

MENÚ

MUCHO PESO EN SABOR



ENTRADAS

★ AROS DE CEBOLLA \$14.000

Ruedas de cebolla apanado Crispy, bañadas con nuestra mermelada de tocineta ahumada de la casa, acompañadas de nuestra BBQ.

★ NACHOS \$24.000

Crujientes tortillas de maíz, trozos de carne tipo smash salteados con queso cheddar gratinado, sour cream, guacamole y jalapeños (opcional)

★ PORK BELLY \$24.000

Cubos de chicharrón ahumados artesanales de la casa, curados y confitados servidos sobre una cama de papa casco, acompañados con chimichurri.

★ BACON AND FRIES \$15.000

Porción de papas francesas artesanales de la casa, bañadas en queso cheddar y mermelada de tocineta ahumada, coronados con aros de cebolla Crispy.

★ CHICKEN BALLS \$27.000

5 Colombinas de pollo marinadas y confitadas, rellenas de queso doble crema y apanado Crispy, acompañadas de salsa BBQ.

HOT DOGS

★ CLASICO \$27.000

Pan artesanal, salchicha selecta de cerdo ahumada, papas ripio, queso cheddar fundido, cebolla caramelizada y salsa tártara de la casa.

★ RECARGADO \$33.000

Pan artesanal, Salchicha selecta de cerdo ahumada, tocineta ahumada de la casa, papas ripio, queso cheddar fundido, aros de cebolla crispy, mermelada de tocineta ahumada y salsa tártara de la casa.

HAMBURGUESAS

★ CARGO SMASH \$35.500

Pan artesanal, Carne de 150gr Smash, Queso cheddar y Mozzarella, Tocineta ahumada crujiente, aros de cebolla crispy, vegetales y salsa tártara de la casa.

★ DOBLE CARGA \$47.000

Pan artesanal, Doble carne de 150gr Smash, doble Queso cheddar y Mozzarella, Mermelada de tocineta ahumada, Cebolla Caramelizada, pepinillos agri dulces y salsa tártara de la casa (opcional vegetales).

★ CARGO BBQ \$42.000

Pan artesanal, Carne de 150gr Smash, Queso cheddar y Mozzarella, pulled pork de cerdo ahumado, confitado y bañado en nuestra BBQ, ensalada Coleslaw y salsa tártara de la casa.

★ CARGA ARGENTINA \$44.000

Pan artesanal, Carne de 150gr Smash, queso cheddar y mozzarella, punta gorda a la parrilla bañada en chimichurri argentino, aros de cebolla crispy, vegetales y salsa tártara de la casa.

★ CARGA MIXTA \$36.500

Pan artesanal, Carne de 150gr smash, churrasco de pollo apanado crispy laqueado en salsa BBQ beer, queso doble crema, mermelada de tocineta ahumada, vegetales y salsa tártara de la casa.

★ CARGO CRISPY \$28.000

Pan artesanal, churrasco de pollo apanado crispy, queso cheddar y mozzarella, pepinillos agri dulces, ensalada coleslaw y salsa tártara de la casa.

SÁNDWICH

★ PORK Y BACON BBQ \$39.000

Pan artesanal, bondiola de cerdo ahumada en sus propios jugos, salsa BBQ de la casa, queso cheddar fundido, tocineta ahumada, aros de cebolla crispy y vegetales.

★ CHICKEN PARADISE \$36.000

Pan artesanal, churrasco de pollo marinado y confitado, queso doble crema, tocineta ahumada crujiente, aros de cebolla Crispy, guacamole y jalapeños.

DESGRANADOS

★ DE LA COSTA \$46.000

Cama de maíz salteado, Lomo de res y pechuga en cubos salteados con cebolla caramelizada y chorizo artesanal, queso mozzarella fundido, papas ripio, lechuga en julianas, bañado en salsa tártara de la casa y coronado con tocineta ahumada crujiente.

CARNES

★ PUNTA DE ANCA \$46.000

300gr de corte de res, parrillado al termino, bañado en salsa chimichurri de la casa y vegetales.

★ CHURRASCO DE CHATA \$44.000

300gr de corte selecto de res en mariposa, parrillado al termino y vegetales.

★ BABY BEEF \$48.000

300gr de Corte especial magro y selecto de res, parrillado al termino y vegetales.

CARNES

★ PECHUGA GRATINADA \$36.000

300gr de Corte especial de pechuga apanada, con queso mozzarella y coronado con mermelada de tocineta ahumada artesanal y vegetales.

★ PUNTA DE CERDO AL GRILL \$39.000

300gr de Corte jugoso a la parrilla, acompañado de nuestra salsa BBQ y vegetales.

ESPECIALES DE LA CASA

★ TOMAHAWK DE CERDO \$60.000

600gr de Corte especial confitado y parrillado, bañado en nuestra salsa BBQ y vegetales.

★ COSTILLAS BRISKET \$50.000

320 gr de Costillas de cerdo carnudas y ahumadas, laqueadas con nuestra salsa BBQ y vegetales.

MENÚ INFANTIL

★ CHICKEN TENDERS \$27.000

200gr de pechuga apanada crispy, salsa tártara de la casa.

★ BABY CARGO \$27.000

Mini hamburguesa con Carne selecta de 80gr, queso mozzarella y salsa tártara de la casa.

