

❖ **Combos Para Compartir**

- **Continental "Haka"**. Bowl Fruta Fresca, Tostadas Palta Hass, Cositas Tostadas Jamon y Cositas Tostadas Mermelada + 2 Vitaminas Naranja 12 oz. **\$19.000**
- **Brunch "Kiwi"**. Cositas Saludables, Hotcake Americano y Hueque Revuelto o Frito con Tocino o Jamón **\$14.500**
- **Brunch "Auckland"**. Tostadas Francesas, "Lo Mejor", Omelette Especial del Chef 2 Ingredientes **\$15.800**

❖ **Desayunos**

¿Hue Que?... Huevos revueltos o fritos , acompañados de baguette o tostadas con mantequilla.

- Con mermelada **\$3.900**
- Con Tocino **\$4.200**
- Con mermelada y Tocino **\$4.200**

Tostadas Francesas \$5.500

Tostadas pasadas por leche y huevo, con jarabe de maple, acompañadas de tocino, plátano y piña.

Especial del Chef \$5.500

Omelette con 2 ingredientes a elección, entre: Jamón, Queso, Tocino, Pollo, Champiñón, cebolla caramelizada, tomate o vegetales

Cositas Saludables \$5.500

Yoghurt con Cereal Granola, frutas de la estación y toque de miel

❖ **Brunch**

Hotcake Americano \$4.800

Masas esponjosas dulces acompañadas de de mix de frutas, con salsa de berries a la menta y Syrup americano.

Cositas Tostadas

Pan a elección: Croissant, baguette o tostada integral

- Con Mantequilla **\$3.500**
- Con Mantequilla Mermelada, Queso Crema **\$3.700**
- Con Mantequilla, Queso Crema y opcion Jamón o Salmón Ahumado/Alcaparras **\$3.990**

Lo Mejor de lo Mejor \$ 6.800

Tocino, butifarras asadas, 2 huevos fritos, baked beans, champiñones, papas salteadas, cebolla caramelizada, tostadas.

Clásico Benedictino

Huevos pochados servidos sobre tostadas de baguette, espinacas, salsa holandesa y opción de:

- Jamón **\$5.700**
- Tocino **\$6.000**
- Salmón Ahumado **\$6.000**

❖ **Bebidas Frías**

- ❖ **Vitaminas Exprimidas** (Naranja/Nar-Plátano/Nar-Zanahoria) **\$3.490**
- ❖ **Zumos DETOX** (Extraídos al momento de vegetales , frutas y raíces : **\$3.490**
Verde/Naranja/Violeta/V-8/"Bloody Mary" Sin Alcohol)
- ❖ **Jugos** (Piña, Chirimoya, Mango, Berries, Maracuyá,) **\$2.790**
- ❖ **Limonadas** (Natural -Menta/Jengibre-Maracuyá-Frambuesa) **\$2.790**
- ❖ **Bebidas Heladas** (Variedad con/sin Azucar CCU y Coca Cola) **\$1.890**
- ❖ **Café Helado** Café expresso doble ,helado de vainilla, leche , crema y decorado con salsa de chocolate. **\$4.300**
- ❖ **Té Helado** Té Negro ,Hielo y toque Limon Sutil o Pica. Endulzante aparte. Opción Té Verde **\$2.500**

❖ **Bebidas Calientes**

- ❖ **CAFÉ** (Americano/Expresso Doble **\$2.000**; Cortado Doble **\$2.400** ;Capuccino Espuma /Capuccino Crema/Mokaccino **\$2.700**; Latte Gigante 16oz **\$2.990**)
- ❖ **TÉ Chai Latte** Rica y cremosa mezcla de Té negro, especias exóticas y miel con tipo de leche a elección . Vaso de 16 oz **\$3.800**
- ❖ **"K- Chai ??" Expresso Doble+ Chai Latte** Original y cremosa mezcla con doble carga de Café de grano orgánico, Especies orientales, miel y Leche. Vaso de 16 oz **\$.3.800**
- ❖ **TÉ Dilmah Exceptional** English Breakfast /Earl Grey/Berry Sensation/Chamomille/ Fragrant Jasmine/Spice Chai **\$2.200**
- ❖ **Chocolate Caliente Italiano** Vaso 12oz **\$3.600** 16oz **\$4.100**



