



CARTA
2023



ENTRADAS

Ceviche reineta

Cubitos de reineta fresca macerados con limón sutil y cebolla morada, cilantro y nuestra leche de tigre receta peruana, acompañado de unas ricas tostadas caseras a las finas hierbas.

\$ 9.900

Ceviche mixto

Cubos de pescado acompañados de una mixtura de mariscos macerados con limón sutil, cebolla morada y pimentón. Todo esto emulsionado en nuestra rica leche de tigre receta peruana, acompañado de unas ricas tostadas caseras a las finas hierbas.

\$ 13.900

Camarones apanados

8 unidades de camarones 100% ecuatorianos tempurizados con una selección de nuestras salsas de la casa.

\$ 11.900

Camarones pil pil

10 unidades de camarón Ecuatoriano salteados y sazonados en el tradicional pil pil Chileno (ajo refrito en aceite de oliva con ají cacho de cabra) todo esto acompañado de tostadas a las finas hierbas.

\$ 8.900

Camarones al ajillo

10 unidades de camarones Ecuatorianos cocinados y sellados al ajillo, acompañados de salsa de ciboulette y tostadas frescas.

\$ 10.900

Carpaccio salmón

Carpaccio de salmón Patagónico con aceite de oliva en alcaparras con queso parmesano rallado acompañado de tostadas a las finas hierbas.

\$ 10.900

Crudo res

Nuestra exquisita receta personal del clásico crudo de carne. timbal de carne de vacuno acompañado con huevo, chimichurri, salsa americana, alcaparras, salsa de ciboulette, queso parmesano rallado y tostadas frescas todo esto para mezclarlo como tu quieras.

\$ 9.500

Tartaro vegano



Timbal mix con champiñones, fondos de alcachofas humectados en una lactonesa vegana de pesto albahaca, acompañado de tostadas y limones frescos.

Pídelo con tu mayo vegana de garbanzos.

\$ 7.500

Champiñones gratinados

Champiñones Paris gratinados con queso mantecoso artesanal y una rica selección de nuestras salsas de la casa.

\$ 7.500

Sopa del día

Cremas y sopas 100% caseras recetas de la mamma. Consultar la variedad y disponibilidad del día (crema de zapallo, crema de espárragos, crema de champiñón o consomé)

\$ 3.500



PARA COMPARTIR

Tabla todas las carnes

Tabla trilogía de carne con trozos de lomo vetado, alitas de pollo y nuestras ricas baby ribs BBQ, todo esto acompañado de una selección de quesos, tomate cherry y frutos secos con nuestras salsas de la casa.

\$ 16.900

Tabla mar y tierra

3 brochetas de carne y pollo acompañadas de chimichurri, con camarones apañados y una porción de ceviche mixto. Incluye unas papas rusticas, nachos con guacamole y una degustación de nuestras salsas.

\$ 16.900

Tabla Vegan



Champiñones y espárragos a la mantequilla, con un mix de frutos secos, nachos con guacamole, palmitos con fondos de alcachofa, todo esto acompañados de frutillas y berries.

\$ 13.500

Tabla KMASU

Mix de frutos secos, variedad de quesos seleccionados, pichanga criolla, porción de papas fritas caseras y nuestro rico crudo KMASU con tostadas frescas a las finas hierbas, todo esto acompañado de nuestras salsas de la casa.

\$ 18.900

Alitas pollo KMASU

Alitas de pollo 100% orgánicas adobadas en nuestro marinaje especial KMASU, acompañadas de nuestras salsas de la casa. Pídelas en las variedades alitas de pollo BBQ - alitas de pollo spicy - alitas de pollo fritas.

\$ 12.900

Papas supremas

Base de nuestras papas fritas caseras, acompañada de 300 gr. de carne molida adobada en nuestra receta especial, con tomate en cubitos, cebollin y ciboulette con un toque de shower cream y salsa cheddar.

\$ 11.900

Papas KMASU

\$ 12.900

Base de papas fritas caseras, acompañada de tocino, champiñón, carne, queso cheddar y un toque de ciboulette.

Papas supremas vegana



\$ 9.800

Base de papas fritas caseras, acompañada de champiñón a la mantequilla con tomate en cubitos, palta, ciboulette, pimentones salteados y un toque de mayonesa vegana de ciboulette.

SELECCIÓN CHILENA

Pernil criollo

\$ 9.900

Pernil de cerdo nacional cocinado en olla a las finas hierbas recubierto con una pasta de ají cacho de cabra a la oliva, acompañado de papas cocidas o papas provenzal.

Brochetas a la Chilena

\$ 8.500

4 brochetas con dúo de carnes (vacuno y cerdo) mix de vegetales y acompañado todo esto de pebre y una rica ensalada Chilena con papas fritas.

