

MALEZA VALPARAÍSO

LAS ESTRELLAS★SON LOS PLATOS★

de lo NUESTRO, lo MEJOR

inspirados en las  que nacen en lugares increíbles

Valparaíso Patrimonial a través de su
arquitectura y gastronomía

nos MUEVE el AMOR a VALPARAÍSO❤️

todos los fines de semana ACTIVIDADES MUSICALES

maleza es MÚSICA

HORARIOS

lunes miércoles jueves
viernes sábado 1300-2330
domingo 1300-2300
*consultar por feriados

SÍGUENOS EN INSTAGRAM @malezavalparaíso

almirante montt 727 cerro alegre +56976658366

IMPORTANTE LEER

∞ → recetas en vías de extinción

Ⓥ → VEGANAS

* TODO SE PUEDE COMPARTIR

*SOL0 utilizamos sal de mar para cocinar

*N0 utilizamos crema leche para cocinar

*nuestro Pan Batido es de la panadería Playanchina, del CERRO PLAYA ANCHA, actualmente siguen utilizando horno a leña, es veganoⓋ

*vidriola: pescado de la isla de Juan Fernández, ISLA DE LA REGIÓN DE VALPARAÍSO

*salsa zapallo: zapallo camote y verdurasⓋ

*salsa pomodoro: salsa de tomate caseraⓋ

*salsa pesto: salsa de albahaca, espinaca, parmesano y nueces

*encurtidos de la casa, de todos los vegetales

*mix hongos, usamos 3 variedades o más según disponibilidad; ostras, perla, paris, shitake, portobello, enoki, melena de león, eryngii, morchella y callampas secas

*INDICAR PREVIAMENTE CUALQUIER RESTRICCIÓN ALIMENTARIA Y/O ALERGIA

SOPITAS

crema de verduras Ⓥ 100% natural \$4000

consomé de pollo con 1 huevo \$4000

👉 PARA COMPARTIR 👈

de pana ∞

\$10500

el n°1 estofado de panita (hígado) de pollo con papas, cebolla, pimentones y ají verde (picante), un verdadero patê, gracias abuela! ***AGRÉGALE QUESO AZUL+\$2000 o AJOS CONFITADOS +\$2000**

choritos borrachos ∞ \$10500

MENOS ES MÁS receta heredada, choritos cocinados en su jugo al vino blanco, ajo, especias de la casa, acompañado con pan batido a la mantequilla, perejil y ajo, 100% SABOR ***AGRÉGALE LONGANIZA local +\$3500**

pil pil de hongos (V) \$10500

pil pil de vidriola \$14500

pilpil a la oliva extra virgen, ajillo y cacho cabra, MIX DE SETAS o VIDRIOLA (selecciona 1), todo ardiendo, acompañado con pan batido, *PICANTE

***AGRÉGALE AJOS CONFITADOS +\$2000
A CUALQUIER PILPIL**

*LOS MICROgreens o PLÁNTULAS son un SÚPER ALIMENTO aumenta la disponibilidad del fósforo, calcio, hierro, zinc y magnesio, y el contenido de ácidos grasos esenciales, usamos: maravilla, choclo, rábano, mostaza entre otros, encuéntralos en [instagram/laboticadelcocinero](#)

picoteo escondido∞ \$13500

receta heredada, queso de cabra, queso de vaca , aceitunas naturales, pepinillos dill, cebolla perla, fondos de alcachofa, TODO ESCONDIDO bajo un mix de hojas: malezitas MICROGREENS y repollo morado, coronando con encurtidos de la casa y reducción de aceto balsámico, acompañado de pan batido ***AGRÉGALE JAMON PIERNA DE SETHMACHER (fábrica de cecinas local con más de 70 años) +\$3500 dirección: BUSTAMANTE 188**

malezitas \$10500

tostadas 4 unidades, aceite de oliva extra virgen, lámina de queso de cabra con malezitas MICROGREENS, más tomate cherry confitado, DE LI CIOSO

tosta2 \$10500

tostadas 4 unidades, mezcla de malezitas MICROGREENS con ají pico de oro, choritos fríos al aceite, mayonesa, pepinillos dill, albahaca y tomate cherry

paltachofaⓅ \$10500

tostadas 4 unidades, con alcachofa (las mejores) palta y mix de malezitas MICROGREENS

hongoloco \$10500

tostadas 4 unidades, con mix setas salteados, queso fundido, coronado con mix de malezitas MICROGREENS

