



KROSSBAR

CERVEZA DE ACÁ - COCINA DE ACÁ

¡ATENCIÓN AMIGAS Y AMIGOS CERVECEROS!



Estamos trabajando
en un nuevo proyecto:

PRÓXIMAMENTE
→ MALL SPORT
ALLÁ VAMOS.



PILS

alc. 5,1% / IBU=25

SCHOP 500CC \$4.400 VASO 350CC \$3.100
COPA DEGUSTACIÓN 200CC \$1.950

Es una cerveza lager inspirada en las clásicas Pilsner europeas, con el amargor y aroma propio del tettnang originario de la región alemana del mismo nombre. Elaborada 100% con malta de cebada malteada, Kross Pils es ligera y refrescante pero con mucho más cuerpo que una lager tradicional.

GOLDEN

alc. 5,3% / IBU=27

SCHOP 500CC \$4.400 VASO 350CC \$3.100
COPA DEGUSTACIÓN 200CC \$1.950

Es nuestra cerveza favorita y se ha transformado en todo un ícono. Es una Pale Ale de color dorado, con buen cuerpo y notas a caramelo y toffee.

MAIBOCK

alc. 6,5% / IBU=28

SCHOP 500CC \$4.500 VASO 350CC \$3.400
COPA DEGUSTACIÓN 200CC \$2.100

Una versión de color cobrizo del estilo Bock. Es una lager fuerte, en donde el carácter caramelizado de cinco maltas se equilibra con el amargor de los lúpulos alemanes utilizados.

LUPULUS

alc. 5,6% / IBU=40

SCHOP 500CC \$4.800 VASO 350CC \$3.400
COPA DEGUSTACIÓN 200CC \$2.200

Es nuestra interpretación del estilo American Pale Ale (APA) originario de EEUU. Utilizamos la técnica del Dry Hopping que consiste en incorporar los lúpulos no sólo en la cocción, sino que también en la maduración, aportando un aroma cítrico y frutal.

STOUT

alc. 5,4% / IBU=30

SCHOP 500CC \$4.400 VASO 350CC \$3.100
COPA DEGUSTACIÓN 200CC \$1.950

Gracias esta cerveza José Tomás y Asbjorn se conocieron para después dar vida a Kross. Cremosa, con notas a café tostado, chocolate amargo y frutos secos.

K5

alc. 7,2% / IBU=22

SCHOP 500CC \$4.800 VASO 350CC \$3.400
COPA DEGUSTACIÓN 200CC \$2.200

Etiqueta de aniversario número 5 de Kross. Madurada con roble americano, es una cerveza muy versátil en donde resaltan los aromas a vainilla, coco y caramelo.

KROSSOUT

alc. 4,2% / IBU=18

SCHOP 500CC \$4.500 VASO 350CC \$3.200
COPA DEGUSTACIÓN 200CC \$2.100

Es la primera cerveza baja en calorías de Kross y la más refrescante de nuestro portafolio. Sobre un fondo ligero de cuatro maltas que aportan suaves notas a galleta, cereal y una textura suave, se expresan cuatro variedades de lúpulo con veraniegas aromas tropicales y cítricos.

De Todo un poquito \$6.900

De Todo un poquito experimental \$6.900

Chelada o michelada \$1.200

COCTELES CON CERVEZA

SANGRIA DE LA CASA \$5.100
Vino Cabernet Sauvignon, Kross Pils, Pulpa de frambuesa con un toque de naranja y Mix de frutas.

NORTINO \$4.400
Kross Maibock, tequila Cazadores blanco, jugo de naranja y limón de pica.

ROSÉ SPRITZ \$4.500
¡Reinvención spritz!
Kross Rosé ale, jugo de naranja, espumante amaranta brut y rodaja de naranja

OJOS DEL SALADO \$4.700
Kross Pils, Trakal, Mermelada de maracuyá y jugo de naranja.

FRUTO PROHIBIDO \$4.200
Kross Golden, compota de manzana/canela y ron de manzana.

