

# BAR

## CERVEZAS

Schop Mahou 330 cc	\$3.000	Kross Pilsner	\$3.500
Corona Extra	\$3.100	Kross Golden	\$3.500
Stella Artois	\$3.100	Kross Stout Negra	\$3.900
Cusqueña	\$3.100	Mahou Maestra	\$3.500
Volcanes del Sur, Lager	\$3.500	Mahou Barrica Original	\$3.900
Alhambra 1925 reserva	\$3.500	Mahou Cero sin alcohol	\$3.100

SMOKE  
&  
DRINK

## VINOS

Casillero del Diablo	\$3.900	Emiliana Adobe	\$9.900
<i>Cabernet Sauvignon 185 cc</i>		<i>Cabernet Sauvignon, Carménère y Merlot</i>	
Santa Ema Select Terroir Rva.	\$3.900	Veramonte Reserva	\$9.900
<i>Sauvignon Blanc, Carménère 187 cc</i>		<i>Chardonnay, Sauvignon Blanc</i>	
Freixenet Cordon Negro	\$4.900	Terra Pura Reserva	\$10.900
<i>Cava de España, 200 cc</i>		<i>Sauvignon Blanc, Chardonnay</i>	
Cono Sur Brut	\$4.900	Cono Sur, Bicicleta Rva.	\$10.900
<i>Sparkling Wine, 375 cc</i>		<i>Cabernet Sauvignon, Carménère y Merlot</i>	

BOTELLÍN O BOTELLA 3/4

## TRAGOS Y COMBINADOS

Sangría	Copa \$3.500 / Jarro \$9.900
Sangría Royale	Copa \$3.900 / Jarro \$10.900
Piscola Sagrado Corazón 40°	\$3.300
Daiquiri Clásico	\$3.500
Pisco Sour chileno Cultura 38	\$3.900
Pisco Sour peruano Tabernero	\$4.200
Mojito Tradicional	\$3.900
Mojito Sabores	\$4.200
Villa Cardea Spritz	\$4.500
Ramazotti	\$5.100
Negroni	\$4.200
Gin & Tonic	\$4.200
Vodka	\$4.200
Jack Daniel's 0.7	\$4.900
Jack Daniel's Honey	\$5.300
Gentlemen Jack	\$5.700

COOL  
DRINKS

DESAYUNO  
ENSALADAS  
SANDWICHES  
HAMBURGUESAS  
PICOTEOS  
CAFETERÍA  
BAR

NOS ENCUENTRAS EN:

TW: @LARESISTENCIA\_R

FB: @LARESISTENCIACAFE

INST: @LARESISTENCIACAFE



DESAYUNO  
ALMUERZO  
TARDE  
NOCHE

---

# LA RESISTENCIA

CAFÉ & BAR



# DESAYUNO & ONCE\*

## CROISSANT/CIABATTA

- Jamón y queso \$3.500
- Jamón y Palta \$3.500
- Tocineta y queso mozzarella \$3.500
- Tomate asado, mozzarella y rúcula \$3.500
- Palta, rúcula y mostaza antigua \$3.500
- Salmón, rúcula y queso crema \$4.200
- Roast beef, rúcula y mostaza Dijon \$4.500

VASO DE FRUTAS *de la temporada* \$1.900

BOWL DE FRUTAS *Yogurt natural, granola y mermelada* \$ ~~2.900~~

## TOSTADAS

- Con mantequilla y mermelada \$2.600
- Francesas con miel de palma \$2.900
- Con mantequilla y palta \$2.900
- Panera LR; canasta con una selección de panes y bakery, 2 cafés, 2 jugos, palta y mermelada (*para dos*). \$ ~~13.900~~

\* DESAYUNO/ONCE Y PAR DE HUEVOS  
EXCEPTO 13 A 16.00 HRS.

## PAR DE HUEVOS\*

*Huevos orgánicos servidos con tostadas y salsa holandesa, pochados, fritos o revueltos*