***AGRÉGALE QUESO AZUL A CUALQUIER ALTERNATIVA +\$2000**

GUATITA LLENA ♥ CONTENTO

bosque grillado (V) \$14000

mix verduras colores grilladas*, mix hongos y repollo morado salteado, todo sobre humus de garbanzos, sanito, delicioso, UNA JOYA, IDEAL PARA COMPARTIR *berenjenas, zanahorias, betarragas, cebollín, pimentón, espárragos, según temporada y disponibilidad

pulpa de cerdo ∞ \$14000

receta heredada de la abuela, cerdo súper cocido con cerveza, y especias de la casa, infaltable, acompáñalo con las clásicas papas doradas al romero, zanahoria colores y repollo morado salteado *PIDE LA VERSIÓN PESCADO VIDRIOLA DE JUAN FERNÁNDEZ CON PAPAS Y REPOLLO \$15500

malezas en ensalada (V) \$10500

mix de hojas: microGREENS y repollo morado, pepino, rabanitos, fondos de alcachofa las mejores, palta, tomate cherrys colores, y reducción de aceto balsámico *AGRÉGALE QUESO AZUL+\$2000 →selecciona tu acompañamiento:

1 mix hongos (V) \$13500

2 pescado vidriola de Juan Fernández \$15500

3 choritos fríos \$13500

4 pulpa de cerdo \$14500

plato de niño (hasta 12 años) \$7500
POLLO CON PAPAS DORADAS

¿QUÉ ES EL 🌾 MOTE 🌾 ?

Es un alimento tradicional andino, elaborado a partir de granos de trigo que han sido pelados y cocidos. El proceso de preparación generalmente implica remojar el trigo durante varias horas o toda la noche, luego cocerlo en agua hasta que los granos se hinchen y suavicen, el resultado es un grano blando pero consistente.

En muchas culturas sudamericanas, especialmente en países como Chile, Bolivia, Perú y Ecuador, el mote de trigo es una fuente valiosa de carbohidratos y se integra en la alimentación diaria, además de su versatilidad culinaria, el mote de trigo es nutritivo, aportando fibra, proteínas y varias vitaminas del grupo B, lo que lo convierte en un alimento energético y saludable.

El mote de trigo es una parte importante de la dieta tradicional, y su preparación ha sido transmitida de generación en generación, conservando su papel en la cocina local.

Nosotros utilizamos mote de MARTINI ALIMENTOS empresa porteña desde el 1948
dirección: Chacabuco 2058, Valparaíso.

mote patrimonial ∞ \$12500

receta heredada, mote ligado, con cebollas estofadas, perejil, caldo de la casa con especias de la abuela y galleta de parmesano (*opción vegana con galleta coral de harina[Ⓟ]) **100% natural, PURA HERENCIA**

selecciona tu **acompañamiento** :

- 1 mix hongos[Ⓟ]
- 2 fondos de alcachofa tomate cherry[Ⓟ]
- 3 choritos y chorizo local
- 4 pulpa de cerdo **\$14500**
- 5 pescado vidriola de Juan Fernández **\$14500**
- 6 estofado de panita (hígado) de pollo
- 7 alcachofa, tomate cherry y hongos **\$14500[Ⓟ]**

mote patrimonial en TU salsa \$15500

selecciona tu **salsa**:

- 1 zapallo camote[Ⓟ]
- 2 pomodoro[Ⓟ]
- 3 pesto

Selecciona tu **acompañamiento**:

- 1 mix hongos[Ⓟ]
- 2 fondos de alcachofa tomate cherry[Ⓟ]
- 3 choritos y chorizo local
- 4 pulpa de cerdo
- 5 pescado vidriola de Juan Fernández
- 6 estofado de panita (hígado) de pollo
- 7 alcachofa, tomate cherry y hongos **\$17500[Ⓟ]**

agrégle a tu combinación queso azul +\$2000

GNOCCHIS CASEROS

gnocchis caseros (V)

