

# DESAYUNO & ONCE

Desayuno/Once y Par de Huevos excepto de 13.00 a 16.00 hrs.

## CROISSANT/CIABATTA

- Jamón y queso \$4.200
- Palta, rúcula y mostaza antigua \$4.500
- Tocineta y queso mozzarella \$4.500
- Jamón y Palta \$4.800
- Salmón, rúcula y queso crema \$4.800
- Roast beef, rúcula y mostaza Dijon \$5.200

## TOSTADAS

- Con mantequilla y mermelada \$3.300
- Francesas con miel de palma \$3.600
- Con mantequilla y palta \$3.900
- Panera LR; *canasta con una selección de panes y bakery, 2 cafés, 2 jugos, palta y mermelada (para dos)* \$15.900

## BRUNCH

*incluye tostadas*

**SALMÓN AHUMADO** palta, queso cabra, camembert y ensalada de fruta. \$14.900

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

**MEDITERRÁNEO** jamón Serrano, palta, queso cabra, tomates cherry confitados y ensalada de frutas. \$14.900

**VASO DE FRUTAS** de la temporada  
\$2.300

**BOWL DE FRUTAS** Yogurt natural, granola y mermelada \$3.600

## PAR DE HUEVOS\*

**CEBOLLA Y TOMATE FRITOS** \$4.900

**JAMÓN COCIDO** \$4.900

**TOCINO** \$4.900

**PIMENTÓN ASADO Y CILANTRO** \$4.900

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

**CHAMPIÑONES Y QUESO AZUL** \$5.400

**ATOMATADO CON QUESO DE CABRA** \$5.400

**BENEDICTINOS (SALMÓN)** \$5.900

## 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

**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 ·

# SANDWICHES DE LA CASA

*Servidos con papas fritas caseras en pan italiano y mayonesa casera*

<b>PESCADO FRITO</b>	Salsa tártara, tomate, cebolla, cilantro y ají verde	\$9.500
<b>QUESO DE CABRA</b>	Fritos de berenjena, rúcula, nueces, mostaza y miel	\$9.500
<b>FRITO ACEVICHADO</b>		\$9.500
	Pescado frito, lechuga, rocoto, cebolla morada, cilantro y ají amarillo	
<b>MECHADA LUCO</b>	Queso mozzarella y tocino	\$9.500
<b>JAMÓN SERRANO</b>	Rúcula, tomate y berenjena asada y queso de cabra	\$9.900
<b>CRISPY CHICKEN</b>	Lechuga, tomate, queso cheddar, tocino y BBQ	\$9.900
<b>MECHADA NEW YORK</b>	Cheddar, cebolla caramelizada, pepinillo y BBQ	\$9.900
<b>LOMO SALTADO</b>	Tomate, cebolla, cilantro y ají amarillo	\$9.900
<b>CHIVITO URUGUAYO</b>	Milanesa carne, lechuga, tomate, huevo, jamón y queso	\$10.500
<b>SALMÓN AHUMADO</b>	Pimentón asado, rúcula y palta	\$10.900

## SOPAS

CREMA DE LA ESTACIÓN \$5.900

CONSOME HUEVO TIRADO \$5.900

## ALMUERZO

*Incluye schop o bebida,  
postre o café (espresso o  
machiato)*

· Pescado frito con chilena	\$10.900
· Milanesa de lomo con ensalada	\$10.900
· Hamburguesa de la casa y papas fritas	\$10.900
· Pollo crispy a lo pobre	\$10.900

## HAMBURGUESAS

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

<b>CHICK FALAFEL</b>		\$7.900
	Croqueta de garbanzos, salsa tártara, betarraga, cebolla y cilantro	
<b>CLÁSICA</b>	Salsa BBQ, tomate, lechuga, pepinillo dill y cebolla morada	\$9.500
<b>CHICAGO BURGER</b>	Cebolla caramelizada, rúcula y queso azul	\$9.500
<b>CHEESE BURGER</b>	Cheddar, tocino, tomate, lechuga y cebolla morada	\$9.800
<b>CAMEMBERT</b>	Cebolla caramelizada, tomate asado, pimentón y rúcula	\$9.800
<b>CHILENA STYLE</b>	Tomate, ají verde, cilantro, cebolla caramelizada y huevo	\$9.800
<b>TOFU</b>	Soya, tomate, rúcula, cebolla caramelizada y mayonesa de zanahoria	\$9.800
<b>MAR Y TIERRA</b>	Camarones grillados, mozzarella, cebolla morada y lechuga	\$9.800
<b>HAMBURGUESA CHACARERA</b>	Tomate, porotos verdes y ají verde	\$9.800
<b>LA MEXICANA</b>	Guacamole, chile asado, tocino y queso de cabra	\$9.800
<b>AMERICAN SMOKED STYLE</b>		\$10.900
	Pimentón amarillo, champignon ostra, cheddar, cebolla y tocino	

