



# MENÚ

P H I L I A

CASA DE CAFÉ

Avenida Apoquindo 3039, Las Condes | Santiago, Chile  
+56 9 8754 5158 | @philiacasadecafe | [www.philiacasadecafe.com](http://www.philiacasadecafe.com)

## CAFÉ DE ESPECIALIDAD

- **Ristretto** \$2.490
- **Espresso** \$2.490
- **Doppio** \$3.390
- **Americano**  
DOBLE \$3.300 / TRIPLE \$3.700
- **Cortado**

espresso, cortado con leche  
y espuma de leche

SIMPLE \$3.190 / DOBLE \$3.990 / TRIPLE \$4.000

- **Latte:** clásico café con leche  
SIMPLE \$3.490 / DOBLE \$4.190
- **Flat White:** espresso, leche, fina capa  
de espuma de \$3.390
- **Capuccino:** espresso, fina capa de cacao  
amargo, leche, espesa capa de  
espuma de leche, canela.  
SIMPLE \$3.290 / DOBLE \$3.700 / TRIPLE \$4.200
- **Moka:** espresso, leche espumada,  
chocolate en barra  
SIMPLE \$4.190 / DOBLE \$4.490
- **Machiato** SIMPLE \$3.000 / DOBLE \$3.200
- **Submarino:** leche caliente con tableta  
de chocolate \$4.190
- **Chocolate caliente espeso** \$4.190
- **Café bombón:** doble espresso, leche espumada,  
chocolate en barra y salsa de dulce de leche \$4.490
- **Té en hebras** (consultar variedades) \$3.200
  - **Masala Chai Latte** \$4.500
  - **Latte Matcha Chai** \$4.190
  - **Latte Matcha Coco** \$4.190

## ADICIONALES

Leche vegetales (soya, Almendras, avena, not milk) \$600  
Extra shot \$1000  
Descafeinado \$800

## CAFES FRÍOS

- **Espresso tonic** \$4.900
  - **Affogato** \$4.500
  - **Iced latte** \$4.200
- **Iced matcha latte** \$4.200
  - **Iced black tea** \$2.900
  - **Iced green tea** \$2.900

## COMBINADOS ALL DAY

- **Café** (americano, cortado o capuccino) o té en hebras  
+ 2 medialunas \$5.990
- **Café** (americano, cortado o capuccino) o té en hebras  
+ porción de tostadas de masa madre con mantequilla  
y mermelada \$5.490
- **Café** (americano, cortado o capuccino) o té en hebras  
+ porción de tostadas de masa madre con palta \$6.490
- **Jugo** (naranja, limonada o jugo de frutas de estación)  
+ Avocado toast \$7.900
- **Jugo** (naranja, limonada o jugo de frutas de estación)  
+ Sandwich clásico \$7.990

## JUGOS/LICUADOS

*de frutas y verduras naturales, sin azúcar*

- **Vitamina** (100% naranja) \$4.190
- **Limonada** limón, menta y jengibre \$4.190
- **Jugo de frutas de estación** (consultar) \$4.190
- **Green Detox** manzana verde, apio, pepino y limón \$4.190
- **Orange Glow** zanahoria, naranja, manzana y jengibre \$4.190
- **Bebidas** \$2.500
- **Agua con gas** \$2.500
- **Agua sin gas** \$2.500

## DELIS

- **Medialuna artesanal argentina** \$1.650
- **Volcancitos de dulce de leche** \$1.590
- **Super cookie chocolate & chips** \$2.490
- **Factura de dulce de leche** \$2.290
- **Muffin zanahoria** \$2.990
- **Super alfajor con dulce de leche** \$2.790
- **Mini alfajor con dulce de leche** \$1.490
- **Chocotorta** \$4.390
- **Lemon Pie** \$4.390
- **Torta Rogel** (masa crujiente con dulce de leche repostero y merengue suizo) \$4.390
- **Torta Alpina** (base de brownie con dulce de leche repostero y merengue suizo) \$4.390

## HEALTHY DELIS

- **Galletón vegano** (sin azúcar) \$2.790
- **Carrot cake:** con harina de arroz y de almendras (sin azúcar, sin tacc, sin lactosa) \$4.490
- **Apple crumbre** (sin azúcar) \$4.390
- **Brownie fudge** de cacao amargo sin azúcar, mantequilla de mani 100%, cobertura de ganache de chocolate sin azúcar (vegano y sin azúcar) \$4.290
- **Trufas de chocolate** de cacao amargo sin azúcar, mantequilla de maní 100% (vegano y sin azúcar) \$1.390
- **Yogurt natural** Granola artesanal sin azúcar + frutas de estación y miel de campo \$4.490
- **Frutas de estación** + miel de campo \$4.190
- **Galletón con chips de chocolate 85%** con harina de avena y almendra (sin tacc) \$2.790

## TOSTADAS

### • Tostadas mantequilla

Pan masa madre acompañado de mermelada casera sin azúcar y mantequilla \$3.690

### • Tostadas palta

Pan masa madre acompañado con dip de palta \$4.190

---

## MEDIALUNAS PREMIUM

(artesanales - argentinas)

