



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.
- Tabla Apanada** \$7.900
Camarones apanados, palta frita, aros de cebolla y camembert frito con salsa bbq, tártara y mermelada de vino tinto y cebolla

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** \$8.900
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** \$7.900
Churrasco de filete y queso mantecoso en pan brioche.
- Churrasco Italiano** \$8.800
Churrasco de filete, palta, tomate y lactonesa casera en pan brioche.
- Mechada Italiana** \$8.900
Mechada, palta, tomate y lactonesa casera en pan italiano.
- Le Salmón** \$8.200
Salmón ahumado, salsa de queso crema y rúcula en pan croissant,
- Hamburguesa Vegetariana** \$8.500
Hamburguesa de garbanzos y quinoa, champiñones salteados, cebolla caramelizada, queso mantecoso, rúcula y lactonesa casera en pan brioche de betarraga,
- Hamburguesa Vegana** \$10.900
Hamburguesa beyond meat, sucedánea de carne 100% proteína de plantas con sucedáneo queso cheddar, salsa de pimentones, berenjena, zapallo italiano, tomate a la plancha y espinaca en pan de espinaca vegano,

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 \$8.500
Hamburguesa casera, palta, tomate y lactonesa casera .

Clásica \$8.900
Hamburguesa casera, queso cheddar, pepinillos, tomate, lactonesa casera y lechuga.

Le Peralta \$8.900
Hamburguesa casera, chutney de pera, queso camembert, cebolla caramelizada, lactonesa casera y lechuga .

Americana \$8.900
Hamburguesa casera, queso cheddar, pepinillos, salsa bbq, tocino, cebolla morada, lactonesa casera y lechuga.

Le Camembert \$8.900
Hamburguesa casera con queso camembert, mermelada de vino tinto, salsa de champiñones, lactonesa casera y lechuga .

Le Fromage \$8.900
Hamburguesa rellena con queso crema, queso mantecoso y queso azul, tomate, aro de cebolla apanado, queso cheddar, lactonesa casera y lechuga.

Órale Wei \$8.900
Hamburguesa casera, queso mantecoso, jalapeños, salsa chipotle, lactonesa casera, cebolla caramelizada y lechuga.

Le Gringa \$9.500
Hamburguesa casera, 1 aro de cebolla, salsa bbq, queso cheddar, pepinillos, lactonesa casera y lechuga.

Le Lucy \$9.900
Hamburguesa casera rellena con queso, aros de cebolla apanados, salsa bbq, queso cheddar, lactonesa casera y lechuga.

Le Pimentón \$9.900

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 \$9.900

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

Le Quarter \$9.900

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

Ándate Cabrito \$9.900

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

Le Champiñón \$9.900

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

Le Hulk \$10.900

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 | \$3.300 |
| Schop Austral Calafate | \$3.500 |
| Schop Austral Torres del Paine | \$3.600 |
| 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 |