

BAR

CERVEZAS

Schop Mahou 330 cc	\$3.300	Kross Pilsner	\$3.500
Corona Extra	\$3.100	Kross Golden	\$3.500
Stella Artois	\$3.100	Kross Stout Negra	\$3.900
Cusqueña	\$3.100	Mahou Maestra	\$3.500
Volcanes del Sur, Lager	\$3.500	Mahou Barrica Original	\$3.900
Alhambra 1925 reserva	\$3.500	Mahou Cero sin alcohol	\$3.100

SMOKE
&
DRINK

VINOS

BOTELLÍN O BOTELLA 3/4

Casillero del Diablo	\$3.900	Emiliana Adobe	\$9.900
<i>Cabernet Sauvignon 185 cc</i>		<i>Cabernet Sauvignon, Carménère y Merlot</i>	
Santa Ema Select Terroir Rva.	\$3.900	Veramonte Reserva	\$9.900
<i>Sauvignon Blanc, Carménère 187 cc</i>		<i>Chardonnay, Sauvignon Blanc</i>	
Freixenet Cordon Negro	\$4.900	Terra Pura Reserva	\$10.900
<i>Cava de España, 200 cc</i>		<i>Sauvignon Blanc, Chardonnay</i>	
Cono Sur Brut	\$4.900	Cono Sur, Bicicleta Rva.	\$10.900
<i>Sparkling Wine, 375 cc</i>		<i>Cabernet Sauvignon, Carménère y Merlot</i>	

TRAGOS Y COMBINADOS

Sangría	Copa \$3.500 / Jarro	\$9.900
Sangría Royale	Copa \$3.900 / Jarro	\$10.900
Piscola Sagrado Corazón 40°		\$3.300
Daiquiri Clásico		\$3.500
Pisco Sour chileno		\$3.900
Pisco Sour peruano		\$4.200
Mojito Tradicional		\$3.900
Mojito Sabores		\$4.200
Villa Cardea Spritz		\$4.500
Ramazottti		\$5.100
Negroni		\$4.200
Gin & Tonic		\$4.200
Vodka		\$4.200
Jack Daniel's 0.7		\$4.900
Jack Daniel's Honey		\$5.300
Gentlemen Jack		\$5.700

COOL
DRINKS

LA RESISTENCIA

CAFÉ & BAR

DESAYUNO
ENSALADAS
SANDWICHES
HAMBURGUESAS
PICOTEOS
CAFETERÍA
BAR

NOS ENCUENTRAS EN:

TW: @LARESISTENCIA_R

FB: @LARESISTENCIACAFE

INST: @LARESISTENCIACAFE



DESAYUNO
ALMUERZO
TARDE
NOCHE

LA RESISTENCIA

CAFÉ & BAR



DESAYUNO & ONCE*

* Desayuno/Once y Par de Huevos excepto 13 a 16.00 hrs.

CROISSANT/CIABATTA

Jamón y queso \$3.900
Tomate asado, mozzarella y rúcula \$3.900
Palta, rúcula y mostaza antigua \$4.200
Tocineta y queso mozzarella \$4.200
Jamón y Palta \$4.500
Salmón, rúcula y queso crema \$4.500
Roast beef, rúcula y mostaza Dijon \$4.900

TOSTADAS

· Con mantequilla y mermelada \$2.900
· Francesas con miel de palma \$3.200
· Con mantequilla y palta \$3.500
· Panera LR; canasta con una selección de panes y bakery, 2 cafés, 2 jugos, palta y mermelada (para dos) \$14.900

BRUNCH

*incluye
tostadas*

SALMÓN AHUMADO \$13.900/ palta, queso cabra, camembert y ensalada de fruta

HUEVO \$11.900/ palta, queso cabra, camembert y ensalada de fruta

MEDITERRÁNEO \$13.900/ jamón Serrano, palta, queso cabra, tomates cherry confitados, rúcula y ensalada de frutas

VASO DE FRUTAS de la temporada
\$1.900

BOWL DE FRUTAS Yogurt natural, granola y mermelada \$3.200

PAR DE HUEVOS*

CEBOLLA Y TOMATE FRITOS \$4.500

JAMÓN COCIDO \$4.500

TOCINO \$4.500

PIMENTÓN ASADO Y CILANTRO \$4.500

*Huevos orgánicos servidos
con tostadas y salsa holandesa,
pochados, fritos o revueltos*

CHAMPIÑONES Y QUESO AZUL \$4.900

ATOMATADO CON QUESO DE CABRA \$4.900

BENEDICTINOS (SALMÓN) \$5.200

ENSALADAS

Base de hojas verdes, dressing y tostadas

PAPAS RÚSTICAS \$8.200

Alcachofa, choclo asado, pimiento y almendras

QUESO AZUL \$8.200

Yogurt, eneldo, frutilla, tocino y pera

QUESO CAMEMBERT \$8.500

Tomates cherry y pasas

POLLO AHUMADO \$8.900

Tomate cherry, cebolla morada y pasas rubia

CAPRESSE \$8.200

Tomate, mozzarella fior di latte y pesto (sin base de hojas verdes)