CEBOLLA Y TOMATE FRITOS \$4.200

JAMÓN COCIDO \$4.200

TOCINO \$4.200

PIMENTÓN ASADO Y CILANTRO \$4.200

CHAMPIÑONES Y QUESO AZUL \$4.200

ESPINACA Y QUESO GRATINADO \$4.200

ATOMATADO CON QUESO DE CABRA \$4.200

BENEDICTINOS (SALMÓN) \$4.500

DESMECHADO \$4.500

## ENSALADAS

*Base de hojas verdes, dressing y tostadas*

PAPAS RÚSTICAS \$ 7.900  
*Alcachofa, choclo asado, pimiento y almendras*

QUESO AZUL \$ 7.900  
*Yogurt, eneldo, frutilla, tocino y pera*

QUESO CAMEMBERT \$ 7.900  
*Tomates cherry y pasas*

POLLO AHUMADO \$ 7.900  
*Tomate cherry, cebolla morada y pasas rubia*

HUEVO DURO \$ 7.900  
*Naranja, palta, cebolla morada y queso de cabra*

CAPRESSE \$ 7.900  
*Tomate, mozzarella fior di latte y pesto (sin base de hojas verdes)*

ROAST BEEF \$ 7.900  
*Reggianito, palmitos, pimentón asado y nueces caramelizadas*

SALMÓN AHUMADO \$ 7.900  
*Cebollín, palmito, queso crema y canchita*

CRISPY CHICKEN \$ 8.900  
*Palta, sésamo, pera y queso de cabra*

JAMÓN SERRANO \$ 8.900  
*Queso cabra, pimentón asado y alcachofa*

ATÚN ROJO \$ 9.500  
*Palta, cebollín y sésamo*

CAMARONES \$ 9.500  
*Palta, cebolla morada y tomate cherry*

DRESSINGS · Limón, mostaza, estragón · Yogurt/Eneldo

# SANDWICHES DE LA CASA

*Servidos con papas fritas caseras en pan italiano y mayonesa casera*

<b>MECHADA LUCO</b>	Queso mozzarella y tocino	\$ 7.900
<b>PULLED PORK</b>	Cerdo braseado, tocino, hongos, mozzarella y cebolla asada	\$ 7.900
<b>JAMÓN SERRANO</b>	Rúcula, tomate y berenjena asada y queso de oveja	\$ 7.900
<b>CRISPY CHICKEN</b>	Lechuga, tomate, queso cheddar, tocino y BBQ	\$ 7.900
<b>MECHADA NEW YORK</b>	Cheddar, cebolla caramelizada, pepinillo y BBQ	\$ 7.900
<b>QUESO DE CABRA</b>	Fritos de berenjena, rúcula, nueces, mostaza y miel	\$ 7.900
<b>CHIVITO URUGUAYO</b>	Milanesa carne, lechuga, tomate, huevo, jamón y queso	\$ 8.500
<b>SALMÓN AHUMADO</b>	Pimentón asado, rúcula y palta	\$ 8.500
<b>CAMARONES</b>	Palta, queso crema y sésamo	\$ 8.500
<b>PESCADO FRITO</b>	Salsa tártara, tomate, cebolla, cilantro y ají verde	\$ 7.900

## ALBONDIGAS AL PLATO

*Servidas con papas fritas, ensaladilla, salsas y toppings*

<b>CHICK FALAFEL</b>	Salsa tzatziki, maní tostado con merken	\$ 5.900
<b>BOLLONI MIX</b>	Pomodoro, pesto de rúcula y tocino	\$ 5.900
<b>VEGGIE BALLS</b>	Gratín pomodoro, queso mozzarella y semillas de maravilla	\$ 6.700

## HAMBURGUESAS

*150grs. de molida especial preparada en casa, levemente ahumadas, mayonesa casera, acompañadas de salsa verde y en pan brioche*

<b>CHICK FALAFEL</b>	\$ 7.500	<b>CHILENA STYLE</b>	\$ 8.200
<i>Croqueta de garbanzos salsa tártara, betarraga, cebolla y cilantro</i>		<i>Tomate, ají verde, cilantro, cebolla caramelizada y huevo</i>	
<b>CLÁSICA</b>	\$ 8.200	<b>MEDITERRÁNEA</b>	\$ 8.200
<i>Salsa BBQ, tomate, lechuga, pepinillo dill y cebolla morada</i>		<i>Queso de oveja, pomodoro, hongos y pesto de rúcula</i>	
<b>CHICAGO BURGER</b>	\$ 8.200	<b>BROOKLYN 99</b>	\$ 8.200
<i>Espinaca, cebolla caramelizada, queso azul y papas hilo</i>		<i>Queso de cabra, tomate, rúcula, ají jalapeño y mostaza antigua</i>	
<b>CAMEMBERT</b>	\$ 8.200	<b>MECHADA ITALIANA</b>	\$ 8.200
<i>Cebolla caramelizada, tomate asado, pimentón y rúcula</i>		<i>Tomate y palta</i>	
<b>APPLE BURGER</b>	\$ 8.200	<b>VEGETARIANA</b>	\$ 8.200
<i>Manzana confitada, tocino y queso azul</i>		<i>Croqueta de hongos, rúcula/almendras y aceitunas</i>	
<b>CHEESE BURGER</b>	\$ 8.200	<b>KOBE BEEF (WAGYU)</b>	\$ 9.500
<i>Queso cheddar, tocino, tomate, lechuga y cebolla morada</i>		<i>Mozzarella, tocino, pimentón asado, hongos, rúcula, cebolla asada y papas hilo</i>	
<b>LUPITA STYLE</b>	\$ 8.200	<b>MAR Y TIERRA</b>	\$ 9.500
<i>Guacamole, jalapeño, repollo encurtido y queso cabra</i>		<i>Camarones grillados, mozzarella, cebolla morada y lechuga</i>	

