jugo de limón, ron de coco y hielo frappé.

THE GIULIGAN'S MULE \$5.900

Nuestra propia versión Mule. Guilligan's, jugo de limón, ginger beer Corteza Jesuita y rodaja de limón

SOUR AMAZÓNICA \$5.400

Gin La República Amazónica, jugo de limón, goma, amargo de angostura

PISCO SOUR \$4.400

Pisco Alto del Carmen, jugo de limón natural, goma y amargo de angostura.

APEROL SPRITZ \$5.500

Aperol, espumante brut y soda.

MOJITO TRADICIONAL \$4.100

Ron blanco, hojas de menta maceradas con limón, jarabe de goma y soda.

MOJITO SABORES \$4.500

TIKI MARACUYÁ \$4.500

Ron blanco, ron de vainilla, pulpa de maracuyá, jugo de naranja natural, jugo de limón sutil, menta y jengibre.

DAIQUIRI SABORES \$4.300

Ron blanco, goma, gotas de limón y jugo de frutas.

NEGRONI \$4.200

Gin Bombay, vermouth, bitter y rodajas de naranja.

ST GERMAIN SPRITZ \$6.800

St Germain, licor de naranja, espumante brut, y menta.

SIN ALCOHOL

GASEOSAS Y AGUAS DE COCA-COLA COMPANY	\$1.900
AGUA MINERAL PUYEHUE	\$1.900
JUGOS Y LIMONADAS	\$2.800
MONSTER 350CC	\$3.500
AGUA TÓNICA CORTEZA JESUITA	\$1.900
GINGER BEER CORTEZA JESUITA	\$1.900

SCOTCH & BOURBON

CORTOS

Jim Beam Honey	\$4.800
JW Black Label	\$5.400
Chivas Regal	\$7.600
Jack Daniels N 7	\$6.400
The Guiligan's	\$3.900
Maker's Mark	\$7.500

PISCOS

Alto del Carmen 35°	\$4.100
Alto del Carmen 40°	\$4.500
Diablo 35°	\$3.900
Mal Paso 35°	\$4.500
Mal Paso 40°	\$4.700
Waqar	\$6.900
Sagrado corazón 35°	\$3.800

TEQUILA

CORTOS

Cazadores Reposado	\$4.100
Cazadores Añejo	\$4.900

RON

Bacardi Añejo	\$4.100
Bacardi 8 años	\$4.900

VODKA

Absolut Blue	\$4.600
Grey Goose	\$6.800

LICORES

CORTOS

Araucano	\$3.400
Baileys	\$4.900
ST Germain	\$4.900
Jägermeister	\$4.500
Amarula	\$4.100
Fernet Branca	\$3.500
Campari	\$4.400
Kahlua	\$4.300
Drambui	\$4.900

GIN

Provincia Andes Dry	\$5.800
Provincia Botánica	\$5.800
Bombay Sapphire	\$4.200
Tanqueray London	\$4.400
La República Andino	\$4.900
La República Amazónica	\$4.900
Hendricks	\$7.600

ESPUMANTES

BOTELLA

POR COPA

Carmen, Amaranta Brut \$11.900 \$3.500

BLANCOS & ROSADOS

BOTELLA

POR COPA

Emiliana, Novas S.Blanc \$12.500 \$3.500

Bisquertt, Petirrojo Ch \$11.900 \$3.500

TINTOS

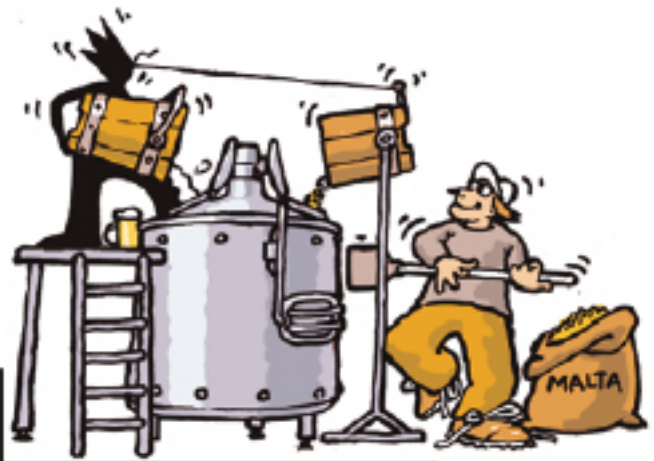
BOTELLA

POR COPA

Emiliana, Novas Pinot Noir \$11.900 \$3.500

Carmen, Gran Rva Frida Kahlo Carmenere \$12.900 \$3.500

Casillero del Diablo, Reserva Privada, C.Sauvignon \$14.900



-el Hombre no solo vive de Cerveza-

LOS RAPIDITOS (PARA COMENZAR)

SOPAIPILLAS _____ \$7.500
Sopaipillas con Chancho en Piedra, palta y carne mechada.

