MESA TROPERA

PIZZERÍA Y CERVECERÍA

Somos unos creyentes de que la buena comida y cerveza son parte de un rito capaz de alcanzar lo más profundo del alma. Queremos ofrecerles la expresión de lo bueno de la vida, de lo que nos puede entregar nuestro gran planeta a través del amor humano.

Buscamos juntar a toda la comunidad alrededor de una gran mesa, disfrutando, compartiendo y conversando. Una experiencia cotidiana pero única, en la que nuestro espíritu se nutra del espacio y de quienes nos rodean, generando una instancia vibrante, colectiva y capaz de cambiar perspectivas. Queremos instaurar este gran espacio de celebración, pero que no se centre solo en sí mismo.

Hay que darlo todo en la mesa y en la cocina, pero también en nuestra comunidad y entorno. Responsabilizarnos ante el gran desafío del tercer milenio: equilibrar la sustentabilidad ambiental, social y económica.

Y DISFRUTAR, POR SUPUESTO. SIEMPRE DISFRUTAR.

Nos podrán decir que somos soñadores, pero nunca que no lo intentamos.

Bienvenidos a la Mesa Tropera!



Cerveza TROPERA

	473cc	680cc
LA GUADALINA BLONDE ALE / 4,8%	$4.900	$6.900
BOTA SUCIA BLANCHE / 4,8%	$4.900	
DON MANU CLASSIC IPA / 5,7%	$5.200	
HAZYMENI HAZY IPA / 6,3%	$5.500	
RANITA DE DARWIN DOBLE IPA / 7,5%	DISPONIBLE SOLO UNA VEZ AL AÑO! $5.500	
CRAZY JUAN AMERICAN BROWN ALE / 5,2%	$4.900	
PERROS DEL MACKAY PORTER / 5,1%	$4.900	
STRONG #47 STRONG ALE / 7,6%	$5.200	
PATAGONIA MULTICOLOR GOLDEN BELGIAN ALE / 9,1%	**392cc** $5.400	

TABLA DE DEGUSTACIÓN
ELIGE 4 DE NUESTROS ESTILOS ...$6.900

MICHELADA / CHELADA ...$1.000
*PREGUNTA QUÉ EXPERIMENTALES TENEMOS DISPONIBLES

NO LO DECIMOS NOSOTROS...

33 MEDALLAS

RESPALDAN EL TRABAJO DE TODOS NUESTROS CERVECEROS

Entre 2023 y 2026, nuestras cervezas han sido reconocidas en algunas de las competencias cerveceras más importantes de Chile y el mundo.

12 PLATAS	16 OROS	5 BRONCES

4 VECES MEJOR CERVECERÍA CHILENA

Mitad del Mundo 2025 · Copa Quetzal 2026 · Mitad del Mundo 2026 · Desafío Conquistadores 2026

MEJOR ALE DE LA COMPETENCIA

Bota Sucia

LUNES A MIÉRCOLES DE 12.30 A 1.00 AM
JUEVES A SÁBADO DE 12.30 A 2.00 AM

TELÉFONO +56 65 2237973
DIRECCIÓN:
SANTA ROSA 161,
PUERTO VARAS

@mesatropera

WWW.MESATROPERA.CL

Aperitivos

PISCO SOUR ...$3.500
AMARETTO SOUR ...$5.200
PISCO SOUR CALAFATE ...$5.900
PISCO SOUR CATEDRAL ...$6.900
MOJITO ...$5.800 MOJITO SABOR +$700
VERMOUTH ...$5.900
BLOODY MARY ...$6.200
APEROL SPRITZ ...$6.500
RAMAZZOTTI SPRITZ O TONIC ...$6.900
SAINT GERMAIN SPRITZ ...$9.200
NEGRONI BEEFEATER ...$6.500
NEGRONI HENDRICK'S ...$8.200
MOSCOW MULE ...$7.900
GIN MULE ...$8.900
TEQUILA MARGARITA ...$7.900
TEQUILA MARGARITA HERRADURA ...$10.200
CAMPARI, TÓNICA ...$6.500
TOM COLLINS ...$6.900
CLAVO OXIDADO ...$9.200