❖ **ENTRADAS & ENSALADAS**

- Ceviche Cook \$5.990**
Ceviche de Atún Fresco al estilo polinesio :Atún, kiwi , cebolla morada, apio y c en limoeta Dijon. Acompañado camarones salteados y mini tostadas.
- César Pollo \$5.990**
Lechuga, filetillos de pollo plancha, crutones, tocino, aceitunas, parmesano, aderezo césar
- Primavera Melba \$ 6.390**
Pollo apanado, mix verde, quesoillo , palta, tomate, naranja, vinagreta estragón.
- Primavera Atún \$ 7.990**
Lomo de Atún Sellado, Salsa Teriyaki, mix verde, queso o quesoillo , palta, tomate, naranja, vinagreta estragón.

❖ **ALMUERZOS**

- Lomo a lo Pobre \$8.450**
Corte de Lomo de Res acompañado de Papas fritas, cebolla caramelizada, y dos huevos fritos
- Lomo de Res Selborne \$8.250**
Corte de lomo liso 200gr, salsa pimienta, verduras salteadas al Wok
- Salmón Mediterráneo \$7.690**
Filete de salmón a la plancha, salsa de mantequilla y soya, Cous cous champiñón ciboulette
- Mokoloko Hawaiano \$7.490**
Dos hamburguesas artesanales de res , sobre arroz creolé, salsa al carmenere y dos huevos fritos
- Medio Mokoloko/Media César \$ 7.490**
Medio plato Mokoloko y media ensalada césar
- Raviolis de verduras con Ragú de Plateada \$7.490**
Raviolis frescos de verdura acompañados de Ragú de plateada cocinado a baja temperatura.
- Pastamanía \$6.390**
Fettucine, trozos de pollo, pasta de tomate deshidratado, champiñones, vino blanco y queso Parmesano
- Media Pastamanía/Media César \$ 6.390**
Media Pastamanía y media ensalada césar
- Medio Pollo Crispy/Media César \$ 6.690**
Crujientes trozos de Pollo apanado, Papas fritas y media ensalada césar
- Quiche del Día \$5.490**
Quiche Vegetariano o de Proteína, acompañado de ensalada verde
- Sopa o Crema del Día \$2.990**
Consultar por ingredientes del día
- Quiche Veggie + Crema Verduras \$6.500**
Quiche Vegetariano , acompañado de Vaso 16oz de Crema verduras.

❖ **ACOMPANIAMIENTOS**

- 6 Empanaditas fritas de Queso y Salsa Alioli \$3.800**
- Ensalada Verde** Mix Hojas verdes, pepino, brotes, aderezo balsámico **\$2.190**
- Ensalada Palta _Tomate \$2.190**
- Arroz \$1.490**

❖ **MENÚ DEL DÍA**

Incluye : Plato Fondo+ Bebida+ Café expresso

Opciones de Plato de Fondo:

- **Mechada al Vino Tinto con Puré Rústico \$8.200**
- **Pollo Arvejado con Arroz Almadrado \$7.700**

❖ **HAMBURGUESAS:**

- Super Burguer \$6690**
3 capas de pan molde, lechuga, tomate, queso mozzarella, pepinillos, tomate, papas fritas mayo BBQ
- Classic Burguer \$6290**
Hamburguesa vacuno a la plancha, queso cheddar, pepinillos, lechuga, tomate, papas fritas salsa BBQ
- Caprese Burguer \$6690**
Hamburguesa vacuno a la plancha, queso mozzarella, tomate, rúcula, pesto , papas fritas salsa Alioli