ROAST BEEF \$9.900

Reggianito, palmitos, pimentón asado y nueces caramelizadas

SALMÓN AHUMADO \$9.900

Cebollín, palmito, queso crema y canchita

CRISPY CHICKEN \$9.900

Palta, sésamo, pera y queso de cabra

JAMÓN SERRANO \$9.900

Queso cabra, pimentón asado y alcachofa

ATÚN ROJO \$9.900

Palta, cebollín y sésamo

CAMARONES \$9.900

Palta, cebolla morada y tomate cherry

DRESSINGS

· Limón, mostaza, estragón ·
· Yogurt/Eneldo ·

SANDWICHES DE LA CASA

Servidos con papas fritas caseras en pan italiano y mayonesa casera

CRISPY CHICKEN	Lechuga, tomate, queso cheddar, tocino y BBQ	\$8.900
QUESO DE CABRA	Fritos de berenjena, rúcula, nueces, mostaza y miel	\$8.900
PESCADO FRITO	Salsa tártara, tomate, cebolla, cilantro y ají verde	\$9.200
FRITO ACEVICHADO		\$9.200
	Pescado frito, lechuga, rocoto, cebolla morada, cilantro y ají amarillo	
MECHADA LUCO	Queso mozzarella y tocino	\$9.500
JAMÓN SERRANO	Rúcula, tomate y berenjena asada y queso de oveja	\$9.900
MECHADA NEW YORK	Cheddar, cebolla caramelizada, pepinillo y BBQ	\$9.900
CHIVITO URUGUAYO	Milanesa carne, lechuga, tomate, huevo, jamón y queso	\$9.900
SALMÓN AHUMADO	Pimentón asado, rúcula y palta	\$9.900
CAMARONES	Palta, queso crema y sésamo	\$9.900

ALBONDIGAS AL PLATO

Servidas con papas fritas, ensaladilla, salsas y toppings

CHICK FALAFEL Salsa tzatziki, maní tostado con merken \$6.900

HAMBURGUESAS

150grs. de molida especial preparada en casa, levemente ahumadas, mayonesa casera, acompañadas de salsa verde y en pan brioche

CHICK FALAFEL	\$7.900	BROOKLYN 99	\$9.500
Croqueta de garbanzos salsa tártara, betarraga, cebolla y cilantro		Queso de cabra, tomate, rúcula, ají jalapeño y mostaza antigua	
CLÁSICA	\$8.900	TOFU	\$9.500
Salsa BBQ, tomate, lechuga, pepinillo dill y cebolla morada		Soya, tomate, rúcula, cebolla caramelizada y mayonesa de zanahoria	
CHICAGO BURGER	\$8.900	MAR Y TIERRA	\$9.500
Cebolla caramelizada, rúcula y queso azul		Camarones grillados, mozzarella, cebolla morada y lechuga	
CHEESE BURGER	\$9.200	APPLE BURGER	\$9.500
Queso cheddar, tocino, tomate, lechuga y cebolla morada		Manzana confitada, tocino y queso azul	
CAMEMBERT	\$9.500	HAMBURGUESA ITALIANA	\$9.500
Cebolla caramelizada, tomate asado, pimentón y rúcula		Tomate y palta	
CHILENA STYLE	\$9.500	KOBE BEEF (WAGYU)	\$10.500
Tomate, ají verde, cilantro, cebolla caramelizada y huevo		Mozzarella, tocino, pimentón asado, hongos, rúcula y cebolla asada	
		DOBLE BEEF	\$11.900
		Lechuga, pepinillo, queso cheddar y cebolla morada	

PICADITAS

PARA COMPARTIR

PAPAS BRAVAS fritas caseras, mayonesa de ají panka	\$5.900
PAPAS 3 QUESOS fritas caseras, queso azul, mozzarella, cheddar y tocino	\$7.500
PAPAS AL PASTOR fritas caseras, queso de cabra, tocino, cebollín asado	\$6.900
CRUDO DE FILETE en tostadas con salsa holandesa	\$7.900
SHRIMP N' CHIPS pescado y camarones fritos, papas fritas, salsa tártara	\$7.900
TÁRTARO DE ATÚN sésamo, cebollín y tostadas	\$8.900
DUO DE CEVICHE camarones, atún, leche de tigre y salsa de coco, cebolla morada y otros	\$9.900

PASTELERÍA

MINI BOLLERÍA X 2 \$1.500 pain aux raisins, pain aux chocolat
CROISSANT \$1.200
MACARRONS Sabores \$1.200
BARRITA de toffee y nuez \$2.000
MUFFINS de la estación \$2.100
BROWNIE \$2.900
CARROT CAKE \$3.500
PIE DE LIMÓN \$3.600

KUCHEN DE BERRY sin azúcar \$3.700
CHEESECAKE maracuyá o frambuesa \$4.100
TORTA DE HOJARASCA sin azúcar \$4.700
TORTA CHOCOLATÍSIMA sin azúcar \$4.700

POSTRES 100 grs. de filing
TRES LECHE/ SUSPIRO LIMEÑO/ TIRAMISÚ \$3.100

CAFETERÍA

Ristretto	\$1.900	Bebidas	\$1.900
Espresso	\$1.900	Agua mineral c/gas o sin gas	\$1.900
Americano	\$1.900	Ice Tea	\$2.000
Machiato	\$2.000	Limonada menta jengibre	\$2.400
Espresso doble	\$2.400	Red Bull	\$2.600
Espresso doble machiato	\$2.600	Batido de fruta 100% natural	\$2.900
Cappuccino	\$2.400	Jugos Bless sabores	\$3.600
Capuccino doble shot	\$2.600		
Café au lait	\$2.400		
Latte machiato	\$2.400		
Latte caramel	\$2.600		
Latte avellanas	\$2.600		
Mokachino	\$2.600		
Irish Coffe / whisky o ron	\$2.600		
Frappuchino	\$2.600		
Chocolate caliente	\$2.900		
Te & infusiones	\$1.900		

* OPCIÓN LECHE ALMENDRA / \$300