

|
Apoquindo

MENÚ

Avenida Apoquindo 3039, Local 102 A, Las Condes, Región
Metropolitana, Chile | +56 9 8754 5158 | @philiacasadecafe

www.philiacasadecafe.com

P H I L I A

CASA DE CAFÉ

CAFÉ DE ESPECIALIDAD

- **Ristretto** — \$2.490
- **Espresso** — \$2.490
- **Doppio** — \$3.390

• **Americano** — DOBLE \$3.300 / TRIPLE \$3.700

• **Cortado** — SIMPLE \$3.190 / DOBLE \$3.990 / TRIPLE \$4.000
Espresso, cortado con leche y espuma de leche

• **Latte** — SIMPLE \$3.490 / DOBLE \$4.190
Clásico café con leche

• **Flat White** — \$3.390
Espresso, leche, fina capa de espuma

• **Capuccino** — SIMPLE \$3.290 / DOBLE \$3.700 / TRIPLE \$4.200
Espresso, fina capa de cacao amargo, leche, espesa capa de espuma de leche

• **Moka** — SIMPLE \$4.190 / DOBLE \$4.490
Espresso, leche espumada, chocolate en barra

• **Machiatto** — SIMPLE \$3.000 / DOBLE \$3.200

• **Submarino** — \$4.190
Leche caliente con tableta de chocolate

• **Chocolate caliente espeso** — \$4.190

• **Café bombón** — \$4.490
Doble espresso, leche espumada, chocolate en barra y salsa de dulce de leche

• **Té en hebras** — \$3.200
Consultar variedades

• **Masala Chai Latte** — \$4.500

• **Latte Matcha Chai** — \$4.190

• **Latte Matcha Coco** — \$4.190

ADICIONALES

- **Leche vegetales** — \$600
Soya, Almendras, avena, not milk
- **Extra shot** — \$1.000
- **Descafeinado** — \$800

CAFES FRÍOS

- **Espresso tonic** — \$4.900
- **Affogato** — \$4.500
- **Iced latte** — \$4.200
- **Iced matcha latte** — \$4.200
- **Iced black tea** — \$2.900
- **Iced green tea** — \$2.900

COMBINADOS ALL DAY

Nº 1 • Café (americano, cortado o capuccino) o Té en hebras
+ 2 medialunas \$5.990

Nº 2 • Café (americano, cortado o capuccino) o Té en hebras + porción
de tostadas de masa madre con mantequilla y mermelada \$5.490

Nº 3 • Café (americano, cortado o capuccino) o Té en hebras
+ porción de tostadas de masa madre con palta \$6.490

Nº 4 • Café (americano, cortado o capuccino) o Té en hebras o Jugo
(naranja, limonada o jugo de frutas de estación) + Smash Avocado
toast \$7.900

Nº 5 • Café (americano, cortado o capuccino) o Té en hebras o Jugo
(naranja, limonada o jugo de frutas de estación) + Sándwich clásico \$7.990

JUGOS/LICUADOS

de frutas y verduras naturales, sin azúcar

- **Vitamina (100% naranja)** \$4.190
- **Limonada limón, menta y jengibre** \$4.190
- **Jugo de frutas de estación (consultar)** \$4.190
- **Green Detox manzana verde, apio, pepino y limón** \$4.190
- **Orange Glow zanahoria, naranja, manzana y jengibre** \$4.190

- **Bebidas** \$2.500
- **Agua con gas** \$2.500
- **Agua sin gas** \$2.500

DELIS

- **Medialuna artesanal argentina** \$1.650
- **Volcancitos** de dulce de leche \$1.590
- **Super cookie** chocolate & chips \$2.490
- **Galleta Doble Chocolate & Nutella** Galleta de cacao amargo y chips de chocolate con corazón de Nutella (dos opciones de topping: marshmallows o sal de mar) \$2.690
- **Muffin del día** \$2.990
- **Super alfajor** con dulce de leche \$2.790
- **Mini alfajor** con dulce de leche \$1.490
- **Chocotorta** \$4.390
- **Lemon Pie** \$4.390
- **Cheesecake artesanal** de frutillas frescas \$4.990
- **Torta Rogel** (masa crujiente con dulce de leche repostero y merengue suizo) \$4.390
- **Torta Alpina** (base de brownie con dulce de leche repostero y merengue suizo) \$4.390

HEALTHY DELIS

- **Galletón vegano** (sin azúcar) \$2.790
- **Galletón con chips de chocolate 85%** con harina de avena y almendra (sin tacc) \$2.790
- **Lunette de limón** Galletas dulces rellenas de curd de limón con corteza de nuez tostada (sin azúcar) \$2.690
- **Carrot cake:** con harina de arroz y de almendras (sin azúcar, sin tacc, sin lactosa) \$4.490
- **Apple crumbre** (sin azúcar) \$4.390
- **Brownie fudge** de cacao amargo sin azúcar, mantequilla de mani 100%, cobertura de ganache de chocolate sin azúcar (vegano y sin azúcar) \$4.290
- **Trufas de chocolate** de cacao amargo sin azúcar, mantequilla de mani 100% (vegano y sin azúcar) \$1.390
- **Yogurt natural** Granola artesanal sin azúcar + frutas de estación y miel de campo \$4.490
- **Frutas de estación** + miel de campo \$4.190

TOSTADAS

• Tostadas mantequilla

Pan masa madre acompañado de mermelada casera sin azúcar y mantequilla \$3.690

• Tostadas palta

Pan masa madre acompañado con dip de palta \$4.190

MEDIALUNAS PREMIUM

(artesanales - argentinas)