# PICADITAS

PARA COMPARTIR

<b>PAPAS BRAVAS</b> <i>fritas caseras, mayonesa de ají panka</i>	\$ 4.500
<b>PAPAS 3 QUESOS</b> <i>fritas caseras, queso azul, mozzarella, cheddar y tocino</i>	\$ 4.500
<b>PAPAS AL PASTOR</b> <i>fritas caseras, queso de cabra, tocino, cebollín asado</i>	\$ 5.500
<b>ALBÓNDIGAS</b> <i>salsa de queso azul, tocino crocante</i>	\$ 5.900
<b>PAPAS BACÓN CHEDDAR</b> <i>fritas caseras, tocino, jalapeño, cebolla frita y salsa cheddar</i>	\$ 4.900
<b>CRUDO DE FILETE</b> <i>en tostadas con salsa holandesa</i>	\$ 6.900
<b>SHRIMP N' CHIPS</b> <i>pescado y camarones fritos, papas fritas, salsa tártara</i>	\$ 6.900
<b>TRIO R</b> <i>mechada, parmesano, cabra, tocino y salsa verde</i>	\$ 6.500
<b>TÁRTARO DE ATÚN</b> <i>sésamo, cebollín y tostadas</i>	\$ 7.900
<b>PULPO PARRILLERO</b> <i>al chimichurri con verduras asadas</i>	\$ 9.900
<b>DUO DE CEVICHE</b> <i>camarones, atún, leche de tigre y salsa de coco, cebolla morada y otros</i>	\$ 7.900

# PASTELERÍA

<b>MINI BOLLERÍA X 2</b> \$1.200 <i>pain aux raisins, pain aux chocolat</i>
<b>GROISSANT</b> \$1.200
<b>MACARRONS</b> <i>Sabores</i> \$1.200
<b>BARRITA</b> <i>de toffée y nuez</i> \$1.800
<b>MUFFINS</b> <i>de la estación</i> \$2.100
<b>BROWNIE</b> \$2.900
<b>CARROT CAKE</b> \$3.500
<b>PIE DE LIMÓN</b> \$3.600

<b>KUCHEN DE BERRY</b> <i>sin azúcar</i> \$3.700
<b>CHEESECAKE</b> <i>maracuyá o frambuesa</i> \$4.100
<b>TORTA DE HOJARASCA</b> <i>sin azúcar</i> \$4.700
<b>TORTA CHOCOLATÍSIMA</b> <i>sin azúcar</i> \$4.700

<b>POSTRES</b> <i>100 grs. de filíng</i>
<b>TRES LECHE/ SUSPIRO LIMEÑO/ TIRAMISÚ</b> \$3.100

# CAFETERÍA

Ristretto	\$1.900	Te & infusiones	\$1.900
Espresso	\$1.900	Bebidas	\$1.900
Americano	\$1.900	Agua mineral <i>c/gas o sin gas</i>	\$1.900
Machiato	\$2.000	Ice Tea	\$2.000
Espresso doble	\$2.400	Limonada menta jengibre	\$2.400
Espresso doble machiato	\$2.600	Red Bull	\$2.600
Cappuccino	\$2.400	Batido de fruta <i>100% natural</i>	\$2.900
Capuccino doble shot	\$2.600	Jugos Bless <i>sabores</i>	\$3.600
Café au lait	\$2.400		
Latte machiato	\$2.400		
Latte caramel	\$2.600		
Latte avellanas	\$2.600		
Mokachino	\$2.600		
Irish Coffe / <i>whisky o ron</i>	\$2.600		
Frappuchino	\$2.600		
Chocolate caliente	\$2.900		

\* OPCIÓN LECHE ALMENDRA / \$300