OAKBLACK \$4.500
Kross Stout, Ron Oakheart Vainilla, goma de canela y un toque de limón.

LA DIABLADA \$5.400
Kross Lupulus, ron de coco, pulpa de maracuyá y macerado de ají cacho de cabra.

COCTELERIA TRADICIONAL

ATARDECER \$6.600
Gin nacinal Provincia, jugo/zeste de pomelo y limón, triple sec, agua tónica.

CAIPIRISIMA COCONUT \$4.300
Trozos de limón macerador en azúcar, pulpa de piña, jugo de limón, ron de coco y hielo frappé.

THE GUILIGAN'S MULE \$5.900
Nuestra propia versión Mule. Guiligan's, jugo de limón, ginger beer Corteza Jesuita y rodaja de limón

MOSCOW MULE \$6.900
Vodka gabri, jugo de limón, ginger beer corteza jesuita y una rodaja de limón.

SOUR AMAZÓNICA \$5.400
Gin La República Amazónica, jugo de limón, goma, amargo de angostura

PISCO SOUR \$4.400
Pisco Alto del Carmen, jugo de limón natural, goma y amargo de angostura.

APEROL SPRITZ \$5.500
Aperol, espumante brut y soda.

MOJITO TRADICIONAL \$4.100
Ron blanco, hojas de menta maceradas con limón, jarabe de goma y soda.

MOJITO SABORES \$4.500

TIKI MARACUYÁ \$4.500
Ron blanco, ron de vainilla, pulpa de maracuyá, jugo de naranja natural, jugo de limón sutil, menta y jengibre.

DAIQUIRI SABORES \$4.300
Ron blanco, goma, gotas de limón y jugo de frutas.

NEGRONI \$4.200
Gin Bombay, vermouth, bitter y rodajas de naranja.

ST GERMAIN SPRITZ \$6.800
St Germain, licor de naranja, espumante brut, y menta.

GIN TONIC DE LA CASA \$5.300
Gin Santos, tónica nordic y una rodaja de limón.

SIN ALCOHOL

GASEOSAS Y AGUAS DE COCA-COLA COMPANY	\$1.900
AGUA MINERAL PUYEHUE	\$1.900
JUGOS Y LIMONADAS	\$2.800
MONSTER 350CC	\$3.500
AGUA TÓNICA CORTEZA JESUITA	\$1.900
GINGER BEER CORTEZA JESUITA	\$1.900

SCOTCH & BOURBON

CORTOS

Jim Beam Honey	\$4.800
JW Black Label	\$5.400
Jack Daniels N 7	\$6.400
The Guiligan's	\$3.900
Maker's Mark	\$7.500

PISCOS

Alto del Carmen 35°	\$4.100
Alto del Carmen 40°	\$4.500
Diablo 35°	\$3.900
Mal Paso 35°	\$4.500
Mal Paso 40°	\$4.700
Waqar	\$6.900
Sagrado corazón 35°	\$3.800

TEQUILA

CORTOS

Cazadores Reposado	\$4.100
Cazadores Añejo	\$4.900

RON

Bacardi Añejo	\$4.100
Bacardi 8 años	\$4.900

VODKA

Gabri	\$5.900
Casablanca +1	\$5.300
Grey Goose	\$6.800

LICORES

CORTOS

Araucano	\$3.400
Baileys	\$4.900
ST Germain	\$4.900
Jägermeister	\$4.500
Amarula	\$4.100
Fernet Branca	\$3.500
Campari	\$4.400
Drambui	\$4.900

GIN

Provincia Andes Dry	\$5.800
Provincia Botánica	\$5.800
Casablanca	\$5.300
Santos	\$5.300
Tanqueray London	\$4.400
La República Andino	\$4.900
La República Amazónica	\$4.900
Hendricks	\$7.600

