

INSALATA

Nuestras ensaladas son frescas, crujientes y saludables. Se preparan a base de ingredientes seleccionados y aliños hechos por nuestros Vapianisti.

Recomendación vapianisti

REEF'N BEEF Filete de res y camarones sobre una mezcla de lechugas y vegetales asados, acompañados con queso parmesano. Agrega más:	\$9.900
Filete de res I +\$2.500 Camarón I +\$2.500	
Doble filete de res I +\$4.500 Doble camarón I +\$4.500	

SALMONE Salmón a la plancha con mix de lechuga, papas asadas, aceitunas negras y porotos verdes	\$9.900
--	---------

MISTA Mezcla de lechugas, tomate cherry, zanahoria, rabanitos, zapallo italiano, cebolla morada, champiñones, cebollín, pepino, pimentón y parmesano.	\$6.900
--	---------

CESARE Lechuga costina acompañada de queso parmesano y crutones con aliño César. Pruébala también con:	\$6.600
Pollo I +\$2.500 Doble pollo I +\$4.500	

NIÇOISE Mezcla de lechugas combinadas con atún, aceitunas negras, cebolla morada, porotos verdes, papas, huevo cocido, tomate cherry y cebollín.	I \$6.900
---	------------------

DRESSINGS DELLA CASA

César I	Niçoise I
Rúcula-Mostaza I	Balsámico I

EXTRAS PARA ENSALADAS

Combinalos con cualquiera de nuestros platos:

Salmón I +\$2.500	Filete de res I +\$2.500
Doble salmón I +\$4.500	Doble filete de res I +\$4.500
Pollo I +\$2.500	Camarón I +\$2.500
Doble pollo I +\$4.500	Doble camarón I +\$4.500
Mozzarella fior di latte +\$2.500	

INSALATA MINI

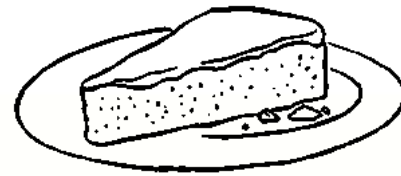
Un pequeño plato de ensalada, fresco y sabroso para ir con tu plato principal. Disponibles en todas las estaciones de cocina

SOLO EN COMBINACIÓN CON UN PLATO PRINCIPAL

INSALATA MINI	V I \$2.300
Mezcla de lechugas, rabanitos y tomate cherry con aderezo balsámico o rúcula-mostaza.	

DOLCI

Irresistible y hecho en casa



EN NUESTRO BAR

PANNA COTTA Crema de leche aromatizada con vainas de vainilla y coulis de fruta de la estación.	\$4.100
DEATH BY CHOCOLATE Exquisito bizcocho de chocolate semi-amargo, hecho con la receta secreta de la casa.	\$4.100
MOUSSE DE CHOCOLATE ¡Clásico! Delicioso y cremoso postre a base de crema batida y chocolate semi amargo.	\$4.100
CREMA DE BANANA (POSTRE VEGANO) Crema de plátano y coco con vainilla, acompañada de trozos de plátano y nuez caramelizada.	V \$4.100
TIRAMISÚ Deliciosa combinación de queso mascarpone con crema batida, el mejor café espresso, un toque de licores y cacao.	\$4.100

DRINKS

COCA-COLA / LIGHT / ZERO	350 ml	\$2.100
SPRITE / SPRITE ZERO / FANTA / FANTA ZERO	350 ml	\$2.100
NORDIC / NORDIC ZERO	350 ml	\$2.100
AGUA CON-SIN GAS	350 ml	\$2.100
KOMBUCHA BERRIES	330 ml	\$2.900
KOMBUCHA LIMONADA	330 ml	\$2.900
SCHOP KROSS*		\$4.500
SCHOP KROSS GOLDEN*		\$4.500
VINO COPA*		\$4.900
VINO BOTELLA *	Preguntar por disponibilidad y precio	

*Sólo disponible en local

VAPIANO

Chi va piano,
va sano
e va lontano



ANTIPASTI

Recomendación vapianisti

CARPACCIO FILETE DE RES*	\$8.200
Filete de res finamente laminado acompañado de rúcula, champiñones, parmesano y un toque de nuestra salsa Cipriani. Pruébala también con: Alcaparras +\$800	

*Sólo disponible en local

BRUSCHETTA	V I \$3.700
Mezcla de tomate fresco, ajo, albahaca, rúcula y aceite de oliva sobre crujiente pan ciabatta recién horneado.	

INSALATA CAPRESE	\$7.500
Tomate cherry, mozzarella fior di latte, rúcula y albahaca fresca.	

PIATTO ANTIPASTI	\$10.600
Prosciutto, parmesano, vegetales asados, champiñones, aceitunas verdes, salame napoli, pesto albahaca y mozzarella fior di latte.	