\$13500

clásicos gnocchis caseros de puré de papas, harina de trigo, aceite de maravilla y sal, suaves, blandos, ¡deliciosos! y VEGANOS (V)

SELECCIONA tu salsa:

1 zapallo camote (V)

2 pomodoro (V)

3 pesto

selecciona tu acompañamiento:

1 mix hongos (V)

2 fondos de alcachofa y tomate cherry (V)

3 choritos y chorizo local

4 pulpa de cerdo \$15500

5 pescado vidriola de Juan Fernández \$15500

6 estofado de panita (hígado) de pollo

7 alcachofa, tomate cherry y hongos (V) **\$15500**

**AGRÉGALE QUESO AZUL A CUALQUIER
ALTERNATIVA DE GNOCCHIS+\$2000**

SANGUCHITOS

EN PAN BATIDO OBVIAMENTE

horarios 1800-2230 / preguntar disponibilidad

hongo luco \$7500

hongos mezclados y fundidos con queso mantecoso

ave palta \$7500 Ⓟ

pollo a la plancha con palta molida, un clásico

alcachofa palta \$7500

los mejores fondos de alcachofa mezclados con palta molida, maravilloso

cerdo luco \$7500

pulpa de cerdo en su jugo, mezclado con queso mantecoso, jugoso, ¡todo fundido!

lomitoPán o choripán∞ \$8500

receta heredada, lomito o chorizo, pan batido con mayo de la Betty y pebre del Cubi, + un detalle *preguntar disponibilidad

agrégle a tu sandwich queso azul +\$2000

COSITAS DULCES

leche asada ∞	nº1 de clásicos: caramelo y suavidad	\$5000
cheesecake	dulce bajón	\$5000
torta hojarasca manjar frutilla	deléitese	\$5000
vegano	consultar	\$5000

LÍQUIDOS

kombucha	\$4500
jugo mandarina	\$4500
agua con y sin gas	\$2200
redbull con y sin azúcar	\$4000
jugo frutillamiel 100% natural	\$4000
jugo piñamiel 100% natural	\$4000
peroni sin alcohol	\$3500
bebidas	\$2500
coca, coca zero, sprite zero canada dry zero, canada dry	

CAFÉS

ristretto espresso	\$2000
lungo americano	\$2500
con leche	\$3000
espresso tonic	\$4000

CERVEZAS

del puerto 4,5° 330cc \$3900
pale ale - amber - stout - ipa
- pilsen lager

COPA \$3900

carmenere
cabernet
pinot
sblanc
chardonnay
brut espumante

VERMOUTHs

disidente valparaíso rosso \$4000

disidente valparaíso blanco \$4000

martini rosso \$3500

martini blanco \$3500

cinzano rosso \$3000

cinzano blanco \$3000

con agua tónica + \$2000

con espumante al vaso + \$1500

VARIEDADES VERMOUTHs

prueba todas las variedades con el vermouth de la casa: Disidente de Valparaíso +\$2000