❖ **SANDWICHES:**

- Club Melba \$6.290**
3 capas de pan molde, lechuga, tomate, queso mozzarella, jamón de pavo, huevo frito, mayonesa
- Baguette Ave Pimiento Alioli \$5.500**
Trozos de pollo, pimientos asados, salsa Alioli, Papas fritas
- Baguette BLT \$4.500**
Baguette Bacon Lechuga Tomate. Sandwich en baguette con láminas de Tocino Crispy, Rodajas de Tomate, hojas de Lechuga Francesa y toque de salsa Alioli Melba.
- Chicken Melba \$5890**
Baguette trozos de pollo y cebolla caramelizada, tocino crocante, queso mozzarella y aderezo salsa BBQ.
- Smoked Salmon Bagel \$6490**
Tradicional Pan en forma de Donut , 150grs de Salmon Ahumado, Hojas de Rúcula, Tomate Cherry y Salsa Tártara.
- Pastrami Bagel \$5990**
Tradicional Pan en forma de Donut con láminas de Pastrami , Salsa Tártara, hojas de Rúcula y Tomate Cherry .
- Sandwich Tradicional \$3690**
(Tipo Pan a elección Baguette, Ciabatta, Croissant, Molde Blanco, integral)
▪ Jamón- Queso
▪ Queso -Tomate- Orégano
▪ Pollo -Palta

Promo Croissant JQTO + Café Americano o Gaseosa \$5490
Croissant Jamón Queso Tomate Orégano + Vaso 12 oz de Café Negro o gaseosa.



❖ **POSTRES**

- Cheesecake** Tarta de queso en galleta de mantequilla y vainilla. Elige salsa de chocolate, manjar o frutillas. **\$4.300**
- Brownie al Fudge** Brownie de chocolate con nueces, acompañado de helado de vainilla y crema chantilly. **\$4.000**
- Apple Pie Melba** Tarta en masa brisée, rellena de manzanas y pasas, aromatizada en canela. Acompañada de helado de vainilla. **\$4.200**
- Torta Tres Leches** Bizcocho de vainilla remojado en tres leches clásica, relleno de dulce de leche y crema diplomática. **\$4.000**
- Torta Panqueque Naranja** Capas de Panqueques y relleno de naranja. **\$4.000**
- Bowl de Fruta Fresca** Fruta fresca seleccionada del día con salsa de frambuesa aparte **\$4.000**
- Copa Melba** Nuestra exclusiva copa de helado, creación del Chef Escoffiere del Savoy de Londres, inspirado en la soprano Nelly Melba a fines del Siglo XIX. Tres bolas de helado artesanal de vainilla, berries de la estación, duraznos en almíbar, crema menta y crema chantilly. **\$4.000**
- Pote de Helado Artesanal 1/2 Litro** Consultar sabores **\$5.500**
- Mix de 4 Postres Melba (A elección) \$15.000**

❖ **TENTACIONES**

- Churros con Manjar (4 unidades) \$2.400**
- Muffin Relleno** (preguntar sabores) **\$1.900**
- Donut Bañado Chocolate \$1.200**
- Danasa** Masa Horneada pastelería **\$1.200**
- Cinammon Roll** Rollo Canela **\$1.200**
- Galletón Avena Chocolate \$1.200**
- Mix de Tentaciones** 4 Churros con Manjar, 1 Muffin Relleno, 1 Danesa, 1 Donut, 1 Cinnamon **\$6.900**
- Mix Familiar de Tentaciones** 8 Churros con Manjar , 1 Muffin Relleno, 1 Danesa, 1 Donut, 1 Cinnamon Roll , 1 Galletón de Avena y 1 Trozo de Torta 3 Leches (u otra Torta o Postre a elección) **\$13.900**
- Mis Calugas** Bolsita 200gr Calugas de leche artesanales