### • Medialuna

Con pasta de avellanas \$3.400

### • Medialuna

Con dulce de leche argentino \$3.500

### • Medialuna

Rellena con jamón y queso (agridulce) \$3.800

### Adicionales:

- **Jamón serrano / salmón ahumado** \$3.500 C/U
- **Dúo de tostadas masa madre** \$1.500 C/U
- **Dip mantequilla / queso crema** \$1.000 C/U
- **Dip mermelada artesanal sin azúcar** \$1.000 C/U
- **Dip dulce de leche** \$1.000 C/U
- **Dip de palta** \$2.500

## ENSALADAS

### · SALUDABLE

Pechuga de pollo asado ( o dos huevos o hummus), tomates cherry, aceitunas negras, escamas de queso parmesano, base de verdes con dressing de mostaza y miel **\$8.490**

### · PRIMAVERA

Arroz especiado, hojas verdes, zanahoria rallada, huevos a punto, tomate asado, queso fresco, hummus tradicional y semillas **\$8.290**

## WRAPS

con mini ensalada

### · Proteico

Pollo a la plancha o huevos o hummus tradicional, vegetales salteados, palta, acevichado de tomate con cebolla y lechuga **\$8.190**

### · Vegan

Arroz especiado, palta, vegetales salteados, cebolla encurtida, tomates asados al tomillo, hummus de cilantro y lechuga **\$8.190**

### · Power

Huevos, palta hass fresca, queso laminado, lechuga y tomate **\$8.190**

## SANDWICHES

Pan de masa madre (blanco o integral) o pan ciabatta con mini ensalada

· **Ave Palta** Pollo mechado, palta y mayonesa **\$7.990**

· **Clásico** Sellado de jamón y queso **\$6.490**

· **Vegan** Hummus de cilantro, vegetales salteados y tomate cherry asado al tomillo **\$6.990**

· **Club Sandwich** huevos a punto, lechuga, tomate, queso laminado con salsa de tomates confitados **\$ 6.990**

· **Pollo Toscano** Pollo a la plancha con pesto rojo de pimiento asado, rúcula fresca, queso laminado **\$ 8.290**

· **Philia Puro** milanesa de carne vacuna, jamón, queso y mayonesa **\$9.490**

· **Salmón** Salmón ahumado, rúcula, pepinos encurtidos, queso crema y alcaparras **\$9490**

**Quiché del día** con ensalada fresca **\$7.900**

## MENÚ EJECUTIVO

**PLATO del día + GUARNICIÓN** (ensalada de estación o mix de trigo mote y vegetales o mini sopa del día)  
**+ JUGO Natural + CAFÉ de especialidad**

\*Adicional postre, puedes elegir entre 2 opciones:  
Medialuna o Trufa de chocolate (vegana y sin azúcar) por **\$990**

**LUNES A VIERNES**  
**DE 12:30 A 15:30 HS.** (O HASTA AGOTAR STOCK)

**\$11.490**

## BRUNCH

De 10:30 a 12:30 hs. y de 17 a 20:30 hs.

*Pan de masa madre (blanco ó integral) o pan ciabatta*

### Para compartir

#### Energético \$25.990

- 2 Cafés (americano, cortado o capuccino) o té en hebras a elección
- 2 Jugos medianos (vitamina, limonada o jugo de frutas de estación)
- 2 Mini avocado toast
- 2 Medialunas artesanales
- 1 Deli a elección (lemon pie, cheesecake, rogel, alpina o chocotorta)

#### Saludable \$27.990

- 2 Cafés (americano, cortado o capuccino) o té en hebras a elección
- 2 Jugos medianos (vitamina, limonada o jugo de frutas de estación)
- 1 Club sándwich
- 1 Yogurt natural con granola artesanal y frutas de estación
- 1 Trufa de chocolate sin azúcar
- 1 Healthy deli a elección (carrot cake, apple crumble o brownie fudge)

### Individuales

#### Energético \$14.990

- 1 Café (americano, cortado o capuccino)
- 1 Jugo mediano (vitamina, limonada o jugo de frutas de estación)
- 1 Avocado toast
- 1 Deli a elección (lemon pie, cheesecake, rogel, alpina ó chocotorta)

#### Saludable \$15.990

- 1 Café (americano, cortado o capuccino)
- 1 Jugo mediano (vitamina, limonada o jugo de frutas de estación)
- 1 Club sándwich
- 1 Healthy deli a elección (carrot cake, apple crumble o brownie fudge)

## TOSTONES

### · Smash Avocado toast

*Tostón de pan masa madre, queso crema, mezcla de palta hass fresca con huevo duro y semillas tostadas \$6.190*

### · Salmón smash avocado toast

*Tostón de pan masa madre, queso crema, palta, láminas de salmón ahumado y semillas tostadas \$8.900*

### · Tostón ibérico

*Tostón de pan de masa madre, base de tapenade de olivas negras, jamón serrano, rúcula, escamas de queso parmesano y aceite de oliva \$7.990*

### · Tostón half&half

*Tostón de pan de masa madre con queso crema, hummus y palta hass fresca \$7.790*

## SOPAS

*(consultar variedad disponible) con crutones artesanales*

**PORCIÓN MEDIANA \$4000 . PORCIÓN GRANDE \$4900**

- **Betarraga** *crema acida y pistacho molido*
- **Zapallo Jengibre** *con semillas*
- **Tomate albahaca** *con dip de queso parmesano*
- **Coliflor, papa y cebolla asada** *(con fondo de ave)*
- **Arveja menta**