

DESAYUNOS Y ONCES

HUEVOS BEPPO \$ 3.990
huevos fritos, crema, ciboulette, tocino

OMELETTE BEPPO \$ 3.990
preparación con salmón ahumado y espinaca

SÁNDWICH DE JAMÓN-QUESO \$ 3.990
pan pita o croissant, molde blanco o integral a elección

SÁNDWICH AVE PALTA \$ 3.990
pan pita, molde blanco o integral a elección

OMELETTE TRADICIONAL \$ 3.990
clásica preparación con jamón y queso

DESAYUNO SIMPLE \$ 6.990
panera mixta, mermelada, mantequilla, palta, vaso de jugo, una tetera o café



NUESTROS DULCES

MEDIAS LUNAS \$ 790

CESTA DE FRUTA \$ 790

PAIN AU CHOCOLAT \$ 1.290

MACARONES \$ 790

TRUFA \$ 1.290

PORCIÓN DE GALLETAS \$ 2.590

CANELÉ \$ 1.190

TORTA DEL DIA \$ 3.900
bizcocho de chocolate y crema de coco

BROWNIE \$ 2.490
dulce de chocolate con nueces

BROWNIE CON HELADO \$ 3.490
dulce de chocolate con helado de vainilla

MEDIO LITRO DE HELADO \$ 5.990



NUESTRAS TETERAS



TÉ BLANCO \$ 3.190

eterna primavera: rosa mosqueta, piña, mango, arándanos y pétalos de rosa
frutilla: frutilla, rooibos, manzana y arándano

TÉ VERDE \$ 3.190

gunpowder: té clásico chino, enrollado a mano, de la provincia de zhejiang
verde mango: manzana, mango, flor de caléndula y esencia de mango

TÉ NEGRO \$ 3.190

english breakfast: es una mezcla de té de keemun china
lapsang souchong: famoso por su aroma y sabor ahumado
earl grey bravo: cáscara de naranja, esencia natural de bergamota y aciano azul

TÉ ROJO \$ 3.190

pu erh dante: clásico té rojo de pu erh, china
pu erh naranja chip: cáscara de naranja, granos de cacao, aciano azul y chocolate

TÉ CHAI \$ 3.190

verde chai: té verde cáscara de naranja, canela y jengibre
chocolate chai: té negro, canela, jengibre, semillas de cacao

ROOIBOS \$ 3.190

rooibos vainilla: con esencia de vainilla natural
rooibos verde bonita: cáscara de naranja, flor de caléndula, frutillas, durazno

HIERBAS \$ 3.190

manzanilla: manzanilla natural
explosión de berries: rosa mosqueta, hibisco y frutos del bosques

AROMA A CAFÉ

RISTRETTO \$ 1.600

ESPRESSO \$ 1.600

MACHIATO \$ 1.600

AMERICANO \$ 1.790

ESPRESSO DOBLE \$ 1.990

BEPPPO (CORTADO) \$ 2.200

BEPPPO DOBLE (DOBLE CARGA) \$ 2.590

CAPUCCINO \$ 2.790

MOCACCINO \$ 2.890

LATTE \$ 2.790

AFOGATTO \$ 3.290

FRAPUCCINO \$ 2.790

CAFÉ HELADO \$ 4.390

CHOCOLATE CALIENTE \$ 3.590

Adicional leche de soya, carga de café y porción leche \$ 800



BEBIDAS FRÍAS

BATIDOS DE FRUTA \$ 2.590

leche + plátano o frutilla

MILKSHAKE \$ 2.890

leche + helado de chocolate, frutilla o vainilla

JUGOS SABORES \$ 2.590

piña, chirimoya, frambuesa

LIMONADAS \$ 2.790

tradicional, menta-jengibre, menta-albahaca

JUGO DE NARANJA NATURAL \$ 2.790

jugo de naranja natural recién exprimido

JUGOS TAMAYA (prensados en frio) \$ 2.590

de cereza, arándanos o uva moscatel

GASEOSAS \$ 1.690

coca cola, sprite, fanta, ginger ale, tónica

AGUA MINERAL \$ 1.690

SÁNDWICHES

Todos los sándwich incluyen acompañamiento de papas o ensalada

HAMBURGUESA BEPPO \$ 7.790

hamburguesa casera con láminas de tocino, lechuga, cebolla caramelizada y queso cheddar.