Pils + Sopaipillas
Nada mejor para abrir el apetito

BOMBAS DE POLLO CASERAS _____ \$6.400
Bombas de pollo caseras, con ketchup de Kross Golden y naranja, cebollín fresco y gajo de limón.

CROQUETAS DE PERNIL AHUMADO _____ \$6.900
Croquetas de pernil ahumado, con chutney agridulce, pepinillos encurtidos y mostaza de la casa.

OREJAS DE CHANCHO FRITAS _____ \$5.500
Orejas de chancho fritas con dúo de salsas.

PAPASKROSS _____ \$8.900
Papas fritas con nuestra carne mechada, acompañado de suave crema ácida y perejil

PAPASVEGGIE _____ \$8.900
Papas fritas con pino de soya, tomates, crema ácida y salsa cheddar de K5





de a Dos la cosa se pone Mejor

LOS SOCIOS (P/2)

 VEGAN POWER	\$4.900
Falafel crocantes de garbanzos y hierbas, mayo vegana al merkén y pesto cítrico de zapallitos y alcaparras. Plato 100% vegano	
 LOS MONTADITOS	\$7.900
- Ricota casera, berenjenas asadas y tomate confitado con pesto. - Cremoso de cabra, zapallo asado y pesto de rúcula.	
PULPO PICAFLOR	\$9.800
Puré de berenjenas al carbón, salteado de pulpo, calamares, tomate Cherry y cebollín, fritos de coliflor en Kross Golden y curry, acompañado de Chips de camote Fritos y limón.	
EMPANADAS FRITAS Y CHANCHO EN PIEDRA	\$7.900
-Prieta artesanal, tomates asados, manzana confitada y cebollín quemado. -Carne mechada y queso mantecoso. -Acelga, sofrito y queso mantecoso.	
CHORIMAIBOCK	\$8.500
Longaniza de Chillán cocinada en Kross Maibock, Papas Fritas, acompañado de chucrut artesanal y mostaza de la casa.	
TABLA PARRILLERA	\$14.900
Malaya picantita, anticuchos de pollo y salsa BBQ de la casa, longaniza de Chillán, verduras grilladas, pebre y sopaipillas	
TABLA CHARCUTERA	\$11.900
Selección de cositas chanchas, arrollado huaso, salchicha bratwurst, longaniza de Chillán, croquetas de pernil en chutney de la casa, puré de palta, pepinillos, tostadas y sopaipillas.	
TABLA DE QUESOS	\$14.900
 Selección de ricos quesos con chutney agridulce, frutos secos, antipasto de verduras, hummus de albahaca y pesto de hierbas con tostadas.	



SANITAS

-  **NUESTRO ORUJO** \$8.900
Mix de hojas, salpicón alimonado de trigo mote, zapallo camote asado, ricota casero, semillas de zapallo, cebada crunchy, coronado con un huevo de Campo Mollet.
- CESAR SALMÓN** \$9.500
Mix de hojas verdes, salmón con suave cítrico y sellado al momento, palta, tomate Cherry, pepinos, nuestra salsa César de la casa y crutones.
- MEDALLONES DE POLLO GRILLADO** \$8.900
Ensalada de pollo a la plancha, mix de hojas, peras caramelizadas, nueces acarameladas, apio, palta y dressing de pomelo.

**Golden + Medallones de pollo
Preparado para sorprender!**

LOS CRUDITOS

- QUERIDO CRUDITO** \$7.900
170 gramos de posta negra Angus, pepinillos, ají verde, cilantro, mayonesa, cebolla morada, limón, mostaza de la casa y tostadas.
*Lo aliñamos por ti, pero felices si tú te animas a armarlo.

**Golden + Crudito
Amigos para siempre**

- TARTARO DE ATÚN** \$8.900
Atún y palta macerados en salsa asiática de soya, jengibre y limón. Acompañados de verduras pochadas en salsa agri dulce, cebollín, hojas de cilantro, semillas de zapallo tostadas y pancito crujiente para acompañar.

SANGUCHES

Todos acompañados de nuestras papas fritas o coleslaw (ensalada de repollo) y pepinillos.

 **FRICANVEGGIE** \$7.500
Hamburguesa de quínoa, poroto negro y betarraga, lechuga escarola, palta, crocante de camote y salsa mayogurt al ciboulette, en pan pita.

LA PESCA DEL DIA \$9.500
Pescado frito en batido de Kross Lupulus, chilena de tomate/cebolla morada/cilantro/ají verde y mayonesa casera, en marraqueta.

Lupulus + La pesca del día
Para volverse loco.

FRICA QUESO \$8.800
Fricandela con queso mantecoso fundido, tomate, palta y lechuga.

POLLO MARINADO FRITO \$8.900
Pollo marinado en yogurt y especias, palta, ensalada de repollo, salsa bbq y mayo merkén en pan brioche.

