

"Este momento no volverá, gózalo"

# GOCE

Bistró

## DULCES

PIE DE LIMON | \$3.200

KUCHEN DE NUEZ ESTILO GOCE | \$3.600

HELADO ARTESANAL

Una bola

| \$2.800

Dos bolas

| \$3.800

PANQUEQUE CON HELADO | \$4.600

Panqueque sabor vainilla  
con manjar casero  
acompañado con helado a  
elección

CANASTILLO FELIZ | \$4.300

Canasto de barquillo con  
dos bolas de helado y salsa  
de berries hecha en casa

## C A F E T E R Í A

ESPRESSO | \$2.200

AMERICANO | \$2.390

CAPUCCINO | \$2.590

CORTADO | \$2.590

COLD BREW | \$2.390

LATTE FRÍO | \$2.990

CAFÉ HELADO | \$4.890

TÉ DE HOJA CEYLAN | \$1.850



*"Este momento no volverá, gózalo"*

# GOCE

*Bistró*

## MOCKTAILS

### MARGARITA PIÑA | \$4.000

Jugo de piña natural con syrup, rash de limón y tónica.

### LAVANDA LOVE | \$4.450

Jugo de piña natural con syrup, rash de limón y tónica.

### DURAZNO TONIC | \$4.000

Jugo de piña natural con syrup, rash de limón y tónica.



## B R E B A J E S

LIMONADAS | \$3.200

JUGO NATURAL | \$3.000

BATIDOS | \$3.200

AGUA MINERAL | \$2.000

STOUT 0° | \$3.500

IPA 0° | \$3.500

*"Este momento no volverá, gozalo"*

**GOCE**

*Bistró*

## SANGURUCHOS GOZADORES

### LENGUA ITALIANA

| \$9.900

Tierna lengua de res con tomate, palta y mayonesa casera

### AVE PIMIENTO

| \$5.300

Pechuga de pollo desmenuzada mezclada con pimiento asado y mayonesa

### CABRÉATE

| \$7.890

Queso de cabra fundido, tomate confitado, berenjena en láminas y albahaca

### AVE PALTA

| \$5.300

Pechuga de pollo desmenuzada mezclada con palta

### PULLED PORK

| \$8.700

Cerdo cocinado lentamente desmenuzado acompañado con coleslaw

### UNA SIMPLE CABRITA

| \$5.300

Queso de cabra fundido con láminas de queso y pesto

*Tenemos cierto romance con la marraqueta, no es por su crujiente corteza, ni su suavidad en el interior. Tampoco tiene que ver con el poco tiempo que dura fresca, quizás, es tan orgullosa que cambia su sabor al completo al cabo de unas horas. ¿Será esta su venganza por dejarla de lado?*

*Nuestro amorío con la marraqueta es gracias a ese reencuentro con algo tan nuestro como "la once" con la Familia. Por ello... ¡Bienvenida sea! y a seguir gozando de momentos junto a ella como el centro de nuestra mesa*

**MARRA  
QUETA**

*" Este momento no volverá, gózalo "*

**GOCE**

*Bistró*

## UN FONDO LIVIANO

### TIERNA PICANA

| \$9.900

Láminas de punta picana ahumada sobre base de hojas, brócoli, pimiento y tomates asados, choclo y salsa de albahaca.

### QUESO DE CABRA

| \$7.890

Queso de cabra en base de hojas verdes, tomate confitado, palta, aceitunas con salsa de cebolla caramelizada

### DEL PEZ

| \$8.700

Guiso de lentejas negras coronado con merluza austral con costra de pistachos.