

TATTOO



INK *ubiertas*

Tattoo & food

APERITIVOS

BOCADOS APANADOS

TIRITAS DE POLLO	\$4.500
BOLITAS DE QUESO	\$3.700
AROS DE CEBOLLA	\$3.500
TOFU	\$4.300
FALAFEL	\$3.900

FOCACCIA

FULL VEGGIE

Focaccia de la casa, acompañadas de hummus de garbanzo, paté de porotos negros y falafel. **\$7.900**

FULL MEAT

Focaccia de la casa, acompañadas de mechada en su caldo, cubos de pollo, salsa de 3 quesos. **\$10.700**

TRIBAL

Focaccia, porción pequeña de papas fritas bañadas con mechada y su caldo, salteado de pollo y chorizo, trozos de jamón serrano, guacamole y mayonesa casera. **\$12.800**



INKUBIERTOS



BURGERS

Hechas en pan brioche artesanal. Todas incluyen papas fritas caseras. Pueden ser reemplazadas por proteína vegana o pollo a la plancha.

INKUBIERTOS

Recomendación de la casa. Base de lechuga hidropónica, hamburguesa casera smash, queso de cabra, guacamole, aceitunas negras y Salsa ink.

\$9.900

TRADI

Tradicional italiana. Hamburguesa casera smash, palta, tomate y mayonesa casera.

\$9.600

FLASH BURGER

Simple y sabrosa hamburguesa casera smash, queso cheddar, pepinillos y Salsa ink.

\$9.600

BLACK OUT

Estilo americano. Hamburguesa casera smash, queso cheddar, pepinillos, cebolla caramelizada en cerveza negra, tocino y Salsa ink.

\$9.900

EXTRAS

\$1.500

QUESO MANTECOSO
QUESO DE CABRA
QUESO CHEDDAR
HUEVO

\$1.800

AROS DE CEBOLLA APANADOS
CEBOLLA CARAMELIZADA
CHAMPIÑONES
GUACAMOLE
PEPINILLOS
PALTA

\$2.500

JAMÓN SERRANO
CAMARONES
POLLO FRITO
MECHADA
TOCINO



BURGERS PREMIUM

JAPO

Lechuga, tomate, reineta apanada, camarones picantes, queso de cabra y mayonesa.

\$10.900

HÍPER BURGER

Base de lechuga, doble hamburguesa smash, doble queso cheddar, tocino, un huevo frito y salsa BBQ casera.

\$12.900

ROYAL BLUE

Lechuga, tomate, hamburguesa smash, jamón serrano y salsa de queso azul.

\$11.600



BURGERS PREMIUM

BLAST OVER

Lechuga, tomate asado, hamburguesa rellena de queso mantecoso, champiñones, palta y salsa verde.

\$11.600

CHICKEN CHEESE

Lechuga, milanesa de pollo, cebolla caramelizada, queso mantecoso y cheddar y salsa verde.

\$10.900

ACUARELA

Lechuga, pollo teriyaki, queso mantecoso, piña asada y tocino.

\$11.600



BURGERS VEGANAS

Hechas en pan brioche vegano casero. Todas incluyen papas fritas de la casa. Opciones de proteínas veganas:

Tofu apanado, falafel, seitán, hamburguesas caseras de porotos negros, garbanzo, soja y quínoa.

VEGAN INK

Hamburguesa vegana a elección, queso vegano, pepinillos, guacamole y mayonesa vegana.

\$9.800

GREEN BLAST OVER

Lechuga, hamburguesa rellena de queso vegano, champiñones, tomate Cherry y salsa vegana.

\$10.600

SUPER VEGGIE

Base de lechuga, hamburguesa de quínoa, tofu apanado, cebolla caramelizada, tomate Cherry y mayonesa vegana.

\$10.600



BURGERS VEGANAS

PROTEICA

Base de lechuga, tomate, seitán flambeado, queso vegano, champiñones y mayonesa vegana.

\$9.800

MEXICANA

Lechuga, hamburguesa de poroto negro, guacamole, aros de cebolla apanados y jalapeños.