DE LAS MECHAS \$ 7.790

plateada en cocción lenta desmechada con queso fundido, palta, cebolla caramelizada y huevo frito

WRAPS



SUPREMO \$ 6.490

filetes de suprema de ave acompañadas de lechuga, tomate cherry, palta, pepinillos y queso crema con aderezo de mostaza miel

SALMÓN PATAGÓNICO \$ 6.490

láminas de salmón ahumado, lechuga, pepino, queso crema y palta con dressing sour cream

LÍBANO \$ 6.490

hummus de garbanzo con champignones salteados, lechuga, pimentón asado y espárragos con dressing de mayonesa de albahaca

ENTRADAS

BRUSQUETA DE SALMÓN \$ 1.950

1 crostini de salmón ahumado con sésamo sobre queso crema y hojas de rúcula.

BRUSQUETA BEPPO \$ 1.950

carne mechada, cebolla caramelizada, queso camembert

BRUSQUETA DE CAPRESE \$ 1.950

omates cherry sobre láminas de mozzarella di buffala, pesto de albahaca en crostini aromatizado con aceite de oliva

TÁRTARO DE SALMÓN \$ 7.790

cortes de salmón, cebolla morada, pimientos, jengibre, pepinillos, alcaparras marinados en jugo de limón y mostaza antigua espolvoreado con semillas de sésamo

NUESTROS FONDOS



- PESCADOS -

SALMÓN DE BAHÍA \$ 9.990

delicado corte de salmón con salsa de camarones, acompañado de cremoso de mote y pesto de rúcula

- CARNES -

SUPREMA ASADA \$ 6.990

suprema asada con cremoso de mote o pastelera de choclo a elección

PLATEADA DE BEPPO \$ 9.290

plateada horneada por 6 hrs sobre pastelera de choclo, ensalada criolla, crocante de parmesano y salsa demi glace



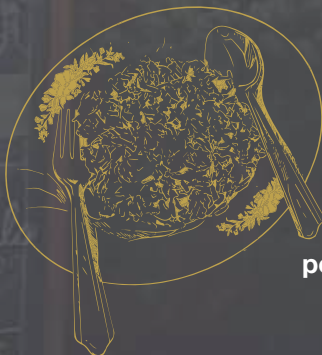
- PASTAS -

Fetuccinis \$ 6.990

fetuccinis caseros

NUESTRAS SALSAS

pesto, pomodoro, camarones y espárragos



NUESTROS VINOS

CHARDONNAY

Apaltagua Reserva, San Antonio.....	\$ 9.900
Casas del Bosque, Casablanca	\$ 12.500

SAUVIGNON BLANC

Casas del Bosque Reserva, Casablanca	\$ 12.500
Matetic Corralillo, San Antonio.....	\$ 12.500

ESPUMANTE

Bouchon Extra Brut, Maule	\$ 14.500
Freixenet Cava Cordón Negro Brut, España	\$ 14.500
Cono Sur Brut, Bío Bío	\$ 11.500

CARMENERE

Casas del Bosque Reserva, Rapel	\$ 12.500
J. Bouchon Block Series, Maule	\$ 11.500

CABERNET SAUVIGNON

Pérez Cruz, Maipo	\$ 15.000
Santa Ema Select Terroir Reserve, Maipo	\$ 11.500

PINOT NOIR

Cono Sur Reserva Especial, San Antonio	\$ 11.500
--	-----------

BLEND

von Siebenthal Parcela #7 Gran Rva., Aconcagua	\$ 17.000
Santa Ema 60/40 Barrel Reserve, Maipo	\$ 11.500

POR COPA

Cava Español

Freixenet Cordón Negro Brut, Barcelona 200cc	\$ 4.500
--	----------

Espumante

Bouchon Extra Brut, Maule	\$ 3.500
---------------------------------	----------

Sauvignon Blanc

Matetic Corralillo, San Antonio.....	\$ 3.500
--------------------------------------	----------

Chardonnay

Apaltagua Reserva, Casablanca	\$ 3.500
-------------------------------------	----------

Carmenere

Casas del Bosque Reserva, Rapel	\$ 3.500
---------------------------------------	----------

Cabernet Sauvignon

Pérez Cruz, Maipo	\$ 3.500
-------------------------	----------



CERVEZAS

Moritz Original, Barcelona.....	\$ 3.500
Moritz 0,0, sin alcohol	\$ 3.500
Volcanes del Sur, Chile.....	\$ 3.500
Kross Golden, Curacaví	\$ 3.500
Kross Pils, Curacaví	\$ 3.500
Kunstmann Torobayo, Valdivia	\$ 3.500
Kunstmann Lager, Valdivia.....	\$ 2.900
Austral Calafate, Punta Arenas.....	\$ 2.900
Corona, Mexico	\$ 3.000