Tragos largos

ACOMPAÑADOS DE UNA BEBIDA 220 CC

PISCO
ALTO DEL CARMEN 35° ...$4.000
MISTRAL 35° ...$4.300
ALTO DEL CARMEN 40° ...$4.500
ESPÍRITU DE LOS ANDES 40°...$5.900

FERNET
FERNET BRANCA ...$5.500

VODKA
VODKA STOLICHNAYA ...$5.900
GREY GOOSE ...$12.500

GIN
PUEDES CAMBIAR TU TÓNICA A PREMIUM X **$2.200**

MAUGIN ...$8.000
PROVINCIA ...$8.000
HENDRICK'S ...$10.500

Espumantes

COPA ...$4.800
ESPUMANTE VADO EXTRA BRUT ...$15.900
ESPUMANTE CHANDON ...$22.900

Sin alcohol

CERVEZA S/A ...$4.500

BENI'S DE JENGIBRE ...$4.500
Bebida natural de jengibre elaborada con manzanas del sur de Chile. Servida con agua con gas para una experiencia intensa y refrescante.

MOJITO S/A ...$5.200 MOJITO SABOR +$700
RAMAZZOTTI SPRITZ CERO ...$6.900
APEROL SPRITZ CERO ...$6.900
LONDON MULE CERO ...$7.900

Vinos

KOYLE
COPA ...$4.900 / BOTELLA ...$18.900
CARMENERE · SAUVIGNON BLANC
COSTA · CABERNET SAUVIGNON

VINOS POR BOTELLA

TINTOS
VILLARD PINOT NOIR ...$20.500
PÉREZ CRUZ COT ...$24.900
PURA FÉ CARMENERE ...$24.900
VINO SUTIL CARMENERE ...$24.900
VIK A CARMENERE ...$24.900
VETAS BLANCAS
CABERNET FRANC ...$25.900
TRIPLE C ...$25.900
CERRO BASALTO CARMENERE ...$38.900
CABALLO LOCO GRAN
CRUZ APALTA ...$42.500

BLANCOS
GARCES SILVA AMAYNA
SAUVIGNON BLANC ...$20.500
FLORESTA FIELD BLEND ...$29.900

Whisky, Bourbons & Single malts

JACK DANIEL'S ...$8.200
JOHNNIE WALKER BLACK ...$8.500
GLENFIDDICH 12 AÑOS ...$11.900
MACALLAN 12 AÑOS ...$18.900

Bajativos

JAGERMEISTER ...$4.900
CORTO TEQUILA ...$5.200
BAILEY'S ...$5.900
CORTO TEQUILA HERRADURA ...$9.500
AMARETTO DISARONNO ...$7.900

Bebestibles

COCA COLA, SCHWEPPES ...$2.900
AGUA C/S GAS 330 ML ...$2.900
LIMONADA ...$4.000
JUGO DE FRUTAS ...$4.500
AGREGADOS: ALBAHACA, JENGIBRE Y/O MENTA ...$300
TÓNICA SAN PELLEGRINO ...$4.500
GINGER BEER ...$4.500

Coctelería TROPERA

DE AUTOR

BIEN CHINGÓN
Exótica mezcla de maracuyá, jugo de limón y tequila ...$7.200

SANGRÍA DE LA CASA
Sangría al estilo Tropera
COPA ...$5.900 JARRA ...$18.900

GRAN CALBUCO
Gin, limón, pomelo y frambuesa, con agua tónica y un toque de amargo de angostura ...$9.200

CERVECEROS

ESPRESSO DEL MACKAY
Vodka, café espresso y Perros del Mackay (Porter ALE) ...$5.900

DON MANGO
Hielo frappé, tequila, mango, limón y Don Manu (Classic IPA), acompañado de menta ...$6.900

PINCHE GUADALINA
Limón, tequila, jugo de tomate, salsa inglesa, tabasco y Guadalina (Blonde ALE) ...$6.900

Café

TÉ ...$2.900
INFUSIÓN ...$2.900
ESPRESSO ...$2.900
ESPRESSO DOBLE ...$3.200
RISTRETTO ...$2.900
AMERICANO ...$2.900
MACCHIATO ...$3.200
CORTADO ...$3.200
LATTE ...$3.200
CAPPUCCINO ...$3.200
MOCACCINO ...$3.500
CHOCOLATE CALIENTE ...$3.500

Tártaros

En tostadas con salsa tártara. Se puede pedir dos mitades diferentes, se cobrará la de mayor precio.