\$10.600

EXTRAS

\$1.800

CEBOLLA CARAMELIZADA
AROS DE CEBOLLA
CHAMPIÑONES
GUACAMOLE
ACEITUNAS
PEPINILLOS
PALTA

\$2.000

TOFU APANADO
EXTRA BURGER
QUESO VEGANO

\$2.300

EXTRA BURGER RELLENA DE
QUESO VEGANO



TABLAS CARNÍVORAS

BRAVITAS

Papas rústicas en gajos, bañadas de mayonesa picante, pebre, champiñones o tocino.

PEQUEÑA

GRANDE

\$11.200 \$19.600

BLACK AND GREY

Base de papas fritas, cama de cebolla, acompañadas de salteado de pollo, chorizo y cebollín, bañadas en jugosa carne mechada y huevos fritos.

\$19.800 \$33.600

FISH AND CHIPS

Base de papas fritas, cubos de reineta apanados, camarón y jaiba, coronado de anillos de calamar.

\$22.600 \$36.800

DOT WORK

Piezas de costillar de cerdo mechado, trozos de lomo para untar en fondue de quesos y alitas de pollo coronadas con chimichurri, acompañadas de trozos de focaccia.

\$23.600 \$43.800



TABLAS CARNÍVORAS

TRASH POLKA

Base de papas fritas, bañadas en salsa de 3 quesos (cheddar, mantecoso y parmesano) cebolla crispy, tocino o champiñones.

PEQUEÑA

GRANDE

\$16.800 \$27.600

MAR Y TIERRA

Base de papas fritas, salteado de lomo con champiñones, bañados en salsa de 3 quesos con camarones, ostiones y pulpo.

\$24.900 \$44.800

CHICKEN AND CHIPS

Base de papas fritas, tiritas de pollo apanadas bañados en salsa BBQ y tocino.

\$18.800 \$29.800



TABLAS VEGANAS

FULL COLOR

Champiñones apanados rellenos de queso vegano, ceviche de champiñones y palmitos, shot de leche de tigre vegana, hummus y trozos de focaccia.

PEQUEÑA GRANDE

\$12.800

NEO TRADI

Base de papas fritas, bañadas en queso vegano, trozos de tofu frito, champiñones salteados y aros de cebolla apanados.

\$13.800 \$21.800

PERUANA

Base de papas fritas, seitán saltado con sabores peruanos, cebolla morada, tomate, cebollín y pimentones flambeados en pisco.

\$12.800 \$19.800



BURRITOS \$11.800

Arma tus burritos: incluyen 3 tortillas grandes, guacamole, lechuga y dos salsas a elección. Escoge tu proteína y ármalos en tus manos. Puedes pedir picante en tu preparación.

- Pollo a la crema
- Birria(Mechada al estilo mexicano)
- Carne molida picante
- Seitán picante
- Falafel
- Escoge tu segunda proteína

\$4.500

QUESADILLAS

8 triángulos de masas rellenas de queso mantecoso o vegano, acompañadas de guacamole y salsa picante.

- Camarón y jaiba
- Birria(Mechada al estilo mexicano)
- Pollo y champiñones
- Champiñón y cebollín
- Tofu crispy y cebolla caramelizada

\$14.800

\$10.600

\$11.600

\$11.600

\$13.800



 @INKUBIERTOS

 INKUBIERTOS

 @INKUBIERTOS

 +56 9 9158 4403

¡somos tu casa!



COCTELERÍA



APERITIVOS

PISCO SOUR MALPASO \$ 3.400

PISCO SOUR ALTO TRANSPARENTE \$ 3.900

PISCO SOUR PERUANO \$ 4.600

PISCO SOUR SABORES \$ 4.300

Con Pisco transparente (Consultar sabores disponibles)

AMARETTO SOUR \$ 4.400

CATEDRAL ALTO TRANSPARENTE \$ 7.300

CATEDRAL PERUANO \$ 7.700

NEW YORK SOUR \$ 4.300

Jack Daniel's, jugo de naranja, jugo de limón, syrup simple y vino tinto.

WISKEY SOUR \$ 4.400

Jack Daniel's, jugo de limón, jugo de naranja y syrup simple.

APEROL SPRITZ \$ 6.400

RAMAZOTI SPRITZ \$ 6.400

Rosato o Violetto.