Arrollado de cerdo

\$ 9.900

Arrollado de huaso adobado con la receta tradicional Chilena, cocido en un caldo de especies y vegetales. todo esto acompañado de papas cocidas o papas provenzal.



BOWLS SALUDABLES

Bowl Roast Beff

\$ 8.900

Tiernas laminas de Roast Beef acompañado con tomate cherry, palta cremosa y queso parmesano, todo esto en una base mix con brotes verdes (lechuga, rúcula & espinaca) todo esto humectado con oliva, limón y nuestra salsa de Honey Monster.

Bowl pollo

\$ 7.900

Cubitos de pechuga de gallina feliz salteados al oliva con ciboulette, huevos de codorniz, palmitos, brusquetas, aceitunas, tomate asado y queso parmesano con abundante brotes verdes de lechuga hidropónica, limón y un aderezo de mayo ciboulette.

Bowl vegano



\$ 6.900

Champiñón Paris salteado con rollos de seistán al oliva acompañados de palmitos, tomate cherry tricolor y láminas de zapallo Italiano con un mix de brotes verdes (lechuga, rúcula & espinaca) todo esto con una mayo vegana de garbanzo y un toque de albahaca.

Bowl KMASU

\$ 9.900

Camarones Ecuatorianos salteados a la mantequilla, con queso fresco seleccionado, tomate cherry, palmitos y palta cremosa, todo esto acompañado de nuestra limoneta KMASU y una salsa al pesto con mix de brotes verdes (lechuga, rúcula & espinaca)



SANDWICHES

Churrasco luco	\$ 8.500
Carne, queso mantecoso fundido.	
Churrasco chacarero	\$ 8.900
Carne, poroto verde cocido, tomate, ají verde.	
Churrasco Italiano	\$ 8.500
Carne, tomate, palta Hass Chilena.	
Pollo del huerto	\$ 7.900
Filete de pollo orgánico, lechuga hidropónica, tomate, cebolla morada, queso cheddar.	
Sandwich marino	\$ 8.900
200 gr. merluza, salsa verde, lechuga.	

HAMBURGUESAS

Vitto Corleone	\$ 9.900
Doble hamburguesa, champiñón, tocino, queso, lechuga, Honey Monster.	
Tony Montana	\$ 9.900
Hamburguesa 250 gr. rellena de queso cheddar, mas doble láminas de queso cheddar pepinillos, aros de cebolla, salsa Detroit.	
Tommy Shelby	\$ 9.900
Huevo frito, tocino, pepinillos, cebolla caramelizada, salsa BBQ y queso cheddar.	
Big Mamma	\$ 11.900
Triple hamburguesa, pepinillos, queso cheddar, tocino, mayo pesto.	
Italiana	\$ 7.900
Palta, tomate y mayo.	
Play Queso	\$ 7.900
Carne y doble queso cheddar.	
Chacarera	\$ 7.900
Tomate, poroto verde, mayo casera y ají verde.	
1/4 DE LIBRA	\$ 7.900
Doble queso cheddar, cebolla blanca, mostaza french, pepinillos y salsa ¼ libra.	
Vegana	\$ 7.900
Lechuga, rúcula, tomate cherry, queso cheddar vegano, palta cremosa y mayo vegana ciboulette.	
Elige tu proteína vegetal (champiñón , soja, porotos negros o garbanzos)	





PLATOS DE FONDO

Salmón a la plancha con costra de sésamo

\$ 8.900

300 gr. de salmón patagónico cocinado a la plancha con una reducción de vino blanco, limón, sal y pimienta. todo esto sellado con una costra de sésamo.

Pescado del día frito

\$ 7.900

2 Merluzas Chilenas frescas fritas y marinadas en el clásico batido Chileno.

Lomo vetado a la grilla

\$ 10.900

250 gr. del mas seleccionado lomo vetado Angus, cocinado en nuestra grilla con sal de mar.

(Pide tu punto de cocción favorito)

Costillas Baby Ribs BBQ

\$ 8.900

Costillas Baby Ribs Americanas cocinadas en nuestro horno a fuego lento por 2 horas con un marinado de mostaza Dijon y abundante BBQ, pimienta, sal y una reducción de vino tinto.

Lomo saltado

\$ 11.900


Trozos de lomo vetado, salteados en salsa de soya, aceite de oliva con tomate y cebolla morada, acompañado de arroz.

Pollo Gordon Blue

\$ 9.900

Pechuga de gallina feliz cocinada al jugo, rellena con espárragos a la mantequilla, tocino ahumado y queso Mozzarella. Todo lo anterior sellado al wok.