• Medialuna

Con pasta de avellanas \$3.400

• Medialuna

Con dulce de leche argentino \$3.500

• Medialuna

Rellena con jamón y queso (agridulce) \$3.800

Adicionales:

- **Jamón serrano / salmón ahumado** \$3.500 C/U
- **Dúo de tostadas** masa madre \$1.500 C/U
- **Dip mantequilla / queso crema** \$1.000 C/U
- **Dip mermelada artesanal** sin azúcar \$1.000 C/U
- **Dip dulce de leche** \$1.000 C/U
- **Dip de palta** \$2.500

ENSALADAS

• SALUDABLE

Pechuga de pollo asado (o dos huevos o hummus), tomates cherry, aceitunas negras, escamas de queso parmesano, base de verdes con dressing de mostaza y miel \$8.490

• PRIMAVERA

Arroz especiado, hojas verdes, zanahoria rallada, huevos a punto, tomate asado, queso fresco, hummus tradicional y semillas \$8.290

WRAPS

con mini ensalada

• Proteico

Pollo a la plancha o huevos o hummus tradicional, vegetales salteados, palta, acevichado de tomate con cebolla y lechuga \$8.190

• Vegan

Arroz especiado, palta, vegetales salteados, cebolla encurtida, tomates asados al tomillo, hummus de cilantro y lechuga \$8.190

• Power

Huevos, palta hass fresca, queso laminado, lechuga y tomate \$8.190

SANDWICHES

Pan de masa madre (blanco o integral) o pan ciabatta con mini ensalada

- **Ave Palta** Pollo mechado, palta y mayonesa \$7.990
- **Clásico** Sellado de jamón y queso \$6.490
- **Vegan** Hummus de cilantro, vegetales salteados y tomate cherry asado al tomillo \$6.990
- **Club Sandwich** huevos a punto, lechuga, tomate, queso laminado con salsa de tomates confitados \$6.990
- **Pollo Toscano** Pollo a la plancha con pesto rojo de pimiento asado, rúcula fresca, queso laminado \$ 8.290
- **Philia Puro** milanesa de carne vacuna, jamón, queso y mayonesa \$9.490
- **Salmón** Salmón ahumado, rúcula, pepinos encurtidos, queso crema y alcaparras \$9490

- **Quiche del día** con ensalada fresca \$7.900
- **Lasagna de Vegetales** Berenjena, zapallo italiano y tomate con salsa pomodoro y queso mozzarella \$8990

MENÚ EJECUTIVO

PLATO del día + GUARNICIÓN (ensalada de estación o mix de trigo mote y vegetales o mini sopa del día)
+ JUGO Natural + CAFÉ de especialidad

**Adicional postre, puedes elegir entre 2 opciones:
Medialuna o Trufa de chocolate (vegana y sin azúcar) por \$990*

LUNES A VIERNES
DE 12:30 A 15:30 HS. (O HASTA AGOTAR STOCK)

\$11.490

BRUNCH

De 10:30 a 12:30 hs. y de 17 a 20:30 hs.

Pan de masa madre (blanco ó integral) o pan ciabatta

Para compartir

Energético \$25.990

- 2 Cafés (americano, cortado o capuccino) o **Té en hebras a elección**
- 2 Jugos medianos (vitamina, limonada o jugo de frutas de estación)
- 2 Mini avocado toast
- 2 Medialunas artesanales
- 1 Deli a elección (lemon pie, cheesecake, rogel, alpina o chocotorta)

Saludable \$27.990

- 2 Cafés (americano, cortado o capuccino) o **Té en hebras a elección**
- 2 Jugos medianos (vitamina, limonada o jugo de frutas de estación)
- 1 Club sándwich
- 1 Yogurt natural con granola artesanal y frutas de estación
- 1 Trufa de chocolate sin azúcar
- 1 Healthy deli a elección (carrot cake, apple crumble o brownie fudge)

Individuales

Energético \$14.990

- 1 Café (americano, cortado o capuccino) o **té en hebras**
- 1 Jugo mediano (vitamina, limonada o jugo de frutas de estación)
- 1 Avocado toast
- 1 Deli a elección (lemon pie, cheesecake, rogel, alpina ó chocotorta)

Saludable \$15.990

- 1 Café (americano, cortado o capuccino) o **té en hebras**
- 1 Jugo mediano (vitamina, limonada o jugo de frutas de estación)
- 1 Club sándwich
- 1 Healthy deli a elección (carrot cake, apple crumble o brownie fudge)

TOSTONES

· Smash Avocado toast

Tostón de pan masa madre, queso crema, mezcla de palta hass fresca con huevo duro y semillas tostadas \$6.190

· Salmón smash avocado toast

Tostón de pan masa madre, queso crema, palta, láminas de salmón ahumado, huevo y semillas tostadas \$8.900

· Tostón ibérico

Tostón de pan de masa madre, base de tapenade de olivas negras, jamón serrano, rúcula, escamas de queso parmesano y aceite de oliva \$7.990

SOPAS

*(consultar variedad disponible) con crutones artesanales
PORCIÓN MEDIANA \$4000 . PORCIÓN GRANDE \$4900*

- **Betarraga** *crema acida y pistacho molido*
- **Zapallo Jengibre** *con semillas*
- **Tomate albahaca** *con dip de queso parmesano*
- **Coliflor, papa y cebolla asada** *(con fondo de ave)*
- **Arveja menta**