SANGRIA

Sangría LOCO LOPEZ _____ \$9.900

BOTELLA

POR COPA

ESPUMANTES

Emiliana, Organic Brut _____ \$13.900

Oc Wine, Inquieto Brut _____ \$15.000

Carmen, Amaranta Brut _____ \$11.900 _____ \$3.500

Casillero del Diablo, Devil's Collection Brut _____ \$10.900 _____ \$3.200

BOTELLA

POR COPA

BLANCOS & ROSADOS

Bodegas Re, Pinotel Rosé _____ \$15.000

Emiliana, Novas S.Blanc _____ \$12.500 _____ \$3.500

Garage Wine, OVP Chilled Rosé _____ \$15.000

Bisquertt, Petirrojo Ch _____ \$11.900 _____ \$3.500

La Junta, Momentos Viognier /Ch _____ \$11.900

Tinta Tinto, Big Fish S.Blanc _____ \$12.500

Casillero del Diablo, Devil's Collection, White blend _____ \$12.900 _____ \$3.600

BOTELLA

POR COPA

TINTOS

Emiliana, Novas Pinot Noir _____ \$11.900 _____ \$3.500

Anakena, Tama Vineyard Selección C.Sauvignon _____ \$13.500 _____ \$3.700

Carmen, Gran Rva Carignan _____ \$12.500

Carmen, Gran Rva Frida Kahlo Carmenere _____ \$12.900 _____ \$3.500

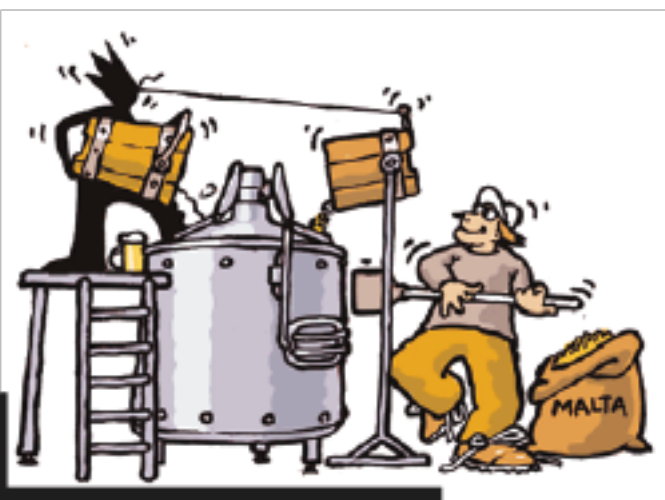
Casillero del Diablo, Reserva Privada, C.Sauvigno _____ \$14.900

Marqués de Casa Concha, Etiqueta negra, _____ \$23.500
Ensamblaje C.Sauvignon, C.Franc, Petit Verdot

BOTELLA

POR COPA

-el Hombre no solo vive de Cerveza-



LOS RAPIDITOS (PARA COMENZAR)

SOPAIPILLAS _____ \$8.500
Sopaipillas con Chancho en Piedra, palta y carne mechada.

Pils + Sopaipillas
Nada mejor para abrir el apetito

BOMBAS DE POLLO CASERAS _____ \$6.400
Bombas de pollo caseras, con ketchup de Kross Golden y naranja, cebollín fresco y gajo de limón.

CROQUETAS DE PERNIL AHUMADO _____ \$6.900
Croquetas de pernil ahumado, con chutney agridulce, pepinillos encurtidos y mostaza de la casa.

OREJAS DE CHANCHO FRITAS _____ \$5.500
Orejas de chancho fritas con dúo de salsas.

PAPASKROSS _____ \$9.500
Papas fritas con nuestra carne mechada, acompañado de suave crema ácida y perejil

 PAPASVEGGIE _____ \$8.900
Papas fritas con pino de soya, tomates, crema ácida y salsa cheddar de K5





de a Dos
la cosa se pone Mejor

LOS SOCIOS (P/2)

 VEGAN POWER		\$5.500
Falafel crocantes de garbanzos y hierbas, mayo vegana y pesto cítrico de zapallitos y alcaparras. Plato 100% vegano		
EMPANADAS FRITAS Y CHANCHO EN PIEDRA		\$7.900
-Prieta artesanal, tomates asados, manzana confitada y cebollín quemado. -Carne mechada y queso mantecoso. -Acelga, sofrito y queso mantecoso.		
TABLA PARRILLERA		\$15.900
Malaya picantita, anticuchos de pollo y salsa BBQ de la casa, longaniza de Chillán, verduras grilladas, pebre y sopaipillas		
 TABLA DE QUESOS		\$14.900
Selección de ricos quesos con chutney agridulce, frutos secos, antipasto de verduras, hummus de albahaca y pesto de hierbas con tostadas.		



