

PRIMAVERA
& VERANO

LO QUE SURJA

TEMPORADA
2025



TEMPORADA DE PLANES QUE NOS HACEN FELICES

BRUNCH & AMIGOS · TARDEO · VEREDA & VINOS · NOCHES CÁLIDAS



PLATITOS

O tapas, para tirar al medio y compartir.

*v POWER GUACAMOLE

\$8.100

Guacamole hecho en casa con mex nachos de maíz.

CAMARONES APANADOS

\$9.200

Camarones apanados extra grandes con salsa tartara y toque de limón.

COME TO PAPA CROCANTES

\$6.600

Con lactonesa y ketchup raw

v HUMMUS MUHAMMARA

\$7.900

Hummus, eneldo fresco, muhammara, perejil y nueces tostadas con pan de nuez.

TARTAR DE ATÚN

\$10.400

Tartar de atún fresco, cebolla morada, palta + un toque de menta y naranja con aderezo de mostaza, acompañada de tostaditas.

* libre de gluten v vegano

Te pedimos, por favor, que nos informes sobre cualquier alergia o restricción alimentaria que debamos tener en cuenta.



ENSALADAS Y POKES

POKE TERIYAKI

\$9.900

Arroz de sushi, zanahoria, pollo teriyaki, palta, rabanitos, queso crema, cebollín y mix de sésamo. Con dip de ponzu.

SALMÓN BOWL

\$11.900

Bowl Salmón desmenuzado cocido a baja temperatura, palta, huevo cremoso de gallina feliz, hilos de betarraga, cream cheese, un toque de cebollín, cilantro, sobre arroz de sushi, mix de sésamo y dip de ponzu.

SALMÓN AHUMADO

\$12.900

Salmón ahumado, palta, huevo cremoso de gallina feliz, papines y alcaparras, verdes orgánicos con creamcheese con eneldo y vinagreta de oliva limón.

ENSALADA VEGANA

\$10.900

Mix de verdes, palta, lentejas condimentadas, mango fresco, cherrys, zanahoria, maní, repollo morado y aderezo de maní.

ENSALADA POLLO Y BRIE

\$11.900

Mix de verdes, zapallitos italianos horneados, crema de palta, pollo y queso brie.

* libre de gluten ♻️ vegano

Te pedimos, por favor, que nos informes sobre cualquier alergia o restricción alimentaria que debamos tener en cuenta.



SANDWICH Y WRAPS

Vienen con papas o ensaladita

PITA VEGAN

\$8.900

Pan pita, tofu, muhammara, repollo morado, rúcula, hummus, eneldo y perejil.

CHICKEN WRAP

\$9.400

Pechuga de pollo horneada, queso derretido, tomates asados, cebollitas caramelizadas y palta con aderezo de mayonesa y albahaca.

BAGEL DE SALMÓN

\$11.800

Salmón con queso crema con eneldo, palta y rúcula.

SMASH BURGER

\$12.300

Doble hamburguesa de blend propio angus, queso cheddar, tomate, pepinillos, lechuga y salsa bigmac en pan brioche casero.

* libre de gluten ♻️ vegano

Te pedimos, por favor, que nos informes sobre cualquier alergia o restricción alimentaria que debamos tener en cuenta.

PLATOS DE FONDO

Puedes acompañar tu proteína con el acompañamiento que prefieras por 3.400

PROTEÍNAS

* PECHUGA DE POLLO · \$10.200

A la plancha con salsa de hierbas y limón.

* SALMÓN GRILLADO · \$12.900

* MERLUZA · \$12.100

A la plancha con salsa gribiche.

* ATÚN A LA PLANCHA · \$13.200

ACOMPañAMIENTOS

\$3.400

* PURÉ DE HORTALIZAS

De papa, calabaza y zanahoria.

* RICA ENSALADA

Verdes orgánicos, tomatitos, zanahoria, choclo y palta. Con aderezo oliva limón.

FIDEOS y ALBAHACA

Verdes orgánicos, tomatitos cherris, zanahoria, choclo y palta. con aderezo oliva limón.

PAPAS FRITAS RÚSTICAS

NUESTROS RECOMENDADOS

ÑOQUIS CON BURRATA · \$12.900

Con salteado de hongos, tomatitos cherries, cebollitas caramelizadas, pomodoro, algo de albahaca, almendras y burrata.

MASA QUICHE

PASTELERA · \$10.600

Quiche de humita y tomate acompañado de mini ensalada.