CHAMBORD SPRITZ \$ 7.200

ST. GERMAIN SPRITZ \$ 7.400

CERVEZAS

BOTELLÍN CALAFATE \$ 3.100

BOTELLÍN TOROBAYO \$ 3.100

BOTELLÍN MAHOU 0° \$ 3.100

BOTELLÍN HEINEKEN 0° \$ 2.900

SCHOP ARTESANAL

CHUNGUNGO \$ 4.100

INDEPENDENTZIA \$ 4.100

SCHOP

HEINEKEN \$ 3.800

TOROBAYO \$ 4.500

MICHELADAS

MICHELADA SCHOP \$ 1.200

MICHELADA BOTELLÍN \$ 700

MICHELADINK \$ 2.600

Jugo de limón, tajín, salsa inglesa, tabasco, shot de tequila y una crusta de sal, merkén y cacho de cabra.

COCTELERÍA DE AUTOR

BLACK WORK \$ 7.900

Jagermeister, frutos rojos, syrup simple y jugo de limón, en base de limón sutil y menta machacados.

ORANGE TIGER \$ 7.600

Ramazoti Rosato, pisco transparente 40°, jugo de naranja, concentrado de mango y syrup simple.

TATAU \$ 7.400

Ron de coco, Aperol, jugo de naranja, jugo de piña y syrup simple.

EL 790 \$ 7.500

Pisco transparente 40°, concentrado de papaya, syrup simple y jugo de limón en base de limón sutil y menta machacados, y un toque de amargo angostura.

PURPLE HAZE \$ 7.600

Ramazoti Violetto, syrup simple y jugo de limón en base de limón sutil y menta machacados, sellado con soda.

HANDPOKE \$ 7.700

Pisco transparente 40°, triple sec, jugo de piña y maracuyá.

HANNYA \$ 9.600

Jack Daniel's apple, syrup de ají verde y piña, limón sutil, ginger ale Fentimas, decorado con gomita vegana picante en forma de máscara tradicional japonesa.

BLUE ONI \$ 10.200

Gin Hendricks macerado con romero, syrup de pepino, blue curaçao, limón sutil y ginger ale Fentimas. Botánico y fresco para los amantes del gin.

BLOSSOM \$ 9.400

Gin Hendricks, Ramazoti, syrup de frutos rojos, limón sutil, con densa espuma. El más floral de la carta.

TINTAS \$ 10.600

Gin Hendricks macerado en flor de mariposa, St Germain, syrup de frutos rojos y limón sutil que hará de tu experiencia un experimento científico.

ORNAMENTAL \$ 9.800

Pisco Alto del Carmen transparente, Frangelico, jugo de naranja, syrup de zeste de naranja y bitter de cacao. Dulce y fragante.

WHITE OVER \$ 9.800

Ron Havana especial macerado en canela, pulpa de maracuyá, syrup de zeste de naranja, crema de leche y leche condensada, decorado con chocolate blanco.

COCTELERÍA CLÁSICA

PISCO

PISCOLLINS \$ 6.100

Pisco transparente 40°, jugo de limón, syrup simple, soda y marrasquino.

ELQUI MULE \$ 6.600

Pisco transparente 40°, cerveza de jengibre, jugo de limón y syrup.

ELQUI SUNRISE \$ 5.600

Pisco transparente, jugo de naranja y granadina.

GIN

GIN TONIC \$ 5.600

Gin, agua tónica y rodaja de limón sutil.

TOM COLLINS \$ 6.300

Gin, jugo de limón, syrup simple, soda y marrasquino.

LONDON MULE \$ 6.600

Gin, cerveza de jengibre, jugo de limón y syrup simple.

NEGRONI \$ 6.800

Gin, Campari y vermouth rosso.

BRAMBLE \$ 6.500

Gin, Chambord, jugo de limón, syrup simple.

DRY MARTINI \$ 6.300

Gin, Vermouth blanco y aceitunas sevillanas.

DIRTY MARTINI \$ 6.300

Gin, Vermouth blanco, jugo de encurtido y aceitunas sevillanas.

RON

MOJITO CUBANO \$ 5.600

Ron añejo, syrup simple y jugo de limón en base de limón sutil y menta machacados, sellado con soda.