SANITAS

 **NUESTRO ORUJO** _____ \$8.900
Mix de hojas, salpicón alimonado de trigo mote, zapallo camote asado, ricota casero, semillas de zapallo, cebada crunchy, coronado con un huevo de Campo Mollet.

ENSALADA ARCOIRIS _____ \$9.500
Mix de hojas, trucha arcoiris sellada al momento, palta, tomate cherry, pepinos, crutones y nuestra salsa César de la casa.

MEDALLONES DE POLLO GRILLADO _____ \$8.900
Ensalada de pollo a la plancha, mix de hojas, peras caramelizadas, nueces acarameladas, apio, palta y dressing de pomelo.

Golden + Medallones de pollo
Preparado para sorprender!

LOS CRUDITOS

QUERIDO CRUDITO _____ \$8.900
170 gramos de posta negra Angus, pepinillos, ají verde, cilantro, mayonesa, cebolla morada, limón, mostaza de la casa y tostadas.
*Lo aliñamos por ti, pero felices si tú te animas a armarlo.

Golden + Crudito
Amigos para siempre

TARTARO DE ATÚN _____ \$8.900
Atún y palta macerados en salsa asiática de soya, jengibre y limón. Acompañados de verduras pochadas en salsa agridulce, cebollín, hojas de cilantro, semillas de zapallo tostadas y pancito crujiente para acompañar.

 **NO ES CEVICHE** _____ \$7.900
Champiñones laminados con limoneta de la casa, sobre una cama de emulsión de palta, cebolla morada, pimentón y zeste de limón. Acompañados de chips de papa camote.

SANGUCHES

Todos acompañados de nuestras papas fritas o coleslaw (ensalada de repollo) y pepinillos.

 **FRICANVEGGIE** \$7.900
Hamburguesa de quínoa, poroto negro y betarraga, lechuga escarola, palta, crocante de camote y salsa mayogurt al ciboulette, en pan pita.

LA PESCA DEL DIA \$9.500
Pescado frito en batido de Kross Lupulus, chilena de tomate/cebolla morada/cilantro/ají verde y mayonesa casera, en marraqueta.

Lupulus + La pesca del día
Para volverse loco.

FRICA QUESO \$8.800
Fricandela con queso mantecoso fundido, tomate, palta y lechuga.

FRICA DE LA CASA \$8.900
Fricandela con aros de cebolla fritos en batido Kross Golden, tocino a la plancha, tomate y hojas verdes en salsa BBQ.

Stout + La Frica de la Casa
Bien regaloneado, como en tu casa.

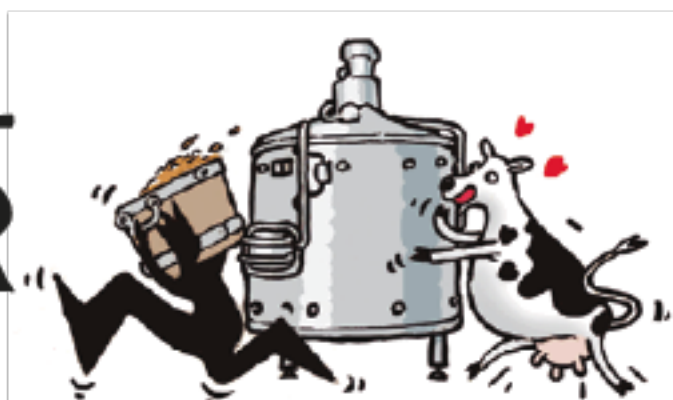
MECHADA ITALIANA \$9.500
¡Nuestra mechada paltatomatemayo y le agregamos cebolla caramelizada para que quede aún más rica! En pan marraqueta.