FETUCCINI CON SALMÓN · \$13.900

Salmón, limón, jengibre, grana padano, arvejas, eneldo, crema y panko.

WOK DE LOMO · \$12.200

Lomo salteado con verduras, arroz, huevo, salsa de soya, cebollin, mix de sesamo.

* MOQUECA DE

CAMARONES · \$11.900

Camarones salteados, salsa moqueca, arroz aromático, limón sutil, hojas de cilantro y gotas de tabasco.

MASA QUICHE DE

ESPÁRRAGOS · \$10.600

espárragos, zapallitos horneados y queso brie. Acompañado de mini ensalada.

PARA
NIÑOS

(Hasta 12 años)

\$8.900

ÑOQUIS

Con salsa pomodoro y queso parmesano + vaso de agua de frutas!

HAY POLLITO

Pechuguitas de pollo a la plancha con puré de hortalizas + vaso de agua de frutas!

* libre de gluten 🌱 vegano

Te pedimos, por favor, que nos informes sobre cualquier alergia o restricción alimentaria que debamos tener en cuenta.

POSTRES

\$5.500

VOLCÁN DE CHOCOLATE
Imperdible con helado de vainilla.

STRUDEL DE MANZANA
con helado de vainilla.

TRES LECHE
Nuestra versión del clásico, en frasco.

SUPER BROWNIE
Sale con helado de vainilla.

TIRAMISÚ
Felicidad italiana hecha postre.
Receta propia.

HELADO
♥ Frambuesa al agua
Vainilla natural
Chocolate 71% cacao
♥ Mango maracuyá al agua

el
TOLDO
azul
HELADERÍA ARTESANAL

BEBIDAS

LICUADOS

\$4.600

Combinados de dos frutas que más te gusten + la base que elijas.

RECOMENDADOS

\$4.800

- **Detox:** Mango, naranja, espinaca y apio
- Frutos rojos y jengibre
- Piña, naranja y albahaca
- Naranja, plátano y mango

AGUAS DE FRUTA

\$3.400

- Maracuyá, tilo y naranja
- Mango, naranja y jengibre
- Limón, manzana, menta y cedrón
- Piña, frutilla y limón sutil

GASEOSAS

\$2.700

JARRA DE LIMONADA

\$7.900

- Maracuyá y menta
- Frutos rojos

LIMONADA

\$4.700

- Limonada tradicional
- Limón, menta y jengibre
- Limón, mango y menta
- Limón, frambuesa y menta

JUGO DE NARANJA

\$4.700

AGUA MINERAL

\$2.600

Ultra purificada, amigable con el medio ambiente

DE AUTOR

ICE GOLDEN MILK

\$3.900

Leche descremada, con infusión de Africana, cúrcuma orgánica, jengibre, canela, cardamomo y pimienta negra, con hielo.

LEMONY MATCHA

\$4.700

Limón, matcha y hielo.

BANANA COFFEE

\$3.900

Leche descremada, plátano y un shot de espresso, con hielo

AFOGGATO CLÁSICO

\$3.900

Espresso con helado de vainilla

AFOGGATO MATCHA

\$4.400

Shot matcha latte con helado de vainilla

CALIENTES

Puedes elegir sin ningún recargo leche vegetal. Si, así como lees.

- Espresso **\$2.600**
- Macciato **\$2.600**
- Cortado **\$2.600**
- Doble Espresso **\$2.800**
- Americano **\$2.800**

- Latte **\$3.300**
- Capuccino **\$3.500**
- Chocolate caliente
- 62% orgánico **\$4.500**
- Té en hebras **\$2.900**

TEA LATTES

\$4.400

POWER MATCHA LATTE

Matcha original de Kioto con leche descremada, endulzado con una pizca de miel orgánica.

WONDER CHAI

Té indian chai, espuma de leche, syrup de anís, azúcar especiada, cascarita de naranja.

FROZEN TEAS

\$4.700

DOUBLE ORANGE

Orange oolong, jugo de naranja exprimido, maracuyá, hielo y jengibre

TROPICAL BONGO

Té orange oolong, piña, jugo de naranja con leche de coco y hielo

FROZEN MATCHA LATTE

Matcha, leche descremada, vainilla y hielo.

TRAGOS

PISCO SOUR

\$5.800

El clásico aperitivo

APEROL SPRITZ

\$6.500

Biter de naranja, espumante y agua con gas

MOJITO CUBANO

\$5.400

Ron, menta y lima

GIN TONIC

\$6.500

Gin y agua tónica

RAMAZZOTTI

\$6.500

Aperitivo italiano, espumante brut y agua con gas

MAGENTA

\$6.100

Base de delicioso Pisco Sour, kiwis macerados y reducción de arándanos.