BEBIDAS FRÍAS

BATIDOS DE FRUTA	\$ 2.590
leche + plátano o frutilla	
MILKSHAKE	\$ 2.890
leche + helado de chocolate, frutilla o vainilla	
JUGOS SABORES	\$ 2.590
piña, chirimoya, frambuesa	
LIMONADAS	\$ 2.790
tradicional, menta-jengibre, menta-albahaca	
JUGO DE NARANJA NATURAL	\$ 2.790
jugo de naranja natural recién exprimido	
JUGOS TAMAYA (prensados en frío)	\$ 2.590
de cereza, arándanos o uva moscatel	
GASEOSAS	\$ 1.690
coca cola, sprite, fanta, ginger ale, tónica	
AGUA MINERAL	\$ 1.690

COCTELES



**Beppo
Spritz**
Receta secreta
de Beppo
\$ 4.500

Villa Cardea Spritz

Bitter Villa Cardea
Espumante Brut
Agua con gas
Rodaja de naranja
\$ 4.290



Sour Cultura 38°

Pisco Cultura 38° especial
Jugo de limón
Jarabe de goma
Albumina
\$ 3.290

La República Tonic

Gin La República Andina
Botánicos
Tónica 1724
\$ 5.490



Padro Tonic

Vermouth Blanco Myrrha
Rodaja de pomelo
Tónica 1724
Hielo
\$ 4.490



Mojito Tradicional

Ron Barceló Blanco
Menta machacada, Jarabe de gom,
Jugo de limón, Hielo frappe,
Agua mineral con gas
\$ 4.500



Trikahue

Pisco Mulet Reservado 40°
Bitter Araucano
Ginger Ale
Gengibre
Menta
Jugo de limón
Rodaja de naranja
\$ 4.290



— NUESTROS VINOS —

CHARDONNAY

Apaltagua Reserva, San Antonio.....\$ 9.900
Casas del Bosque, Casablanca\$ 12.500

SAUVIGNON BLANC

Casas del Bosque Reserva, Casablanca\$ 12.500
Matetic Corralillo, San Antonio.....\$ 12.500

ESPUMANTE

Bouchon Extra Brut, Maule\$ 14.500
Cava Freixenet Cordón Negro Brut, España.....\$ 14.500
Cono Sur Brut, Bío Bío.....\$ 11.500

CARMENERE

Casas del Bosque Reserva, Rapel.....\$ 12.500
J. Bouchon Block Series, Maule\$ 11.500

CABERNET SAUVIGNON

Pérez Cruz, Maipo.....\$ 15.000
Santa Ema Select Terroir Reserve, Maipo.....\$ 11.500

PINOT NOIR

Cono Sur Reserva Especial, San Antonio\$ 11.500

BLEND

von Siebenthal Parcela #7, Aconcagua\$ 17.000
Santa Ema 60/40 Barrel Reserve, Maipo\$ 11.500

— POR COPA —

Cava Español

Freixenet Cordón Negro Brut, *Barcelona* 200cc. \$ 4.500

Espumante

Bouchon Extra Brut, *Maule*\$ 3.500

Sauvignon Blanc

Matetic Corralillo, *San Antonio*.....\$ 3.500

Chardonnay

Apaltagua Reserva, *Casablanca*\$ 3.500

Carmenere

Casas del Bosque Reserva, *Rapel*.....\$ 3.500

Cabernet Sauvignon

Pérez Cruz, *Maipo*.....\$ 3.500



— CERVEZAS —

Moritz Original, *Barcelona*.....\$ 3.500
Moritz 0,0, sin alcohol\$ 3.500
Volcanes del Sur, *Chile*.....\$ 3.500
Kross Golden, *Curacaví*\$ 3.500
Kross Pils, *Curacaví*\$ 3.500
Kunstmann Torobayo, *Valdivia*\$ 3.500
Kunstmann Lager, *Valdivia*.....\$ 2.900
Austral Calafate, *Punta Arenas*.....\$ 2.900
Corona, *Mexico*\$ 3.000

Volcanes del Sur Premium Lager

Sabor y fuerza artesanal del sur
4° de alcohol.
\$ 3.500



Moritz Original (Barcelona)

Primera cerveza de Barcelona
Lager tipo pilsener
5,4° de alcohol.
\$ 3.500