

hecho
con
intención



OTN - INV 2026

ALMUERZOS Y CENAS

DIC 2006 - 2026

tea connection

all day brunch

\$16.100

INCLUYE PLATO + TÉ O CAFÉ + JUGO DE NARANJA Y YOGURT O BOLLERÍA A ELECCIÓN.
LA BUENA NOTICIA. LOS BRUNCH SIEMPRE CON REFILL ;)

SALMÓN Y PALTA

Avocado toast, huevos revueltos y salmón ahumado.

SHAKSHUKA

Huevos shakshuka y tostadas.





FRANCÉS

Croissant jamón-queso, omelette y palta.



ENTRADAS

PARA COMPARTIR

- *  **POWER GUACAMOLE** \$8.800
Guacamole extra rico hecho en casa con nachos maíz.
- TARTAR DE ATÚN** \$12.900
palta, cebollín, aceite de jengibre y menta.
- HUMMUS DE GARBANZOS**
 Hummus, champiñones al perejil y limón. \$8.900
Con pan de masa madre.
- FALAFEL**
*  de lentejas con aderezo vegano. \$8.900
- *  **PAPAS FRITAS TRUFADAS** \$7.900
con mayonesa casera.

rincón de invierno

- LENTEJITAS** \$9.900
Recién salido de olla, receta que ya amamos, que vuelve cada invierno con muchos vegetales y huevo mollet. Viene con tostón
- CREMA DE CALABAZA** \$8.900
con curry, semillas de calabaza y perejil. Viene con tostón
- QUICHE DE BRÓCOLI** \$11.900
con queso de cabra. Acompañado de mini ensalada.

ensaladas & bowls

- * **SALMÓN BOWL** \$13.900
Salmón fresco, palta, rúcula, tomates cherrys, rabanito, quinoa tricolor y aderezo de rábano picante. Puedes pedir la proteína cocida.
- * **TUNA BOWL** \$12.900
Atún fresco, arroz de sushi, palta, mango, pepino, cebollín, furikake y salsa ponzu. Puedes pedir la proteína cocida.
- ENSALADA CAESAR** \$11.900
Pechuga de pollo grillada, lechuga tudela, crutones, parmesano y el mejor aderezo caesar del condado.
- FETA CON PALTA** \$11.900
Mix de verdes, cebollita encurtida, chips de batata, palta, queso feta, almendras laminadas y aderezo de aceto.

sándwiches & wraps

VIENEN CON PAPAS O ENSALADITA.

- CHICKEN WRAP** \$10.900
Pechuga de pollo horneada, palta, queso, cebolla caramelizada, tomates asados y mayonesa con albahaca.
- BAGEL DE SALMÓN** \$12.900
Salmón ahumado con rúcula, palta y queso crema con eneldo.
- SÁNDWICH DE CARNE BRASEADA** \$13.900
Carne mechada, queso gauda, champiñón, papas hilo, cebollita caramelizada, huevo frito y mostaza en pan ciabatta,
-  **HAMBURGUESA PORTOBELLO** \$10.900
De champiñones portobello, palta, mix de verdes, tomate en láminas, queso cheddar, cebollita caramelizada y aderezo big mac.

PLATOS DE FONDO

ELIGE TU PROTEÍNA, VIENE INCLUIDO TU ACOMPAÑAMIENTO PREFERIDO.

proteínas

LOMO CON CHAMPIS Mantequilla, tomillo y ajo.	\$16.900
PLATEADA BRASEADA. con la reducción de demiglace.	\$14.900
* PECHUGA DE POLLO A la plancha con salsa de hierbas y limón.	\$12.900
* SALMÓN GRILLADO Con salsa de zapallo y rodajas de limón.	\$16.900
* ATÚN A LA PLANCHA Con reducción de aceto, tomatitos cherries y champis.	\$15.900



acompañamientos

- * **✓** MIX DE VERDES, CON CHERRYS,
ZANAHORIA, CHOCLO Y PALTA.
- * **🌱** PURÉ DE CAMOTE.
- * **✓** PAPAS FRITAS CASERAS.
- * **🌱** PASTELERA DE CHOCLO GRATINADA.
- * **✓** VERDURAS ASADAS.

RECOMENDADOS DEL CHEF

PASTEL DE CHOCLO \$13.200

* **WOK DE LOMO** \$14.900
Salteado con verduras, arroz, huevo, salsa de soya, cebollín y mix de sésamo.

🍷 **ÑOQUIS CON PARMESANO** \$14.900
Con salteado de hongos, tomatitos, cherries, cebollitas caramelizadas, pomodoro, algo de albahaca, almendras laminadas y queso parmesano.

FETUCCINI CON SALMÓN \$15.900
Salmón, limón, jengibre, parmesano, arvejas, eneldo, crema y panko.

RISOTTO \$14.900
Arroz cremoso con mix de hongos salteados, queso parmesano, queso crema, perejil y aceite de trufa.

para niños \$9.900

PARA NIÑOS HASTA LOS 12 AÑOS
CON VASO DE AGUA DE FRUTAS.

PECHIGUITAS DE POLLO
A la plancha con papas fritas.