FRICANPRIETA \$8.900
50% vacuno 50% prieta, peras asadas, queso azul, mostaza de la casa, rúcula y mayonesa casera.

FRIK5 \$9.900
Burger krossbar, tocino, queso gouda, tomates y cebolla grillada, reducción de nuestra k5, rúcula y salsa bbq.

LA GORDA \$9.900
Bratwurst laminada, salsita verde, chucrut, palta y mayo de la casa.

→ SOLO EN ← KROSSBAR CASI COMOUNAPIZZA



Base de masa madre con nuestro orujo de cebada.
Algo que sólo podrás comer aquí, grande para uno, chico para dos.

ITALIANISSIMA _____ \$9.900

Jamón crudo, rúcula, tomate cherry, pesto de albahaca, queso mozzarella y un toque de aceite provenzal.

DE LA HUERTA _____ \$9.500

Zapallo camote e italiano asado, tomate Cherry, queso de cabra, queso mozzarella, pesto y orégano.

MECHADA _____ \$9.900

Carne mechada, tomates Cherry, ají verde en escabeche, queso mozzarella y palta fileteada.

QUESO AZUL _____ \$8.900

Queso azul más mozzarella, berenjena asada, láminas de manzana y albahaca.

IPA + Queso Azul

La combinación que te llevará a la luna.

DEL MAR _____ \$9.500

Pulpo, camarón, calamar, tomates Cherry, aliño provenzal, queso mozzarella y salsa pomodoro picantita.

PIZZA FRANCHUTE 2.0 _____ \$8.900

Base pomodoro, queso mozzarella, queso blanco, tocino y cebollín.

CLÁSICOS DEL MUNDO CERVECERO

 **CHORITO A LA BELGA*** \$8.900
Choritos frescos cocinados en Kross Golden, papas fritas,
pan fresco para sopear el juguito y mayo al merkén.

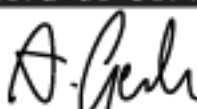
***Porque los Belgas tienen más que cerveza... Arremánguense.**

 **FISH AND CHIPS** \$10.900
Calugas de pescado del día en batido de nuestra Kross Lupulus,
papas fritas, salsa tártara, salsa agridulce y mayo de ajo con
merkén.

Lupulus + Fish & Chips
Un clásico de UK.

 **CURRYWURST*** \$9.500
Nos trajimos la Currywurst, gorda a la parrilla, salsa tomate +
manzana casera al curry y papas fritas.

***La mejor Currywurst fuera de Berlín.**


Asbjorn Gerlach

REGALONES

CHURROS DE PLATANO _____ \$4.500
y manjar blanco casero.

**Kross 5 + Churros de plátano
2+2=5! una experiencia divina.**

TORTA STOUT _____ \$4.900
y guindas ácidas con helado de vainilla.

CAFETERIA

Café Espresso _____ \$1.500

Café Espresso doble _____ \$2.800

Café Cortado _____ \$1.800

Café Cortado doble _____ \$3.200

Té Twinings _____ \$2.200

NOS ENCUENTRAS

KROSSBAR BELLAVISTA - SANTIAGO
DARDIGNAC 0127 - BELLAVISTA
BELLAVISTA@KROSSBAR.CL
(2) 2759 5434

KROSSBAR ORREGO LUCO - SANTIAGO
ORREGO LUCO 066 - PROVIDENCIA
ORREGOLUCO@KROSSBAR.CL
(2) 3225 4773

KROSSBAR BORDERÍO - SANTIAGO
AV. SAN JOSEMARÍA ESCRIVÁ BALAGUER 6400
LOCAL 2B - VITACURA
BORDERIO@KROSSBAR.CL
(2) 3288 1123

¡PRÓXIMA APERTURA! ➔ MALL SPORT



KROSSBAR

CERVEZA DE ACÁ – COCINA DE ACÁ

100%

1

8

- 2000

- 2000

2000

2000