

A person is eating a meal at a table. The main focus is a plate of food consisting of a green salad, a fried egg, and a piece of toast. The person's hand is visible holding a fork and knife. In the foreground, there is a bowl of fruit including strawberries, blueberries, and raspberries. The background is slightly blurred, showing a wooden table and a person's arm.

FURŌ

BRUNCH
DESAYUNO

BRUNCH

OMELETTE CAMARONES

French style con camarones ecuatorianos más tostadas.

\$7.400

TOSTADAS CON PALTA, HUEVO Y SALMÓN

Tostadas con palta, huevo a punto y slice de salmón

\$7.400

HUEVO PALTA

Cueco con huevo revuelto, palta y tostadas.

\$5.100

SALMÓN, QUESO CREMA Y HOJAS

Salmón, queso crema con eneldo y hojas.

\$7.400

VEGGIE

Tostadas, mantequilla de hongos, palta y cherrys confitados.

\$5.100

HUEVOS POCHADOS

Base palta y semillas

\$6.900

OPCIONES DE PROTEÍNA

Seitán - Salmón - Camarón - Tocino - Roast Beef - Chicken Grill

FURŌ

Lun a Vier de 8:30 a 11:30 - Sab de 8:30 a 16:30

FRUTAS Y GRANOLA

Frutas de temporada, yogurt o leche o leche vegetal (pedir miel) y granola de la casa.

\$6.900

ACAI BOWL

Mix de granolas con acai y frutas de temporada.

\$7.500

GRANOLA VEGAN

Mix de granolas con frutas de temporada y granola.

\$6.900

TOSTADAS

Palta

\$5.100

Huevo palta

\$5.100

Huevo

\$5.100

Huevo jamón queso

\$5.100

Huevo champiñón queso

\$5.100

Huevo queso

\$5.100

FURŌ

FURŌ

Lun a Vier de 8:30 a 11:30 - Sab de 8:30 a 16:30

CAFÉ AMERICANO O ESPRESSO

\$2.000

MOCACCINO O CAPUCCINO

\$2.600

JUGO NATURAL

\$3.600

BEBIDAS

\$1.900

AGUA CON Y SIN GAS

\$2.700

CERVEZA SIN ALCOHOL

Heineken

\$2.700

Mahou

\$3.000

Kunstmann

\$2.700

Mestra

\$2.700

FURŌ

FURŌ

ENTRADAS



FURŌ

CEVICHE DE SALMÓN

Tradicional crudo peruano con salmón mezclado con cebolla morada, apio, cilantro acompañado de canchita, camote, choclo y aderezado con leche de tigre.

\$10.500

CEVICHE DE COCHAYUYO 🌱

A base de alga cochayuyo, mango, palta cebolla morada, cilantro, choclo peruano y leche de tigre thai.

\$9.000

TIRADITO SHIROMI

Finos cortes de pesca del día, sobre leche de tigre de ají amarillo, acompañados de choclo peruano, cebolla morada, camote glaseado y galletas de wantan para acompañar.

\$10.000

EDAMAME 🌱

Vainas de poroto de soya salteadas con sal gruesa y aceite especiado.

\$6.000

GYOSAS DE CERDO

Empanaditas japonesas rellenas de cerdo acompañadas de salsa teriyaki y salsa acevichada.

\$7.600

GYOSAS VEGANAS 🌱

Empanaditas japonesas rellenas de verduras acompañadas de salsa teriyaki y salsa acevichada.

\$7.600

CREMA DE ZANAHORIAS

Suave potage de zanahoria, vegetales del día, jengibre, perejil y aceite de achiote.

\$5.200

HOUSE FRENCH FRIES 🌱

Crujientes papas fritas cortadas en casa con salsa FURŌ, ketchup de la casa y creme fraiche.

\$7.200

FURŌ



FURŌ

FONDOS

SOPAS

PASTAS

FURŌ

MERLUZA AUSTRAL

Suave pescado blanco al ajillo, sellado en mantequilla y aceite de oliva, acompañado de puré de arvejas con menta, polvo de almendras y hojas verdes.

\$12.900

GRATIN DE ÑOQUIS CON HUANCAINA

Pasta a base papa, gratinada con queso parmesano, chimichurri fresco, mermelada de tomates y cherrys confitados en oliva.
(Pídelo en versión vegana) 🌱

\$9.900

QUINOTO DE SETAS

Ragú de setas en vino blanco, sobre cremoso mix de quinoas y brotes.

\$10.900

LOMO SALTADO

Clásico con lomo liso en cubos flambeado con tomate, cebolla morada, papas fritas de la casa, arroz blanco y cilantro fresco.

\$12.900

SALMON BALSAMIYAKI

Salmón a la plancha en salsa teriyaki de aceto balsámico, sobrepuré picante de camote peruano, almendras tostadas, kale y encurtidos.

\$12.900

SEITAN SALTADO 🌱

Seitan parrillero flambeado con tomates, cebolla, cebollín, salsa saltada a lo FURŌ, papas fritas de la casa y arroz blanco.
(Todo un clásico en nuestra versión vegana)

\$10.500

TALLARIN SALTADO

Pasta larga al sartén con salsa saltada, gajos de tomates, cebollín, pechuga de pollo cortada en cubos y cebolla morada.

\$9.500

AJÍ DE GALLINA

Clásica salsa de ají amarilla con pechuga de pollo mechada, huevo cocido y polvo de almendras, acompañado de arroz blanco.

