

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 con 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 cebollin, 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 THAI

**\$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 horneados, crema de palta, pollo, queso brie y almendras laminadas.

\* libre de gluten ♥ vegano

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



## SÁNDWICHES 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 debemos 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**

Con mantequilla, parmesano, crema y albahaca.

**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 · \$13.500**

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

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**

---

## MOCKTAILS

By Manuela Iturrieta de @zonalibredealcohol

**\$5.800**

## MOCKTAIL DE LA PASIÓN

Spritz en base a pomelo, con maracuyá, espumante sin alcohol y toques de romero.

## FRAMBUESA SPRITZ

Spritz en base a frambuesa, jengibre, espumante sin alcohol y un dash de tónica.

## PEPINO DETOX MULE

En base a detox tea, syrup de pepino y ginger beer.

# 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.