WINE GINGER & LIME

\$5.800

Vino Sauvignon Blanc, jengibre, miel de palma y gotas de lima.

ALBAHACA PASSION

\$5.800

Pisco, extracto de maracuyá, toques de lima y albahaca, y arándanos macerados

CUBA CONNECTION

\$5.800

Nuestra versión del Mojito, ron añejo, canela, naranja y menta.

MANGO FUSIÓN

\$6.100

Vodka neutro, jugo de mango, syrup de granada generan una mezcla frozen.

WHISKY SOUR

\$5.800

Whisky, jugo de limón, azúcar y albúmina.

CARAJILLO

\$5.100

Whisky, con shot de café, azúcar, vainilla y canela.

PISTÓN

\$6.500

Pisco, agua tónica, cáscara de limón y láminas de manzana con hielo.

PISCO MARACUYÁ

\$6.200

Pisco, pulpa de maracuyá, jugo de naranja, goma.

JARRA DE SANGRÍA

\$14.100

COPA DE SANGRÍA

\$5.800

TRAGOS SIN ALCOHOL

\$5.100

LEMON TONIC

Limón sutil, menta fresca, pepinos y tónica.

CINNAMON ORANGE

Naranja y limón con una reducción de la casa de canela y agua con gas.

PATAGONIA

Frambuesas maceradas, menta fresca, naranjas y pink soda Mr. Perkins

VINOS

TINTOS

BOUCHON CARMENERE

\$16.500

Valle del Maule

CASA DEL BOSQUE

\$13.800

Reserva Pinot Noir.
Valle de Casa Blanca

CASAS PATRONALES

\$16.800

Cabernet Sauvignon.
Valle del Maule.

PARCELA 7 VON
SIEBENTHAL

\$23.200

Ensamblaje Valle de Colchagua.

BLANCOS

GARCES SILVA AMAYNA

\$23.300

Sauvignon Blanc. Valle de Leyda

CASAS DEL BOSQUE
LA CANTERA

\$18.700

Sauvignon Blanc.
Valle de Casablanca

MATETIC CORRALILLO

\$16.800

Valle de Itata

ROSADOS Y ESPUMANTES

VIK LA PIU BELLE

\$26.800

Rosé. Valle de cachapoal

BOUCHON EXTRA BRUT

\$14.800

Espumante Valle del Maule

FREIXENET BRUT

\$15.800

EspumanCava España

HAY COPAS Y MÁS

\$3.900

Sauvignon Blanc

Chardonnay

Pinot Noir

Merlot

Cabernet

Carmenere

CERVEZAS

KROSS GOLDEN | 330 cc.

\$4.400

KROSS PILS | 330 cc.

\$4.400

CERVEZA TIRADA | 350 cc.

\$4.100

CERVEZA TIRADA | 500 cc.

\$4.900

TÉ EN HEBRAS

TÉ VERDE

GREEN FOREST

Base de té verde de Yunnan, China, con arándanos rojos enteros y pétalos de rosa. Con perfume a bosque encantado. Fresco y frutal. De los más elegidos para ingresar al mundo del té verde.

SENCHA CHAMOMILE

Té verde Sencha y té blanco de Kenia con flores de manzanilla española y miel. Digestivo, relajante.

JAPAN HOJICHA

Se inventó a partir de la situación de un comerciante de té de Kioto cuyas existencias de Bancha amenazaban con estropearse. Las existencias amenazadas se tostaron y se inventó uno de los té más populares de Japón, el Hojicha. Las notas de madera fina y miel se mezclan con los aromas tostados. También puede servirse helado como té helado.

DOUBLE DETOX

Cuando la vida te da limones... Nosotros hacemos un blend bien power, de esos que cuestan dejar de tomar. Combinamos un té verde bien intenso con cascaritas de limón y ginseng, jengibre y lemmongras y canela. Bien crítico en su medida justa, con algunas notas dulces, perfecto, caliente o bien frío.

MATCHA GREEN

Té verde en su versión más hitera, con matcha japonés y hierbabuena combinados para hacer la más INCREÍBLE infusión. Aroma, sabor fresco y final dulce, de esos que te levantan en cualquier momento del día.

GREEN PASSION

Tiene todo eso que buscás cuando pensás “Me tomaría un té verde riquísimo mezclado con frutas tropicales”: Trocitos de ananá, mango, damascos, maracuyá y flores de caléndula. En su versión fría, o caliente, siempre irresistible.