Pizza KMASU **\$ 9.900**
Doble queso mozzarella, tocino ahumado, carne, pollo y ciboulette.

Pizza Vegan  **\$ 7.900**
Pesto albahaca, champiñón a la mantequilla, tomate cherry y queso mozzarella vegano.

Pizza Toscana **\$ 8.900**
Tomate, queso mozzarella, orégano, tocino.

ACOMPAÑAMIENTOS

Acompañamiento a lo pobre **\$ 4.500**

Pure de papas **\$ 2.500**

Pure picante **\$ 2.800**

Papas fritas chicas **\$ 3.500**

Papas fritas grandes **\$ 6.500**

Papas bordalesa **\$ 3.500**

Champiñón a la mantequilla **\$ 3.800**

Vegetales salteados **\$ 3.800**

Arroz blanco **\$ 2.500**

Arroz de la casa **\$ 2.800**

Ensalada Chilena **\$ 2.800**

Ensalada palmito palta **\$ 3.800**

Ensalada surtida **\$ 4.500**

Ensalada al gusto **\$ 5.500**

AGREGADOS ADICIONALES

Palta	\$ 2.500
Zapallo Italiano	\$ 1.800
Tomate	\$ 2.200
Palmitos	\$ 2.200
Lechuga	\$ 1.800
Rúcula	\$ 1.800
Choclo	\$ 2.200
Poroto verde	\$ 2.200
Cebolla caramelizada	\$ 2.900
Champiñones salteados	\$ 3.200

SALSAS ADICIONALES

Mayonesa casera	\$ 1.200
Salsa BBQ	\$ 1.200
Guacamole	\$ 1.800
Honey Monster	\$ 1.800

POSTRES

Celestino con helado	\$ 4.200
Leche asada	\$ 3.500
Copa de helado	\$ 3.900
Ensalada de frutas	\$ 3.500
Porción torta	\$ 3.200

BEBIDAS

Coca Cola ligth · zero · normal	\$ 1.900
Pepsi zero · light	\$ 1.900
Canada Dry normal · light	\$ 1.900
Fanta normal / zero	\$ 1.900
Sprite normal / zero	\$ 1.900
Agua tónica	\$ 1.900

JUGOS · AGUAS · ENERGÉTICAS

Jugo natural mango	\$ 3.500
Jugo natural piña	\$ 3.500
Jugo natural frambuesa	\$ 3.500
Limonada tradicional	\$ 2.800
Limonada menta jengibre	\$ 3.500
Cachantun con gas	\$ 1.900
Cachantun sin gas	\$ 1.900
Benedictino con gas	\$ 1.900
Benedictino sin gas	\$ 1.900
Red Bull	\$ 3.200
Red Bull sin azúcar	\$ 3.200

TE · CAFÉ

Café espresso chico	\$ 1.800
Café espresso grande	\$ 2.500
Café capuccino	\$ 3.000
Café mocaccino	\$ 2.900
Café late	\$ 2.600
Café cortado chico	\$ 2.200
Café cortado grande	\$ 2.700
Té	\$ 2.200
Infusiones	\$ 2.200

A close-up photograph of three glasses of beer on a bar counter. The glasses are filled with beer of varying colors: light golden on the left, medium golden in the center, and dark reddish-brown on the right. Each glass has a thick head of white foam. The glasses are branded with the text "10 BARREL BREWING CO." in a bold, black, sans-serif font. In the background, three beer taps are visible, with the central one being the most prominent. The background is softly blurred, showing a bright, possibly windowed area.

**10 BARREL
BREWING CO.**

**10 BARREL
BREWING CO.**

**10 BARREL
BREWING CO.**

CERVEZAS

Botellín Heineken	\$ 2.800
Botellín Sol	\$ 2.800
Botellín Corona	\$ 2.800
Botellín Austral lager	\$ 3.500
Botellín Austral Calafate	\$ 3.500
Botellín Kunstmann lager	\$ 3.900
Botellín Kunstmann Torobayo	\$ 3.900
Botellín Kunstmann miel	\$ 3.900
Botellín Tubinguer Pale Ale	\$ 3.500
Botellín Tubinguer Tubinator	\$ 3.500
Botellín Tubinguer Ipa	\$ 3.500
Botellín Tubinguer red ale	\$ 3.500
Botellín Summer ale	\$ 3.500
Botellín Irish red	\$ 3.500
Schop 1/2 Kunstmann lager	\$ 4.500
Schop 1/2 Kunstmann Torobayo	\$ 4.500
Schop Royal	\$ 3.800
Schop Heineken	\$ 3.800
Schop Tubinger Ipa	\$ 4.500
Schop Tubinger Tubinator	\$ 4.500
Schop Tubinger Summer ale	\$ 4.500
Schop Tubinger Irish red	\$ 4.500

