

# 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
Ramazotti		\$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

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 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*

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

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

# PICADITAS

PARA COMPARTIR

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

---

## PASTELERÍA

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

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

<b>POSTRES</b> 100 grs. de filing
<b>TRES LECHE/ SUSPIRO LIMEÑO/ TIRAMISÚ</b> \$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

---