



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

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
- **Machiatto** 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

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
- **Cheesecake artesanal de frutos rojos** \$4.990
- **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**