

BAR

CERVEZAS

Schop Mahou 330 cc	\$3.000	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 Cultura 38		\$3.900
Pisco Sour peruano Tabernero		\$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

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*

CROISSANT/CIABATTA

- Jamón y queso \$3.900
- Palta, rúcula y mostaza antigua \$3.900
- Jamón y Palta \$3.900
- Tocineta y queso mozzarella \$3.900
- Tomate asado, mozzarella y rúcula \$3.800
- Salmón, rúcula y queso crema \$4.200
- Roast beef, rúcula y mostaza Dijon \$4.500

VASO DE FRUTAS de la temporada \$1.900

BOWL DE FRUTAS Yogurt natural, granola y mermelada \$2.900

* DESAYUNO/ONCE Y PAR DE HUEVOS
EXCEPTO 13 A 16.00 HRS.

TOSTADAS

- Con mantequilla y mermelada \$2.600
- Francesas con miel de palma \$2.900
- Con mantequilla y palta \$2.900
- Panera LR; canasta con una selección de panes y bakery, 2 cafés, 2 jugos, palta y mermelada (para dos). \$14.500

BRUNCH

- Salmón Ahumado; tostadas, palta, queso cabra, camembert y ensalada de fruta \$11.900
- Huevo; tostadas, palta, queso cabra, camembert y ensalada de fruta \$10.500

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 \$4.500
- ATOMATADO CON QUESO DE CABRA \$4.800
- BENEDICTINOS (SALMÓN) \$4.800
- DESMECHADO \$4.800

ENSALADAS

Base de hojas verdes, dressing y tostadas

- PAPAS RÚSTICAS** \$7.900
Alcachofa, choclo asado, pimiento y almendras
- QUESO AZUL** \$7.900
Yogurt, eneldo, frutilla, tocino y pera
- QUESO CEMBERT** \$7.900
Tomates cherry y pasas
- POLLO AHUMADO** \$7.900
Tomate cherry, cebolla morada y pasas rubia
- CAPRESSE** \$7.900
Tomate, mozzarella fior di latte y pesto (sin base de hojas verdes)
- ROAST BEEF** \$8.200
Reggianito, palmitos, pimentón asado y nueces caramelizadas

- SALMÓN AHUMADO** \$8.200
Cebollín, palmito, queso crema y canchita
- CRISPY CHICKEN** \$8.900
Palta, sésamo, pera y queso de cabra
- JAMÓN SERRANO** \$8.900
Queso cabra, pimentón asado y alcachofa
- ATÚN ROJO** \$9.500
Palta, cebollín y sésamo
- CAMARONES** \$9.800
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	\$8.200
MECHADA LUCO	Queso mozzarella y tocino	\$8.200
PESCADO FRITO	Salsa tártara, tomate, cebolla, cilantro y ají verde	\$8.200
QUESO DE CABRA	Fritos de berenjena, rúcula, nueces, mostaza y miel	\$8.200
JAMÓN SERRANO	Rúcula, tomate y berenjena asada y queso de oveja	\$8.500
MECHADA NEW YORK	Cheddar, cebolla caramelizada, pepinillo y BBQ	\$8.500
CHIVITO URUGUAYO	Milanesa carne, lechuga, tomate, huevo, jamón y queso	\$8.500
SALMÓN AHUMADO	Pimentón asado, rúcula y palta	\$8.800
CAMARONES	Palta, queso crema y sésamo	\$8.900

ALBONDIGAS AL PLATO

Servidas con papas fritas, ensaladilla, salsas y toppings

CHICK FALAFEL	Salsa tzatziki, maní tostado con merken	\$5.900
BOLLONI MIX	Pomodoro, pesto de rúcula y tocino	\$5.900

SOPAS

TOMATE	\$4.900
CREMA TEMPORADA	\$4.900

HAMBURGUESAS

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

CHICK FALAFEL	\$7.500	TOFU	\$8.500
Croqueta de garbanzos salsa tártara, betarraga, cebolla y cilantro		Soya, tomate, rúcula y mayonesa de zanahoria	
CLÁSICA	\$8.200	CHEESE BURGER	\$8.500
Salsa BBQ, tomate, lechuga, pepinillo dill y cebolla morada		Queso cheddar, tocino, tomate, lechuga y cebolla morada	
CHICAGO BURGER	\$8.200	APPLE BURGER	\$8.500
Espinaca, cebolla caramelizada, queso azul y papas hilo		Manzana confitada, tocino y queso azul	
CAMEMBERT	\$8.200	MECHADA/ HAMBURGUESA ITALIANA	\$9.500
Cebolla caramelizada, tomate asado, pimentón y rúcula		Tomate y palta	
CHILENA STYLE	\$8.200	KOBE BEEF (WAGYU)	\$9.500
Tomate, ají verde, cilantro, cebolla caramelizada y huevo		Mozzarella, tocino, pimentón asado, hongos, rúcula, cebolla asada y papas hilo	
BROOKLYN 99	\$8.200	MAR Y TIERRA	\$9.500
Queso de cabra, tomate, rúcula, ají jalapeño y mostaza antigua		Camarones grillados, mozzarella, cebolla morada y lechuga	
		DOBLE BEEF	\$10.900
		Lechuga, pepinillo, queso cheddar y cebolla morada	

PICADITAS

PARA COMPARTIR

PAPAS BRAVAS fritas caseras, mayonesa de ají panka	\$4.900
PAPAS 3 QUESOS fritas caseras, queso azul, mozzarella, cheddar y tocino	\$5.900
PAPAS AL PASTOR fritas caseras, queso de cabra, tocino, cebollín asado	\$5.900
ALBÓNDIGAS salsa de queso azul, tocino crocante	\$5.900
CRUDO DE FILETE en tostadas con salsa holandesa	\$6.900
SHRIMP N' CHIPS pescado y camarones fritos, papas fritas, salsa tártara	\$7.500
TÁRTARO DE ATÚN sésamo, cebollín y tostadas	\$7.900
DUO DE CEVICHE camarones, atún, leche de tigre y salsa de coco, cebolla morada y otros	\$8.900

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	\$2.500
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