PATAGÓN
Carne de res finamente cortada y condimentada, base de pepinillos dill, alcaparras, cebolla morada, cilantro y salsa tártara ...$11.500

DE ALCACHOFAS
El veggie de la familia: Alcachofas condimentadas a la Tropera ...$11.200

QUE LOS RÍOS FLUYAN
Salmón con alcaparras, pepinillos y cilantro ...$13.900

TRUFADO
Nuestro tártaro Patagón a la tartufata (trufa negra, funghi porcini, champiñon paris y aceite de trufa) ...$15.900
*Preguntar por disponibilidad

BRAVO
Tártaro patagón con pasta de ají ...$13.200

STRONG
Parecido al Patagón, pero con salsa Strong (en base a cerveza strong, mostaza y miel de ulmo) ...$13.200

PULPO
Incorporamos el pulpo a nuestra receta del tártaro ...$15.500

Para Compartir

CEVICHE TROPERO
Salmón, cebolla morada y pimientos rojos, jengibre y marinado en leche de tigre con cilantro. Acompañado de tostadas ...$13.900

CALAMARES A LA ROMANA
Calamares a la romana, acompañados de salsa tártara y salsa K2 ...$12.500

CARPACCIO DE RES Y CAMARÓN
Carpaccio de res con parmesano, rúcula, palta, cebolla morada, alcaparras, camarones y salsa fresquito ...$14.200

DIP DE ALCACHOFA
Nuestro clásico dip de alcachofas y tostadas ...$11.900

COLIFLOR ESPECIADA CON SALSA TZATZIKI
Coliflor asada con salsa de yogurt, menta, maní, pepino y limón ...$10.900

Ensaladas

LA GRAN CÉSAR
Lechuga, pechuga de pollo o camarones salteados, pan con ajo, parmesano y salsa césar **/Pollo** ...$11.900 **/Camarón** ...$12.500

POKE VEGGIE
Quinoa, queso llanero, tomate cherry, cebolla morada cruda, poroto negro, pepino, un toque de lechuga y salsa fresquito ...$10.900

LE COBB
Mix verde, pollo cítrico, pancetta, tomates cherry, huevo duro, champiñones, cebolla morada, aderezo de queso azul, yogurt y oliva ...$11.900

ACEVICHADO
Salmón y camarón acevichados, palta, arroz japonés, mix verde, canchita y choclo peruano. Cebolla encurtida aderezada con leche de tigre ...$12.900

GREEN SALAD
Nuestra selección de mix verdes de la estación ...$6.900

Cocina italo-patagona

FETTUCCINE CORRENTOSO
Fettuccini en su salsa con camarones, panceta, cebollín, champiñones, tomate cherry y cilantro ...$13.900

RISOTTO DEL MAR
Nuestro exquisito risotto de camarones con un toque de champiñones y cilantro ...$14.500

RAVIOLI DE LA ESTANCIA
Ravioli con cordero deshilachado, champiñones, nueces y morrón en juliana salteados en mantequilla con reducción de vino tinto, crema y romero ...$13.900

Nuevo!
GNOCCHI PESTO
Gnocchi de papas con nuestra cásica salsa de pesto tropera terminado con queso parmesano ...$10.900

Nuevo!
GNOCCHI CUATRO QUESOS
Gnocchi de papas con salsa de mozzarella, queso parmesano, camembert y roquefort ...$11.900

CAPPELLETTI BIANCO
Cappelletti rellenos con pollo y mozzarella, en una salsa de champiñones, pimientos rojos, tomate, crema y cebollín ...$11.900

MILANESA AND CHEESE
Pasta seca en salsa de quesos acompañada de milanesa ...$12.900

***OPCIÓN NIÑOS**
Fetuccini en salsa pomodoro de la casa ...$8.900



Pizzas

Elige entre nuestras masas NY style o masa a la piedra.

