



## APERITIVOS

**Porción Papas Fritas** \$2.900

**Aros de Cebolla** \$2.900

**Le Papas** \$4.900

Papas fritas, queso cheddar, crunch de tocino y cebolla.

**Crudo** \$7.900

Carne tártara acompañada de cilantro, cebolla, pepinillos, ají, limón y lactonesa casera.

## ENSALADAS

**Le César** \$6.900

Mix verde, pollo a la plancha, crutones, queso parmesano y dressing César.

**Le Camarón** \$7.800

Mix verde, camarones apanados, tomate cherry, queso parmesano, palta y dressing de ciboulette.

**Le Blue** \$7.800

Mix verde, pollo a la plancha, queso azul, tocino, palta, champiñones, tomate cherry y huevo duro con dressing aceto rubio.

**Quinoa y Camarones** \$8.200

Mix verde, quinoa, camarones, palta, almendras, tomate cherry, zapallito italiano a la plancha con un toque de cilantro y dressing de aceto.

## SANDWICH

ACOMPAÑADOS DE PAPAS RÚSTICAS

**Churrasco Luco** \$6.900

Churrasco de filete y queso mantecoso en pan brioche.

**Churrasco Italiano** \$7.800

Churrasco de filete, palta, tomate y lactonesa casera en pan brioche.

**Mechada Italiana** \$7.600

Mechada, palta, tomate y lactonesa casera en pan italiano.

**Le Salmón** \$7.200

Salmón ahumado, salsa de queso crema y rúcula en pan croissant.

**Hamburguesa Vegetariana** \$7.900

Hamburguesa de garbanzos y quinoa, champiñones salteados, cebolla caramelizada, queso mantecoso, rúcula y lactonesa casera en pan brioche de betarraga.

## PARA NIÑOS

ACOMPAÑADOS DE PAPAS FRITAS

**Pollo a la plancha** \$5.900

**Cheese Burger** \$6.900

Hamburguesa casera y queso cheddar en pan brioche.



## HAMBURGUESAS

ACOMPAÑADAS DE PAPAS  
RÚSTICAS EN PAN BRIOCHE

**Italiana** \$7.500  
Hamburguesa casera, palta, tomate y lactonesa casera .

**Clásica** \$7.900  
Hamburguesa casera, queso cheddar, pepinillos, tomate, lactonesa casera y lechuga.

**Le Peralta** \$7.900  
Hamburguesa casera, chutney de pera, queso camembert, cebolla caramelizada, lactonesa casera y lechuga .

**Americana** \$8.100  
Hamburguesa casera, queso cheddar, pepinillos, salsa bbq, tocino, cebolla morada, lactonesa casera y lechuga.

**Le Camembert** \$8.100  
Hamburguesa casera con queso camembert, mermelada de vino tinto, salsa de champiñones, lactonesa casera y lechuga .

**Le Fromage** \$8.200  
Hamburguesa rellena con queso crema, queso mantecoso y queso azul, tomate, aro de cebolla apanado, queso cheddar, lactonesa casera y lechuga.

**Órale Wei** \$8.300  
Hamburguesa casera, queso mantecoso, jalapeños, salsa chipotle, lactonesa casera, cebolla caramelizada y lechuga.

**Le Gringa** \$8.500  
Hamburguesa casera, 1 aro de cebolla, salsa bbq, queso cheddar, pepinillos, lactonesa casera y lechuga.

**Le Lucy** \$8.700  
Hamburguesa casera rellena con queso, aros de cebolla apanados, salsa bbq, queso cheddar, lactonesa casera y lechuga.

**Le Pimentón** \$8.700

Hamburguesa casera, pimentón relleno con pimentón caramelizado y salsa de queso azul envuelto en jamón serrano, lechuga, lactonesa casera y salsa de perejil.

**Le Camarón** \$8.900

Hamburguesa casera, camarones salteados, salsa de queso crema/ciboulette, cebollines salteados, palta, lechuga.

**Le Quarter** \$8.900

250 grs de hamburguesa casera, tocino, champiñones salteados, pimentones caramelizados, queso mantecoso, lactonesa casera y lechuga.

**Ándate Cabrito** \$8.900

Hamburguesa casera, queso de cabra apanado, confitura de pimientos, salsa de yogurt con eneldo, lactonesa casera y lechuga.

**Le Champiñón** \$8.900

Hamburguesa casera, champiñón apanado relleno de queso crema con salteado de ciboulette y cebolla morada, lactonesa casera, salsa de tocino y lechuga.

**Le Hulk** \$9.900

Dos hamburguesas caseras de la casa, lactonesa de bbq, tocino, cebolla frita, pepinillos, queso cheddar, salsa de queso cheddar y lechuga.

## POSTRES

**Helados Artesanales** \$4.200

**Volcán de chocolate** \$4.900  
Acompañado de helado artesanal de vainilla y praliné de nuez.

**Churros** \$5.900  
6 churros acompañados de salsa de nutella y de manjar.



## CERVEZAS

Schop Austral Lager	\$2.900
Schop Austral Calafate	\$3.100
Schop Austral Torres del Paine	\$3.100
Austral Lager	\$3.300
Austral Calafate	\$3.300
Heineken 0.0	\$3.000

## LE TRAGOS

Aperol Spritz	\$4.200
Ramazzotti Spritz	\$4.200
Mojito Tradicional	\$3.800
Mojito Maracuyá	\$3.900
Sangría	\$4.200/\$14.900
Gin Le Sandwich Gin, pepino, limón y ginger ale.	\$4.500
Pisco Sour	\$3.900
Piscola Mistral/Alto del Carmen	\$3.100
Ron	\$3.500
Vodka	\$3.500
Gin	\$4.300
Shot Fireball	\$4.000

## VINOS/ESPUMANTES

Tarapacá: Merlot, Cabernet Sauvignon, Carmenere	\$3.400/\$15.000
Leyda: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Syrah	
Le Espumante Brut Viñamar	\$3.100/\$11.000

## SIN ALCOHOL

Limonada	\$2.800
Limonada menta jengibre	\$3.000
Jugo variedad de sabores	\$2.900
Bebida	\$1.900
Agua con o sin gas	\$1.900

## CAFÉ/TÉ

Infusión	\$1.800
Té	\$1.800
Expresso	\$1.800
Expresso Doble	\$1.900
Macchiato	\$1.900
Cortado	\$2.100