



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	\$2.700
Schop Austral Calafate	\$2.900
Schop Austral Calafate	\$2.900
Austral Lager	\$3.000
Austral Calafate	\$3.000
Heineken 0.0	\$2.600

VINOS/ESPUMANTES

Tarapacá: Merlot, Cabernet Sauvignon, Carmenere	\$3.400/\$15.000
Leyda: Chardonnay, Sauvignon Blanc, Syrah	
Le Espumante Brut Viñamar	\$2.900/\$11.000

LE TRAGOS

Aperol Spritz	\$3.900
Ramazzotti Spritz	\$3.900
Mojito Tradicional	\$3.500
Mojito Maracuyá	\$3.600
Sangría	\$3.900/\$14.900
Gin Le Sandwich	\$4.200
Gin, pepino, limón y ginger ale.	
Pisco Sour	\$3.500
Piscola Mistral/Alto del Carmen	\$2.900
Ron	\$3.000
Vodka	\$3.000
Gin	\$4.000
Shot Fireball	\$4.000

SIN ALCOHOL

Limonada	\$2.300
Limonada menta jengibre	\$2.500
Jugo variedad de sabores	\$2.400
Bebida	\$1.400
Agua con o sin gas	\$1.400

CAFÉ/TÉ

Infusión	\$1.400
Té	\$1.400
Expresso	\$1.600
Expresso Doble	\$1.700
Macchiato	\$1.600
Cortado	\$1.800