MOJITO SABORES \$ 6.200

Ron añejo, shot de sabor, syrup simple y jugo de limón en base de limón sutil y menta machacados, sellado con soda. (consultar sabores disponibles).

PIÑA COLADA \$ 6.400

Ron añejo, crema de leche, crema de coco, jugo de piña y syrup simple.

DAIQUIRI \$ 5.400

Ron añejo, jugo de limón y syrup simple.

DAIQUIRI SABORES \$ 5.500

Ron añejo, shot de sabor a elección, jugo de limón y syrup simple.

VODKA

COSMOPOLITAN \$ 5.800

Vodka, triple sec, jugo de arándanos, jugo de limón y syrup simple.

RUSO NEGRO \$ 6.100

Vodka y licor de café.

RUSO BLANCO \$ 6.100

Vodka, licor de café, y crema.

MOSCOW MULE \$ 6.600

Vodka, cerveza de jengibre, jugo de limón y syrup simple.

BLUE LAGOON \$ 5.400

Vodka, Blue Curaçao, syrup simple, jugo de limón y soda.

COCTELERÍA CLÁSICA

CACHAÇA

CAIPIRINHA \$ 5.500

Cachaça, limón sutil machacados y syrup simple.

WHISKY

CLAVO OXIDADO \$ 8.500

Jack Daniel's, Drambuie.

MANHATTAN \$ 7.100

Whiskey, Vermouth Rosso y amargo angostura.

OLD FASHIONED \$ 7.300

Jack Daniel's, angostura, terrón de azúcar rubia, soda.

TEQUILA

MARGARITA \$ 5.500

Tequila, triple sec, jugo de limón y syrup simple, con crusta de sal.

SUNRISE \$ 5.600

Tequila, jugo de naranja y granadina.

BLUE MARGARITA \$ 5.500

Tequila senda real, Blue Curaçao, jugo de limón y syrup simple en crusta de sal.

COCTELERÍA RED BULL

TROPICAL GIN \$ 6.800



Gin, dash de triple sec, limón y goma + Redbull Tropical.

GIN 97 \$ 6.800



Gin, dash de limón + Redbull Sugar Free.

JAGER BOMB \$ 6.800



Shot de Jagermeister, dash de jugo de naranja + Redbull a tu elección.

GIN DE VERANO \$ 6.800



Gin, dash de triple sec, limón y syrup simple + Redbull Sandía.

MOJITO ENERGY \$ 6.800



Ron añejo, syrup simple y jugo de limón en base de limón sutil y menta machacados + Redbull a elección.

MOCKTAILS

COCTELERÍA SIN ALCOHOL

MOJITO

\$ 5.500

Syrup simple y jugo de limón, en base de limón sutil y menta machacados, sellados con soda.

PIÑA COLADA

\$ 6.300

Crema de leche, crema de coco, jugo de piña y syrup simple.

MOJITO SABORES

\$ 5.700

Shot de sabor a elección, syrup simple y jugo de limón, en base de limón sutil y menta.

TWINNINGS ICED TEA

\$ 3.200

Sabor de té a elección, syrup simple, rodajas de limón sutil y hielo frappé.

NEGRONI

\$ 6.800

Gin Vera sin alcohol, aperitivo vera sin alcohol y rodaja de naranja.

SPRITZ

\$ 6.800

Aperitivo Vera sin alcohol al estilo spritz. efervescente y refrescante.

TOM COLLINS

\$ 6.800

Gin Vera sin alcohol, jugo de limón, syrup simple y soda.

LONDON MULE

\$ 6.800

Gin Vera sin alcohol, jugo de limón, syrup simple y cerveza de jengibre.

TINTAS

\$ 8.100

Gin Vera sin alcohol macerado en flor de mariposa, syrup de frutos rojos y limón sutil que hará de tu experiencia un experimento científico.

BLOSSOM

\$ 8.100

Gin Vera sin alcohol, aperitivo vera sin alcohol, syrup de frutos rojos, limón sutil, con densa y suave espuma.