(PUEDES ELEGIR DE ACOMPAÑANTE, PAPAS A LA FRANCESA O PAPAS CASCO ARTESANALES)

Schweppes

MANANTIAL

Coca-Cola SIN AZÚCAR

Coca-Cola

@Cargoburger

MENÚ

MUCHO PESO EN SABOR



CÓCTELES

★ MOJITO	\$25.000
★ MARGARITA	\$25.000
★ CUBA LIBRE	\$24.000
★ PIÑA COLADA	\$25.000
★ GIN TONIC	\$25.000
★ SANGRÍA JARRA 1 lt	\$100.000
★ SANGRÍA COPA	\$27.000
★ COPA DE VINO TINTO/BLANCO	\$25.000

SODAS SABORIZADAS

★ FRUTOS ROJOS	\$15.000
★ FRUTOS AMARILLOS	\$15.000
★ CARGO PRIMAVERA	\$15.000
★ SODAS MICHELADAS	\$10.000

CERVEZAS

★ CARGO DE LA CASA	\$16.000
★ ARTESANAL INVITADA	\$16.000

LIMONADAS

★ DE COCO	\$10.000
★ DE CEREZA	\$10.000
★ DE YERBABUENA	\$10.000
★ NATURAL	\$8.000

BEBIDAS

★ AGUA MANANTIAL 300ml	\$5.000
★ AGUA MANANTIAL CON GAS 300ml	\$5.000
★ COCA COLA 400ml	\$7.500
★ COCA COLA ZERO 400ml	\$7.500
★ FUZE TEA	\$5.000
★ QUATRO 400ml	\$5.500
★ JUGO CAJA	\$3.500
★ KOLA ROMÁN 400ml	\$5.500
★ SODA SCHWEPES 10oz	\$4.500
★ SPRITE 400ml	\$5.500
★ AGUA TONICA 400ml	\$5.500
★ SODA BRETAÑA	\$5.000
★ JUGO DE NARANJA NATURAL	\$6.000
★ MILO	\$9.000
★ JUGOS NATURALES	\$8.500

★ CARGO EXPRESSO ORANGE	\$9.000
★ CAPUCHINO FRÍO	\$8.500
★ CAPUCHINO GRANIZADO	\$9.000

BEBIDAS CALIENTES

★ RISTRETTO	\$4.500
★ EXPRESSO	\$4.500
★ CAPUCHINO TRADICIONAL	\$8.500
★ TINTO	\$4.000
★ LATTE TRADICIONAL	\$8.000
★ FLAT WHITE	\$8.000
★ CAFÉ CON LECHE	\$7.000
★ CHOCOLATE	\$8.500

MENÚ SIGNATURE

★ Blue Smoke ★

PAN BRIOCHE, CARNE TIPO SMASH, QUESO CHEDDAR, BRISKET, SALSA DE QUESO AZUL, SALSA TÁRTARA, SALSA BBQ, MERMELEDA DE TOCINETA, VERDURAS FRESCAS Y PAPAS ARTESANALES: FRANCESA O CASCO.

\$43.000

★ Brisket Burger ★

PAN BRIOCHE, CARNE TIPO SMASH, QUESO CHEDDAR, BRISKET, SALSA TÁRTARA, SALSA BBQ, TOCINETA AHUMADA, CEBOLLA CARAMELIZADA, PEPINILLOS Y PAPAS ARTESANALES: FRANCESA O CASCO.

\$40.000

★ La Arrecha ★

PAN BRIOCHE, CARNE SELECTA DE 150GR, MANTEQUILLA CON AJO Y ROMERO, QUESO CREMA, PANCETA AHUMADA DE LA CASA, SALSA BBQ KOREANA, PEPINILLOS ARTESANALES, CEBOLLA CRISPY, SALSA EMMY Y VEGETALES.

\$40.000

DESAYUNOS

★ HUEVOS AL GUSTO	\$15.000
-------------------	----------

Acompañados de pan artesanal o arepa de maíz, mermelada y café. Elije entre revueltos, pericos o fritos.

★ CRIOLLO	\$21.000
-----------	----------

Huevos pericos, chorizo artesanal ahumado, queso costeño asado, arepa de maíz y café.

★ AMERICANO	\$21.000
-------------	----------

Huevos revueltos, tocineta ahumada de la casa, aguacate, pan artesanal y café.

★ CALENTADO CARGO	\$22.000
-------------------	----------

Calentado de arroz repósado, bondiola de cerdo ahumada, huevo y hogao criollo, acompañado de patacón y café.

★ BOWL DE FRUTAS	\$12.000
------------------	----------

Frutas de temporada acompañadas de granola, yogurt griego y miel.

★ SANDWICH GOURMET	\$16.000
--------------------	----------

Pan artesanal, tocineta ahumada de la casa, queso mozzarella, lechuga, tomate y salsa tártara de la casa.

★ EGG MUFFIN	\$21.000
--------------	----------

Receta tradicional de sándwich inglés con pan artesanal, carne de 80gr smash, huevos al gusto, tocineta ahumada de la casa y salsa tártara de la casa.

ESCANEANUESTRO
CÓDIGO QR Y
DESCUBREMÁS SOBRE
NOSOTROS

SCAN



Schwepes

MANANTIAL

Coca-Cola
SIN AZÚCAR

Coca-Cola

@Cargoburger