VINOS & ESPUMANTES

Espumante Viña Mar Rose	\$ 15.900
Espumante Viña Mar Brut	\$ 15.900
Souvignon Blanc Leyda	\$ 14.900
Chardonnay Leyda	\$ 16.900
Cabernet Sauvignon Misiones	\$ 12.900
Carmenere Misiones	\$ 12.900
Merlot Misiones	\$ 12.900
Copa de vino tinto	\$ 3.200
Copa de vino blanco	\$ 3.200
Sangría copa	\$ 4.900
Jarra de borgoña	\$ 13.900
Sangría jarra	\$ 15.900



DESTILADOS

Pisco Mistral 35°	\$ 5.000
Pisco Mistral 40°	\$ 5.500
Pisco Alto 35°	\$ 4.900
Pisco Alto 40°	\$ 5.200
Pisco Mal Paso	\$ 5.700
Pisco Horcón Quemado	\$ 5.700
Ron Havana Especial añejo	\$ 6.200
Ron Havana Reserva	\$ 5.200
Ron Bacardi	\$ 4.600
Ron Bacardi añejo	\$ 5.200
Vodka Absolut	\$ 5.300
Vodka Absolut sabores	\$ 5.500
Vodka Stolichnaya	\$ 5.300
Vodka Gray Goose	\$ 7.500
Whisky Jhonnie Red	\$ 5.400
Whisky Jhonnie Black	\$ 6.400
Jack Daniels	\$ 6.400
Jack Honney	\$ 6.800
Jack Apple	\$ 6.800
Chivas Regal	\$ 6.400
Glenfiddich 12 Años	\$ 9.900
Gin Bombay	\$ 6.000
Gin Beefeater	\$ 6.200
Gin Beefeater London pink	\$ 6.800
Gin Hendricks	\$ 6.900
Shot de tequila Jose Cuervo	\$ 4.200

DESTILADOS

Pisco Sour Peruano	\$ 7.100
Pisco Sour Catedral	\$ 7.900
Pisco Sour KMASU	\$ 7.900
Kir Royal	\$ 4.300
Mango Sour	\$ 5.200
Whisky Sour	\$ 5.200
Amareto Sour	\$ 5.200

COCTELERÍA CLÁSICA

Amareto Sour	\$ 5.200
Aperol Spritz	\$ 5.500
Ramazzotti Spritz	\$ 5.700
Saint Germain Spritz	\$ 6.900
Bloody Mary	\$ 6.900
Daikiri frambuesa	\$ 5.500
Daikiri mango	\$ 5.500
Tequila Margarita	\$ 5.900
Tequila sunrise	\$ 6.200
Mojito Cubano	\$ 5.800
Mojito frambuesa	\$ 6.300
Mojito mango	\$ 6.300
Mojito piña	\$ 6.300
Caipirinha	\$ 5.200
Caipirosca	\$ 5.600
Piña Colada	\$ 6.900
Long Island Ice Tea	\$ 6.500
Tom Collins	\$ 5.500
Negroni	\$ 6.200
Clavo oxidado	\$ 6.800
Ruso blanco	\$ 5.500
Moscow Mule	\$ 6.800

COCTELERÍA CLÁSICA

Amareto Sour	\$ 5.200
Aperol Spritz	\$ 5.500
Ramazotti Spritz	\$ 5.700
Saint Germain Spritz	\$ 6.900
Bloody Mary	\$ 6.900
Daikiri frambuesa	\$ 5.500
Daikiri mango	\$ 5.500

Tequila Margarita	\$ 5.900
Tequila sunrise	\$ 6.200
Mojito Cubano	\$ 5.800
Mojito frambuesa	\$ 6.300
Mojito mango	\$ 6.300
Mojito piña	\$ 6.300
Caipirinha	\$ 5.200
Caipirosca	\$ 5.600

Piña Colada	\$ 6.900
Long Island Ice Tea	\$ 6.500
Tom Collins	\$ 5.500
Negroni	\$ 6.200
Clavo oxidado	\$ 6.800
Ruso blanco	\$ 5.500
Moscu Mule	\$ 6.800

CORTOS

Corto Jagermeister	\$ 4.500
Corto Frangelico	\$ 4.400
Corto Fernet	\$ 4.500

BAJATIVOS

Kalhua	\$ 4.200
Amareto Disarono	\$ 4.800
Araucano	\$ 3.200
Bailyes	\$ 4.500
Grand Marnier	\$ 7.800
Licor de menta	\$ 4.200
Licor de manzanilla	\$ 4.200