BEBESTIBLES

LATA DE BEBIDA

\$ 2.000

JUGOS

\$ 3.300

RED BULL VARIEDADES

\$ 2.600

LIMONADA

\$ 3.000

AGUA CON/SIN GAS

\$ 1.800

LIMONADA SABORES

\$ 3.500

TÉ/CAFÉ

\$ 2.000

MILKSHAKE

\$ 4.200

Incluye una bola de helado artesanal Diavoletto.

DESTILADOS

INCLUYEN BEBIDA A ELECCIÓN. POR \$1000 EXTRA, PUEDES CAMBIAR TU BEBIDA POR REDBULL.

PISCO

ALTO DEL CARMEN 35°	\$ 4.700
ALTO DEL CARMEN ETIQUETA NEGRA	\$ 6.100
ALTO DEL CARMEN TRANSPARENTE	\$ 6.100
BOU BARROETA NOOR	\$ 15.000
BOU BARROETA ROMANET	\$ 12.000
ESPÍRITU DE LOS ANDES	\$ 6.800
GOBERNADOR	\$ 5.700
LAPOSTOLLE	\$ 8.300
LOS NICHOS	\$ 5.700
MAL PASO 35°	\$ 4.800
MAL PASO PEDRO JIMÉNEZ	\$ 5.900
MISTRAL 35°	\$ 4.800
MISTRAL 40°	\$ 5.700
MISTRAL APPLE	\$ 6.200
MISTRAL FIRE	\$ 6.200
MISTRAL NOBEL	\$ 6.400
MISTRAL NOBEL 46°	\$ 6.700
TOLOLO BLUE	\$ 9.200
WAQAR	\$ 9.800

DESTILADOS

INCLUYEN BEBIDA A ELECCIÓN. POR \$1000 EXTRA, PUEDES CAMBIAR TU BEBIDA POR REDBULL.

WHISKY

CHIVAS 12 AÑOS \$ 9.800

JOHNNIE WALKER
BLACK LABEL \$ 7.800

JOHNNIE WALKER
RED LABEL \$ 5.800

JOHNNIE WALKER
BLONDIE \$ 5.800

JACK DANIEL'S N°7 \$ 7.300

JACK DANIEL'S FIRE \$ 7.500

JACK DANIEL'S GENTLEMAN \$ 11.900

JACK DANIEL'S HONEY \$ 7.500

JACK DANIEL'S APPLE \$ 7.500

JIM BEAM \$ 7.300

BALLENTINE'S 7 AÑOS \$ 7.400

SHOTS

TEQUILA DON JULIO \$ 9.700

TEQUILA OLMECA \$ 3.500

JAGERMEISTER \$ 3.500

PROMO 3 SHOT OLMECA \$ 8.900

VODKA

GREY GOOSE \$ 8.600

ABSOLUT \$ 5.000

ABSOLUT RASPBERRY O
PEAR \$ 5.800

STOLICHNAYA \$ 4.900

GIN

HENDRICKS \$ 9.700

KANTAL \$ 7.800

BOMBAY \$ 5.800

BEEFEATER \$ 5.800

BEEFEATER PINK \$ 5.900

RON

FLOR DE CAÑA 12 \$ 8.700

FLOR DE CAÑA 4 AÑOS \$ 5.500

MALIBÚ \$ 6.100

HAVANA ESPECIAL 7 AÑOS \$ 5.500

BAJATIVO

ARAUCANO \$ 3.400

BOTELLAS

INCLUYE CUBETA CON HIELO, 4 BEBIDAS Y DOS REDBULL A ELECCIÓN.

ABSOLUT ORIGINAL \$ 58.000

ABSOLUT RASPBERRY \$ 57.000

ALTO DEL CARMEN TRANSPARENTE \$ 58.000

BEEFEATER \$ 55.000

BOMBAY \$ 55.000

JACK DANIEL'S APPLE \$ 65.000

JACK DANIEL'S N°7 \$ 60.000

JHONNIE WALKER GOLDEN \$ 52.000

JHONNIE WALKER BLACK LABEL \$ 68.000

JHONNIE WALKER RED LABEL \$ 52.000

MISTRAL 35° \$ 40.000

MISTRAL NOBEL \$ 58.000



 **@INKUBIERTOS**

 **INKUBIERTOS**

 **@INKUBIERTOS**

 **+56 9 9158 4403**