\$5000 sour (v.rosso o v.bianco)
vermouth, gin, limón y goma

\$5500 spritz (v.rosso o v.bianco)
vermouth, aperol, espumante y soda

\$5500 bianco
v.bianco, gin o vodka y aceituna

\$5500 alegre
v.bianco, ramazzotti ron blanco,
jugo limón, goma y agua soda

\$6000 pisco
pisco fundo los nichos v.rosso y
limón

\$4500 milano torino
v.rosso con campari

\$4500 americano
v.rosso, campari y soda

VARIEDADES NEGRONIS

\$8000 maleza

gin carpintero negro,
v.rosso, campari y st
germain

\$8000 fumato

vaso ahumado con
romero, campari, gin
república, y v.rosso

\$6000

sbagliato

campari, v.rosso o
vbianco y prosecco

\$7000 jagger

gin carpintero negro,
jaggermaister y
v.bianco

\$6000 sw

gin, campari, absenta
y v.rosso

\$5500

boulevardier

whisky, v.rosso y campari

\$5500 negroni

gin, campari y v.rosso

\$6000 café

gin, kahlúa, campari y
v.rosso

\$6000 aperol

gin, aperol y v.rosso

\$6000 cacao

gin v.rosso, campari y
licor de cacao

\$6000 cítrico

gin, v.bianco, aperol

\$8000

remolcador

gin remolcador VALPO,
v.rosso disidente,
campari

prueba todas las
variedades ahumadas
+\$2000

CÓCTELES

\$6000 chupilca

vino tinto, gin, goma, triplesec, limón, ribeteado con harina tostada y un poco de pimienta, HISTORIA PURA

\$8500 maquinista

el pasado es presente; homenaje al cóctel de La Locomotora Valparaíso del puerto; vodka, gin, kahlúa, ron dorado, tequila blanco, whisky bourbon, triple sec y limón, nostalgia que embriaga, VALP❤️!

\$6000 martini espresso

vodka, licor de kahlua, espresso pickers

\$5000 gimlet 1895

gin jugo de limón goma y menta coca, variación del southside, el que tomaba Al Capone

\$5500 naranja

aperol o ramazzotti, naranja y espumante

\$6000 old fashioned

azúcar rubia, angostura, whiskey

\$4500 chupilca SOUR

pisco, goma, limón, toque de vino tinto.
ribeteado con harina tostada y un poco de
pimienta

\$5500 new york SOUR

whisky sour con vino tinto

\$7000 gin SOUR

Gin BALLENA de valpo limón y goma, solo
para l@s que saben

\$4000 pisco sour

pisco, limón y goma, el de la casa

\$5500 tequila margarita

tequila, triple sec limón

\$4500 daikiri

tradicional o versión frutilla

\$4000 borgoña

vino tinto, frutilla, goma, manzana, y un
cortito de triple sec

\$4500 tom collins

gin, limón, goma y soda

❀ PISCINAZOS MALEZA ❀

gin carpintero negro 42.5°	\$ 7000
gin kantal 43°	\$ 7500
gin la república 42°	\$ 7500
gin remolcador VALPO 40°	\$ 7500
gin la ballena VALPO 40°	\$ 7500
pisco los nichos 40°	\$ 6500
pisco horcón quemado 35°	\$ 7500
pisco waqar	\$ 8500
vodka stolichnaya 40°	\$ 6000
vodka sky 40°	\$ 6500
vodka absolut blue 40°	\$ 7000
whisky Jack daniels	\$ 8500
whisky jhonnie black	\$ 7500
whisky jhonnie red	\$ 6000
whisky famous grouse	\$ 6000
whisky jim bean bourbon	\$ 6500
ron havana añejo especial	\$ 5500
ron havana 3 blanco	\$ 5500
fernet branca	\$ 5000
tequila José cuervo	2x\$5000
corto de araucano	2x4000

TODOS INCLUYEN BEBIDA

JUEVES SIN CULPA

PISCINAZOS MALEZA POR DOQUIER

gin carpintero negro 42.5°	2x\$12000
gin kantal 43°	2x\$13000
gin la república 42°	2x\$13000
gin remolcador VALPO 40°	2x\$13000
gin la ballena VALPO 40°	2x\$13000
pisco los nichos 40°	2x\$12000
pisco horcón quemado 35°	2x\$13000
pisco waqar	2X\$15000
vodka stolichnaya 40°	2x\$11000
vodka sky 40°	2x\$12000
vodka absolut blue 40°	2x\$12000
whisky jack daniels	2x\$15000
whisky jhonnie black	2x13000
whisky jhonnie red	2x11000
whisky famous grouse	2x11000
whisky jim beam bourbon	2x11000
ron havana añejo especial	2x\$9500
ron havana 3 blanco	2x\$9500
fernet branca	2x\$9000
tequila José cuervo	4x\$9000

MALEZA VALPARAÍSO

LAS★SON LOS PLATOS★

de lo NUESTRO lo MEJOR

nos MUEVE el AMOR a VALPARAÍSO

almiran
temontt
727cerr
oalegre
-
5697665
8366