Se puede pedir dos mitades diferentes, se cobrará la de mayor precio.
***Queso vegano** ...$3.000

MARGARITAAAAAHHH!
Pomodoro, mozzarella y albahaca ...$9.000

PEPPERONI NY STYLE
Pomodoro, mozzarella y pepperoni New York ...$9.500

NAPO
Pomodoro, mozzarella, jamón cocido, tomate y orégano ...$9.900

HOT HONEY PEPPERONI
Pomodoro, mozzarella, pepperoni New York y miel picante ...$10.500

FUGAZZA TROPERA
Pomodoro, mozzarella, parmesano, cebolla morada al romero, cebolla blanca caramelizada, orégano ...$11.900

CUATRO ESTACIONES
Pomodoro, mozzarella, jamón cocido, champiñones, alcachofa y salame ...$13.900

CAPRICHOSA
Pomodoro, mozzarella, jamón cocido, champiñones, aceitunas negras y merquén ...$13.900

PANCETTA MÍA
Pomodoro, mozzarella, pimientos rojos, pancetta, champiñones y cebolla caramelizada ...$14.500

MELANZZANE
Pomodoro, mozzarella, berenjenas asadas, pesto y parmesano ...$14.200

LA PAMPITA
Pomodoro, mozzarella, cebolla caramelizada, roquefort, aceitunas negras y rúcula ...$13.900

CUATRO QUESOS
Pomodoro, mozzarella, queso parmesano, camembert y roquefort ...$14.500

ROSA CATALINA
Pomodoro, mozzarella, jamón serrano y rúcula ...$14.500

MECHADA PALTA
Pomodoro, mozzarella, carne mechada, palta y cebolla morada ...$14.900

POLLO BBQ
Pomodoro, mozzarella, queso cheddar, pollo, cebolla morada, pancetta crocante y bbq ...$15.500

CAMARÓN QUE SE DUERME
Pomodoro, mozzarella, cebolla morada, camarones, merquén y cilantro ...$13.900

Extras:
Vegetales ...$1.000
Alcachofas / Pepperoni / Pollo ...$2.000
Pancetta / Quesos /Jamón cocido / Camarones /Jamón serrano / Queso Vegano ...$3.000

Postres

FLAN DE CARAMELO
Flan de vainilla con caramelo y crema batida ...$5.900

Nuevo!
CREPES DE NUTELLA
Crepes rellenos de Nutella ...$5.900

TIRAMISÚ
Bizcocho de galletas emborrachadas en amaretto y café, mascarpone y cacao ...$5.900

LA CATEDRAL
El clásico de Tropera: Brownie con una capa de crema de maní, helado de vainilla en cobertura de chocolate con salsa de toffee caliente ...$8.900

TARTA TATIN
Clásica receta de manzanas caramelizadas sobre una base de masa crujiente ...$5.100

Déjanos tu comentario y podrás ganar 48 cervezas!



Menú del día

LUNES A VIERNES DE 12.30-17.00 HRS *EXCEPTO FERIADOS

$10.000

Incluye

- ENTRADA: ENSALADA O SOPA DEL DÍA
- FONDO A ELECCIÓN
- INFUSIÓN HELADA / CAÑITA CERVEZA / BENI'S / CORDILLERANO PICANTE
- ESPRESSO O CORTADO

Fondos

PESCA DEL DÍA CAPONATA
Pesca del día con una salsa vierge sobre una caponata (verduras al horno en aceite de oliva y aceto balsámico).

ALBÓNDIGAS CON POLENTA CREMOSA
Albóndigas de cerdo y res, sobre una polenta cremosa, terminada con salsa pomodoro y albahaca.

GNOCCHI CON PLATEADA
Gnocchi de papa con plateada al jugo, chorizo desgranado y cilantro.

SPAGHETTI ZUCCHINI PESTO
Spaghetti de zucchini con pesto, almendras laminadas, parmesano y bacon vegano sobre cama de salsa de piquillos.



Un Buen Almuerzo, Siempre puede ser Mejor



COPA DE VINO + $3.000
Elige entre vino tinto o blanco.



TU TRAGO CON 25% DCTO.
Disfruta un 25% de descuento en un trago de nuestra carta.

MINI POSTRE + $3.000
Elige entre Tarta Tatín, crepe con Nutella o tiramisú.

Beneficios válidos al pedir el Menú del Día.