# PICADITAS

PARA COMPARTIR

<b>PAPAS BRAVAS</b> fritas caseras, mayonesa de ají panka	\$6.400
<b>PAPAS AL PASTOR</b> fritas caseras, queso de cabra, tocino, cebollín asado	\$7.400
<b>PAPAS 3 QUESOS</b> fritas caseras, queso azul, mozzarella, cheddar y tocino	\$7.900
<b>PAPAS POMODORO</b> pesto de rúcula y queso parmesano	\$7.900
<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	\$8.500
<b>TÁRTARO DE ATÚN</b> salsa de ostra, 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> \$1.900
pain aux raisins, pain aux chocolat
<b>CROISSANT</b> \$1.600
<b>MACARRONS</b> Sabores \$1.600
<b>BARRITA</b> de toffee y nuez \$2.400
<b>MUFFINS</b> de la estación \$2.500
<b>BROWNIE</b> \$3.300
<b>PIE DE LIMÓN</b> \$4.000

<b>KUCHEN DE BERRY</b> sin azúcar \$4.100
<b>CHEESECAKE</b> maracuyá o frambuesa \$4.500
<b>TORTA DE HOJARASCA</b> sin azúcar \$5.100
<b>TORTA CHOCOLATÍSIMA</b> sin azúcar \$5.100

<b>POSTRES</b> 100 grs. de filing
<b>TRES LECHE/ SUSPIRO LIMEÑO/ TIRAMISÚ</b>
\$3.500

## CAFETERÍA

Ristretto	\$2.200	Bebidas	\$2.200
Espresso	\$2.200	Agua mineral c/gas o sin gas	\$2.200
Americano	\$2.200	Ice Tea	\$3.500
Machiato	\$2.300	Limonada menta jengibre	\$2.700
Espresso doble	\$2.700	Red Bull	\$2.900
Espresso doble machiato	\$2.900	Batido de fruta 100% natural	\$3.200
Cappuccino	\$2.700	Jugos Bless sabores	\$3.900
Capuccino doble shot	\$2.900	Kombucha artesanal sabores	\$3.900
Café au lait	\$2.700		
Latte machiato	\$2.700		
Latte caramel	\$2.900		
Latte avellanas	\$2.900		
Mokachino	\$2.900		
Irish Coffe / whisky o ron	\$2.900		
Frappuchino	\$2.900		
Chocolate caliente	\$3.200		
Te & infusiones	\$2.200		

\* OPCIÓN LECHE ALMENDRA / \$300

# BAR

## CERVEZAS

Schop Mahou 330 cc	\$3.700	Kross Pilsner	\$3.900
Corona Extra	\$3.500	Kross Golden	\$3.900
Stella Artois	\$3.500	Kross Stout Negra	\$4.300
Cusqueña	\$3.500	Mahou Maestra	\$3.900
Volcanes del Sur, Lager	\$3.900	Mahou Barrica Original	\$4.300
Alhambra 1925 reserva	\$3.900	Mahou Cero sin alcohol	\$3.500

SMOKE  
&  
DRINK

## VINOS

BOTELLÍN O BOTELLA 3/4

Casillero del Diablo	\$4.500	Emiliana Adobe	\$10.900
<i>Cabernet Sauvignon 185 cc</i>		<i>Cabernet Sauvignon, Carménère y Merlot</i>	
Santa Ema Select Terroir Rva.	\$4.500	Veramonte Reserva	\$10.900
<i>Sauvignon Blanc, Carménère 187 cc</i>		<i>Chardonnay, Sauvignon Blanc</i>	
Freixenet Cordon Negro	\$5.400	Terra Pura Reserva	\$11.900
<i>Cava de España, 200 cc</i>		<i>Sauvignon Blanc, Chardonnay</i>	
Cono Sur Brut	\$5.400	Cono Sur, Bicicleta Rva.	\$11.900
<i>Sparkling Wine, 375 cc</i>		<i>Cabernet Sauvignon, Carménère y Merlot</i>	

## TRAGOS Y COMBINADOS

Sangría	<i>Copa</i> \$3.900 / <i>Jarro</i> \$10.900
Sangría Royale	<i>Copa</i> \$4.300 / <i>Jarro</i> \$12.900
Piscola Sagrado Corazón 40°	\$4.300
Daiquiri Clásico	\$4.500
Pisco Sour chileno	\$4.900
Pisco Sour peruano	\$5.200
Mojito Tradicional	\$4.900
Mojito Sabores	\$5.200
Villa Cardea Spritz	\$5.200
Ramazotti	\$5.900
Negroni	\$5.200
Gin & Tonic	\$5.200
Vodka	\$5.200
Jack Daniel's 0.7	\$5.900
Jack Daniel's Honey	\$6.300
Gentlemen Jack	\$6.700

COOL  
DRINKS