\$11.200

RISOTTO DE CAMARONES

Risotto de camarones, cremoso arroz en salsa de camarones acompañado de camarones marinados con especias japonesas y salteado en sake.

\$12.990

RISOTTO DE CHAMPIÑONES

Risotto de hongos, arroz cremoso salteados con champiñones de estación y perfumado con aceite de trufas.

\$10.990

FURŌ

FURŌ

SALAD BAR



ENSALADA DE LENTEJAS (VEGAN) 🌱

Guiso frío de lentejas, kale y seitan salteado, pepino, aceitunas, palta, cherry sobre mix de hidroponicos verdes.

\$7.000

GRILL CHICKEN SALAD

Pollo grillado con miel y mostaza dijon, kale salteado, pepino, chips de zanahorias, mix verde, huevo a punto y mango.

\$7.000

ROAST BEEF SALAD

Láminas de lomo liso selladas en 7 especias japonesas, cherrys confitados, betterragas, chip de zanahorias y mix verde.

\$7.000

CHICKEN AVOCADO

Pechuga de pollo sellada sobre ensalada de cherrys, betarraga, rabanitos encurtidos, chip de zanahorias, palta y mix verde.

\$7.000

KINUA SALAD 🌱

Quínoa en su punto, pepino, betarraga, aceitunas, palta, cherrys sobre mix de hidropónicos verdes.

\$7.000

CERVEZAS SHOP

KUNSTMANN TOROBAYO \$4.700

ROYAL GUARD \$3.700

BOTELLINES

AUSTRAL LAGER \$3.500

AUSTRAL CALAFATE \$3.500

AUSTRAL TORRES DEL PAINE \$4.500

KUNSTMANN SIN FILTRAR \$3.500

KUNSTMANN IPA \$3.500

KUNSTMANN BOCK \$3.500

SOUR

PISCO SOUR

\$4.900 / HH \$4.200

PISCO SOUR CATEDRAL

\$6.400 / HH \$5.700

NEW YORK SOUR

\$6.400 / HH \$5.700

PISCO MANGO

\$4.900 / HH \$4.200

PISCO MARACUYA

\$4.900 / HH \$4.200

VINOS

COPA DE VINO DE LA CASA

\$3.900

FURŌ

JUGO NATURAL

\$2.500

BEBIDAS

\$1.900

AGUA CON Y SIN GAS

\$2.700

CAFÉ AMERICANO O ESPRESSO

\$2.000

MOCACCINO O CAPUCCINO

\$2.600

FURŌ

CERVEZA SIN ALCOHOL

Heineken

\$2.700

Mahou

\$3.000

Kunstmann

\$2.700

Mestra

\$2.700

KOMBUCHA

Kombucha Maracuya

Kombucha Frambuesa

Kombucha Original

Kombucha Café

\$3.200

ESPUMANTES

BOTELLINES DE ESPUMANTES

\$8.200

RICCADONNA BRUT BOTELLA

\$20.900

RICCADONNA SEC BOTELLA

\$20.900

MUMM DEMI SEC BOTELLA

\$20.900

MUMM SEC BOTELLA

\$20.900

VIÑA MAR DEMI SEC BOTELLA

\$20.900

VINOS

COPA DE VINO OVEJA NEGRA

\$3.900

(Sauvignon blanc - chardonay)

COPA DE VINO TRIBUTO CALITERRA

\$3.900

(Sauvignon blanc - chardonay)

COPA DE VINO OVEJA NEGRA GRAN RESERVA

\$3.900

(Cabernet sauvignon - Merlot - Malbec - Carmenere)

COPA DE VINO TRIBUTO CALITERRA

\$3.900

(Cabernet sauvignon - Merlot - Malbec - Carmenere)

CASTILLO DE MOLINA GRAN RESERVA BOTELLA

\$12.900

(Sauvignon blanc - chardonay)

TARAPACÁ GRAN RESERVA BOTELLA

\$13.900

(Sauvignon blanc - chardonay)

CASTILLO DE MOLINA GRAN RESERVA BOTELLA

\$12.900

(Cabernet sauvignon - Merlot - Malbec - Carmenere - Syrah)

TARAPACÁ GRAN RESERVA BOTELLA

\$13.900

(Cabernet sauvignon - Merlot - Malbec - Carmenere - Syrah)

FURŌ

POSTRES

DULCES

GALLETAS



POSTRES

HELADOS Y SORBETES HECHOS EN CASA

HELADO DE LÚCUMA	\$4.700
HELADO DE WASABI	\$4.700
SORBETE DE MARACUYÁ	\$4.700
SORBETE DE FRUTOS ROJOS	\$4.700

TARTA FRAISIER VEGANA

Base de galleta de avena, con mousse de yogurt de soja, frutilla laminada y mousses de soja y frutilla.

\$4.200

CHURROS DE YUCA

Churros de yuca acompañado de salsa de chocolate estilo Furō.

\$3.500

TIRAMISÚ ESTILO FURŌ

Base de biscuit bañado en mezcla de café y amaretto, relleno de un mousse de queso y espolvoreado con cacao

\$4.200

BROWNIE

Brownie de chocolate con salsa de chocolate. Todo hecho en casa.

\$4.500

ALFAJOR CASERO

Alfajor de chocolate hecho en casa.

\$1.600