FRICA DE LA CASA \$8.900
Fricandela con aros de cebolla fritos en batido Kross Golden, tocino a la plancha, tomate y hojas verdes en salsa BBQ.

Stout + La Frica de la Casa
Bien regaloneado, como en tu casa.

MECHADA ITALIANA \$8.900
¡Nuestra mechada paltatomatemayo y le agregamos cebolla caramelizada para que quede aún más rica! En pan marraqueta.

FRICANPRIETA \$8.800
50% vacuno 50% prieta, peras asadas, queso azul, mostaza de la casa, rúcula y mayonesa casera.

CHANCHITO TROPICAL \$7.900
Chanchito braseado en bbq de piña e ipa, coleslaw, cilantro fresco, maní tostado, mayo curry

CHANCHITO TROPICAL + IPA
Maridaje perfecto

→ SOLO EN ← KROSSBAR CASI COMO UNA PIZZA



Base de masa madre con nuestro orujo de cebada.
Algo que sólo podrás comer aquí, grande para uno, chico para dos.

ITALIANISSIMA \$8.900

Jamón crudo, rúcula, tomate cherry, pesto de albahaca, queso mozzarella y un toque de aceite provenzal.

HANGAROA \$7.900

Chanchito en salsa BBQ casera, piña quemada, queso mozzarella, ají verde y hojas de cilantro.

Maibock + Hangaroa
Me gusta, pero me asusta. Sabrosa!

DE LA HUERTA \$8.700

Zapallo camote e italiano asado, tomate Cherry, queso de cabra, queso mozzarella, pesto y orégano.

MECHADA \$9.500

Carne mechada, tomates Cherry, ají verde en escabeche, queso mozzarella y palta fileteada.

QUESO AZUL \$8.700

Queso azul más mozzarella, berenjena asada, láminas de manzana y albahaca.

IPA + Queso Azul

La combinación que te llevará a la luna.

LA CHILLANEJA \$9.600

Longaniza de Chillán, cebolla caramelizada, pimentón asado, queso mozzarella y champiñones.

DEL MAR \$9.500

Pulpo, camarón, calamar, tomates Cherry, aliño provenzal, queso mozzarella y salsa pomodoro picantita.

CLÁSICOS DEL MUNDO CERVECERO



CHORITO A LA BELGA*

8.500

Choritos frescos cocinados en Kross Golden, papas fritas, pan fresco para sopear el juguito y mayo al merkén.

***Porque los Belgas tienen más que cerveza... Arremánguense.**



FISH AND CHIPS

\$9.900

Calugas de pescado del día en batido de nuestra Kross Lupulus, papas fritas, salsa tártara, salsa agridulce y mayo de ajo con merkén.

Lupulus + Fish & Chips
Un clásico de UK.



CURRYWURST*

\$9.500

Nos trajimos la Currywurst, gorda a la parrilla, salsa tomate + manzana casera al curry y papas fritas.

***La mejor Currywurst fuera de Berlín.**


Asbjorn Gerlach



BEEF AND STOUT

\$9.500

Guiso de tapapecho angus braseado por largas horas en nuestra Kross Stout y verduras, salteado de papas fritas, zanahoria, cebolla y perejil.

Stout + Beef and Stout
Para sentirse como en Irlanda.



CHICKEN WINGS

\$8.900

500g de Alitas de pollo crocantes, glaseadas con miel y sriracha. Acompañados con salsa bbq de piña e ipa, mayogurt y pepinillos en escabeche.

REGALONES

CRUMBLE DE MANZANA Y BERRIES _____ \$4.900
salsa de toffee con helado de mascarpone y guinda.

CHURROS DE PLATANO _____ \$4.500
y manjar blanco casero.

**Kross 5 + Churros de plátano
2+2=5! una experiencia divina.**

TORTA STOUT _____ \$4.900
y guindas ácidas con helado de vainilla.

CAFETERIA

Café Espresso _____ \$1.500

Café Espresso doble _____ \$2.800

Café Cortado _____ \$1.800

Café Cortado doble _____ \$3.200

Té Twinings _____ \$2.200

NOS ENCUENTRAS

KROSSBAR BELLAVISTA - SANTIAGO
DARDIGNAC 0127 - BELLAVISTA
BELLAVISTA@KROSSBAR.CL
(2) 2759 5434

KROSSBAR ORREGO LUCO - SANTIAGO
ORREGO LUCO 066 - PROVIDENCIA
ORREGOLUCO@KROSSBAR.CL
(2) 3225 4773

KROSSBAR BORDERIO - SANTIAGO
AV. SAN JOSEMARÍA ESCRIVÁ BALAGUER 6400
LOCAL 2B - VITACURA
BORDERIO@KROSSBAR.CL
(2) 3288 1123



KROSSBAR

CERVEZA DE ACÁ – COCINA DE ACÁ