

BAR

CERVEZAS

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

SMOKE
&
DRINK

VINOS

BOTELLÍN O BOTELLA 3/4			
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>	

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 <i>Cultura 38</i>	\$3.900
Pisco Sour peruano <i>Tabernero</i>	\$4.200
Mojito Tradicional	\$3.900
Mojito Sabores	\$4.200
Villa Cardea Spritz	\$4.500
Ramazotti	\$5.100
Negrini	\$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 & 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* \$2.200

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*). \$11.900

* 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 \$6.900

Alcachofa, choclo asado, pimiento y almendras

QUESO AZUL \$7.100

Yogurt, eneldo, frutilla, tocino y pera

QUESO CAMEMBERT \$7.100

Tomates cherry y pasas

POLLO AHUMADO \$7.100

Tomate cherry, cebolla morada y pasas rubia

HUEVO DURO \$7.100

Naranja, palta, cebolla morada y queso de cabra

CAPRESSE \$7.100

Tomate, mozzarella fior di latte y pesto (sin base de hojas verdes)

ROAST BEEF \$7.500

Reggianito, palmitos, pimentón asado y nueces caramelizadas

SALMÓN AHUMADO \$7.500

Cebollín, palmito, queso crema y canchita

CRISPY CHICKEN \$7.900

Palta, sésamo, pera y queso de cabra

JAMÓN SERRANO \$8.200

Queso cabra, pimentón asado y alcachofa

ATÚN ROJO \$8.500

Palta, cebollín y sésamo

CAMARONES \$8.500

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

MECHADA LUCO	Queso mozzarella y tocino	\$7.300
PULLED PORK	Cerdo braseado, tocino, hongos, mozzarella y cebolla asada	\$7.300
JAMÓN SERRANO	Rúcula, tomate y berenjena asada y queso de oveja	\$7.300
CRISPY CHICKEN	Lechuga, tomate, queso cheddar, tocino y BBQ	\$7.300
MECHADA NEW YORK	Cheddar, cebolla caramelizada, pepinillo y BBQ	\$7.300
QUESO DE CABRA	Fritos de berenjena, rúcula, nueces, mostaza y miel	\$7.500
CHIVITO URUGUAYO	Milanesa carne, lechuga, tomate, huevo, jamón y queso	\$7.500
SALMÓN AHUMADO	Pimentón asado, rúcula y palta	\$7.500
CAMARONES	Palta, queso crema y sésamo	\$7.500
PESCADO FRITO	Salsa tártara, tomate, cebolla, cilantro y ají verde	\$7.500

ALBONDIGAS AL PLATO

Servidas con papas fritas, ensaladilla, salsas y toppings

CHICK FALAFEL	Salsa tzatziki, maní tostado con merken	\$5.900
BOLLONI MIX	Pomodoro, pesto de rúcula y tocino	\$5.900
VEGGIE BALLS	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

CHICK FALAFEL	\$6.800	CHILENA STYLE	\$7.500
<i>Croqueta de garbanzos salsa tártara, betarraga, cebolla y cilantro</i>		<i>Tomate, ají verde, cilantro, cebolla caramelizada y huevo</i>	
CLÁSICA	\$7.300	MEDITERRÁNEA	\$7.500
<i>Salsa BBQ, tomate, lechuga, pepinillo dill y cebolla morada</i>		<i>Queso de oveja, pomodoro, hongos y pesto de rúcula</i>	
CHICAGO BURGER	\$7.300	BROOKLYN 99	\$7.500
<i>Espinaca, cebolla caramelizada, queso azul y papas hilo</i>		<i>Queso de cabra, tomate, rúcula, ají jalapeño y mostaza antigua</i>	
CAMEMBERT	\$7.300	MECHADA ITALIANA	\$7.500
<i>Cebolla caramelizada, tomate asado, pimentón y rúcula</i>		<i>Tomate y palta</i>	
APPLE BURGER	\$7.500	VEGETARIANA	\$7.500
<i>Manzana confitada, tocino y queso azul</i>		<i>Croqueta de hongos, rúcula/almendras y aceitunas</i>	
CHEESE BURGER	\$7.500	KOBE BEEF (WAGYU)	\$8.500
<i>Queso cheddar, tocino, tomate, lechuga y cebolla morada</i>		<i>Mozzarella, tocino, pimentón asado, hongos, rúcula, cebolla asada y papas hilo</i>	
LUPITA STYLE	\$7.500	MAR Y TIERRA	\$8.500
<i>Guacamole, jalapeño, repollo encurtido y queso cabra</i>		<i>Camarones grillados, mozzarella, cebolla morada y lechuga</i>	

PICADITAS

PARA COMPARTIR

PAPAS BRAVAS <i>fritas caseras, mayonesa de ají panka</i>	\$3.900
PAPAS 3 QUESOS <i>fritas caseras, queso azul, mozzarella, cheddar y tocino</i>	\$4.100
PAPAS AL PASTOR <i>fritas caseras, queso de cabra, tocino, cebollín asado</i>	\$4.500
ALBÓNDIGAS <i>salsa de queso azul, tocino crocante</i>	\$4.800
PAPAS BACÓN CHEDDAR <i>fritas caseras, tocino, jalapeño, cebolla frita y salsa cheddar</i>	\$4.900
CRUDO DE FILETE <i>en tostadas con salsa holandesa</i>	\$6.500
SHRIMP N' CHIPS <i>pescado y camarones fritos, papas fritas, salsa tártara</i>	\$6.500
TRIO R <i>mechada, parmesano, cabra, tocino y salsa verde</i>	\$6.700
TÁRTARO DE ATÚN <i>sésamo, cebollín y tostadas</i>	\$7.100
PULPO PARRILLERO <i>al chimichurri con verduras asadas</i>	\$7.100
DUO DE CEVICHE <i>camarones, atún, leche de tigre y salsa de coco, cebolla morada y otros</i>	\$7.900

PASTELERÍA

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

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

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