ÑOQUIS
Con salsa pomodoro y queso parmesano.



tortas \$6.100

CARROT CAKE
Suave bizcocho de zanahoria y nueces con toques de nuez moscada y canela, relleno y cubierto con delicioso frosting.

PIE DE LIMÓN
Base artesanal rellena con una mezcla de leche condensada, limón y frambuesas frescas cubierta con nuestro merengue especial.

CHEESECAKE CON SALSA DE FRAMBUESA
Suave Cheesecake preparado con auténtica receta norteamericana y fresca salsa de frambuesa.

HÚMEDA DE CHOCOLATE
* Chocolate belga semiamargo (sin harina) con crema batida y frutas de estación.

postres \$6.800

VOLCÁN DE CHOCOLATE
IM-PER-DI-BLE con helado de vainilla.

TARTA VASCA

CREPES CON MANJAR
Viene con helado de vainilla.

BEBIDAS

frías

AGUA \$2.900

Ultra purificada, amigable con el medio ambiente. Pide las veces que quieras.

LICUADOS \$5.200

- Naranja plátano.
- Naranja, zanahoria y frutilla.
- Detox: mango, naranja, espinaca y apio.
- Detox berries: Arándano, frambuesa, menta, jengibre y limón.

AGUA DE FRUTAS \$3.900

- Maracuyá, tilo y naranja.
- Chirimoya, naranja y piña.
- Mango, naranja y jengibre.
- Piña, frutilla y limón sutil.

LIMONADAS \$4.800

- Limonada Tradicional.
- Limonada menta jengibre.
- Limonada menta frambuesa.

JUGO DE NARANJA \$4.900

KOMBUCHA BILOBA \$5.900

BEBIDAS \$3.100

mocktails \$5.900

ESPRESSO TONIC
Agua tónica, café, hielo y agua con gas.

ESPRESSO GINGER
Ginger beer, café, hielo y limón.

FRAMBUESA SPRITZ
Spritz en base a frambuesa, jengibre, espumante sin alcohol y dash de tónica.

MOCKTAIL DE LA PASIÓN
Spritz en base pomelo, con maracuyá, espumante sin alcohol y toques de romero.

ORANGE COFFEE
Shot de espresso, jugo de naranja y hielo.

calientes

ESPRESSO \$2.900

ESPRESSO DOBLE \$3.400

AMERICANO \$3.300

AMERICANO DOBLE \$3.800

MACHIATTO \$2.900

MACHIATTO DOBLE \$3.600

MOCACCINO \$4.900

LATTE \$4.100

VAINILLA LATTE \$4.500

CAPUCCINO \$4.300

CHOCOLATE CALIENTE \$4.500

TÉ O INFUSIONES \$3.200

tea lattes

DIRTY CHAI LATTE \$5.100

WONDER CHAI LATTE \$4.900

MATCHA LATTE \$4.800

GOLDEN MILK \$5.100

STRAWBERRY MATCHA \$4.900

cocteles

\$5.900

CHARDONNAY SOUR

Vino Chardonnay, limón sutil, syrup de goma y clara de huevo.

CABERNET SOUR

Cabernet, limón sutil, syrup de goma y clara de huevo.

APEROL SPRITZ

Aperol, espumante, soda y naranja.

PISCO SOUR

Pisco, limón sutil, syrup de goma, clara de huevo y amargo de angostura.

RAMAZZOTTI SPRITZ

Ramazzotti, espumante, soda y arándano.

MOJITO CUBANO

Ron, limón sutil, azúcar flor, menta y soda.

MANGO FUSION

Vodka neutro, jugo de mango, syrup de granada. Una mezcla frozen.

WINE GINGER

Vino Sauvignon Blanc, jengibre, miel de palma y gotas de lima.

ESPRESSO MARTINI

vodka, licor de café y shot de espresso.

iced tea

\$5.200

FROZEN MATCHA LATTE

Matcha, leche, vainilla y hielo.

DOBLE ORANGE ICED TEA

Orange oolong, jugo de naranja exprimido, maracuyá, hielo y jengibre.

PIÑA KING ICED TEA

Té green forest, piña y frutilla y hielo.

cervezas

ENTRENUBES PALE LAGER \$5.900

OTRA RONDA AMBER ALE \$5.900

MINGA LOCA WEST COAST IPA \$5.900

MAIBOCK 300cc \$4.400

MAIBOCK 500cc \$5.100

ODISEA 300cc \$4.400

ODISEA 500cc \$5.100

copas de vino

\$4.900

CARMENERE

Viña Emiliana. Nova Gran Reserva.

SAUVIGNON BLANC

Viña Emiliana. Nova Gran Reserva.

PINOT NOIR

Viña Emiliana. Nova Gran Reserva.

CHARDONNAY

Viña Emiliana Nova Gran Reserva.

CABERNET

Viña Emiliana Nova Gran Reserva.

AMALUNA BRUT

vinos

\$19.600

CARMENERE

Viña Emiliana. Nova Gran Reserva.

SAUVIGNON BLANC

Viña Emiliana. Nova Gran Reserva.

PINOT NOIR

Viña Emiliana. Nova Gran Reserva.

CHARDONNAY

Viña Emiliana Nova Gran Reserva.

CABERNET

Viña Emiliana Nova Gran Reserva.

espumantes

\$24.900

AMALUNA BRUT