MELOCOTÓN

Una mezcla refrescante que combina té verde con cáscaras de naranja, aportando una nota cítrica y vibrante. Las flores de girasol y osmanto añaden un toque floral delicado, mientras que el aroma de melocotón proporciona un sabor dulce y afrutado. Es un té ligero y aromático, perfecto para disfrutar en cualquier momento del día.

MANDARINA

Una mezcla refrescante de té verde con cáscaras de naranja, gránulos de mandarina, y flores de girasol. Los aromas naturales de mandarina y naranja le dan un toque cítrico y afrutado, ideal para un momento de frescura. Perfecto para quienes buscan una infusión ligera y llena de sabor a frutas.

TÉ ROJO

ARABIS

Combinación de Oolong con pétalos de caléndula y pimpollos de rosas amarillas. Con aroma a limones del mediterráneo.

VIETNAM OOLONG

Una taza de té Oolong en su estado más puro. Extraído de las regiones de Vietnam. Simplemente exquisito y perfecto para la noche.

ORANGE OOLONG

Oolong de Taiwán con rulos de naranja. De aroma cautivante. Por sabor y propiedades, ideal para terminar una cena

TÉ EN HEBRAS

TÉ NEGRO

ALMOND TOFFEE

Muy, muy suave y bien, bien dulce. Posee los ingredientes que lo hacen irresistible, láminas de almendras y semillas de pistacho tostadas.

SPICY MASALA

Este es intenso: una mezcla de sabores especiados o "masala" como dicen en La India. Cardamomo, clavos de olor y trocitos de anís estrellado, se funden con el picante del jengibre y los pimientos.

SWEET VANILLA

De los preferidos del mundo occidental, té negro de China con trozos de vainillas dulces de Brasil. Un largo recorrido para un encuentro perfecto de sabores. Bueno para amantes del desayuno.

ENGLISH BREAKFAST

Combinación de cosechas de té negro, selecciones especiales de Sri Lanka y Darjeeling. Intenso. Ideal para comenzar el día con energía y la mente despierta. Recomendado al estilo inglés, con leche y azúcar.

EARL GREY

Té negro de la India, con aceite de bergamotas y brotes de aciano azul. De los clásicos que nunca pierden vigencia. Bueno para acompañar el desayuno, perfecto para la hora del té. Estimula a circulación y renueva las energías.

DARJEELING BALANSUN

El jardín de Darjeeling Balasun fue creado en el año 1.871. El 51 % de sus arbustos de té son plantas de té chinas de alta calidad, famosas por su aroma suave y agradable. Té de sabor agradablemente afrutado, de un hermoso color dorado

INDIAN CHAI

Blend original de la India. Té negro con jengibre, canela, cardamomo y pimienta roja. Especies dulces y picantes combinadas para sorprender. De los preferidos por quienes exploran nuevos sabores, no apto para aburridos.

HONEY CHAI

A la mezcla ganadora de especias que ya conoces, canela, jengibre, anís, clavo de olor, cardamomo y pimienta negra le sumamos miel, ek toque dulce que hacia falta para que sea É-P-I-C-O.

ASSAM BOP KEYHUNG

Con sus hojas curvadas de color marrón, el té negro Assam es una exquisita variedad india con notas a madera, malta y miel. A mitad del sorbo, se perciben matices de frutas pasas y una ligera astringencia, mientras que el final es amaderado, seco y robusto. Es perfecto para quienes disfrutan de tés con mucho carácter

CREME BRULEE

Combina té negro con cubos de caramelo de leche condensada, turrón de almendras y extracto de vainilla bourbon. Es una mezcla dulce y cremosa, con toques de frutos secos y un aroma cálido, ideal para los amantes de los sabores reconfortantes.

INFUSIONES

AFRICANA

Rooibos, láminas de coco, trocitos de cacao y vainilla con cubitos de butter toffees. Un postre hecho té. Pura felicidad sin costos.

LEMON FLOWER

Hojas de Rooibos con flores de jazmín, lemongrass y perfume de limón. Delicado y aromático, suavemente cítrico.

ROOIBOS CHAI

Combinamos jengibre, canela, cardamomo y pimienta roja. Típico blend indio en su versión africana. Un hit.



FLANÊR

Es un término francés que define esa sensación de dejarse llevar por el día, de recorrer calles, parques o veredas disfrutando de lo que va pasando. Pequeños descubrimientos. Magia que aparece cuando no hay plan. Alegría por lo cotidiano.