Agrega más

Salmón I +\$2.500	Filete de res I +\$2.500
Doble salmón I +\$4.500	Doble filete de res I +\$4.500
Pollo I +\$2.500	Camarón I +\$2.500
Doble pollo I +\$4.500	Doble camarón I +\$4.500
Mozzarella fior di latte +\$2.500	

ZUPPE

SOPA DE ZAPALLO	\$4.100
Cremosa sopa de zapallo, zanahoria, leche de coco y un toque de jugo de naranja.	

Chi va piano, va sano e va lontano

PIZZA

Nuestros Vapianisti realizan a diario la masa de nuestras pizzas. La masa se prepara con una combinación de levadura fresca, harina, agua, aceite, un poco de azúcar y sal. Una vez lista podemos finalmente cocinar pizzas únicas con los mejores ingredientes frescos.

VEGETARIANO

Recomendación vapianisti

MARGHERITA Nuestra salsa de tomates hecha en casa y mozzarella. Pruébala también con: Grana Padano D.O.P. + \$900	\$7.100
PESTO CON SPINACI Espinaca, tomates marinados, mozzarella y una cremosa salsa de pesto de albahaca. Pruébala también con: Camarones +\$2.500 Doble camarón +\$4.500	\$7.900

FUNGI Salsa de tomates hecha en casa, mozzarella y champiñones.	\$7.800
--	---------

VERDURE Salsa de tomates hecha en casa, mozzarella, acompañada de una combinación de riquísimos vegetales asados y champiñones.	\$9.200
--	---------

BRUSCHETTA Salsa de tomates hecha en casa, mozzarella, parmesano, rúcula y nuestra mezcla de tomate fresco, albahaca y ajo.	\$8.100
--	---------

CON CARNE

Recomendación vapianisti

PROSCIUTTO COTTO E FUNGI Delicioso jamón cocido con champiñones, salsa de tomates hecha en casa y mozzarella.	\$8.500
--	---------

POLLO BBQ Masa casera, salsa BBQ, queso ahumado con pollo BBQ, cebolla morada y nuestra mezcla de bruschetta.	\$9.500
--	---------

SALAME Salsa de tomates hecha en casa, mozzarella y un delicioso salami.	\$7.900
---	---------

PEPPERONI Delicioso pepperoni acompañado de nuestra salsa de tomates hecha en casa y mozzarella.	\$7.900
---	---------

TOSCANA Deliciosa mezcla de tomate fresco, aceitunas negras y pesto de albahaca fresca, pepperoni, mozzarella y nuestra salsa de tomates hecha en casa.	\$8.900
--	---------

CAPRICCIOSA Combinación de jamón, champiñones, alcachofas y aceitunas negras sobre una base de mozzarella y salsa de tomates hecha en casa.	\$9.500
--	---------

CALZONE Salsa de tomates hecha en casa, mozzarella, pepperoni, jamón y champiñones.	\$8.600
--	---------

DIABOLO Delicioso pepperoni, pimentones, cebolla morada, salsa de tomates hecha en casa, exquisita mozzarella y ají.	\$8.900
---	---------

Camarón +\$2.500	
------------------	--

CRUDO Delicioso prosciutto di Parma y queso parmesano, acompañado de nuestra salsa de tomates hecha en casa y mozzarella. Pruébala también con:	\$8.900
--	---------

Grana Padano D.O.P. +\$900	
----------------------------	--

DEL MAR

Recomendación vapianisti

SCAMPI E RUCOLA Combinación de exquisitos camarones, aceitunas negras, rúcula y nuestra deliciosa salsa de tomates hecha en casa.	\$8.900
--	---------

RISOTTO

Ayudamos a un pequeño grano a hacerlo grande. Una cocina italiana clásica en tres variedades irresistibles.

Recomendación vapianisti

AI FUNGHI Mezcla de Champiñones frescos salteados, con un toque de romero, acompañados de una salsa cremosa. Pruébala también con: Pollo +\$2.500 Filete de Res +\$2.500 Camarones +\$2.500 Salmón +\$2.500	\$8.500
--	---------

POMODORO SCAMPI Camarones, cebolla y vino blanco en salsa de tomates, con un toque de nuestro pesto basilico hecho en casa.	\$9.950
--	---------

POLLO CON GORGONZOLA: Pechuga de pollo, cebolla, acompañado de crema mezclada con queso gorgonzola, pimentón y nueces.	\$9.950
---	---------

Lasagne

Casera, caliente e irresistible. Directamente del horno de pizza. Haga su pedido en la estación de pizza.

AL HORNO Carne de res, albahaca, salsa bechamel, parmesano, todo terminado con mozzarella. Pruébala también con: Mozzarella +\$900	\$8.900
--	---------

EXTRAS

Cree su propio plato favorito utilizando nuestros extras.

EXTRAS PASTA Y RISOTTO

Pechuga de pollo +\$2.500	Camarones +\$2.500
Filete +\$2.500	Salmón +\$2.500
Mozzarella +\$900	Espinaca +\$800

EXTRAS PIZZA

Camarones +\$2.500	Champiñones +\$900
Aceitunas negras +\$800	Mozzarella +\$900
Jamón +\$900	Pimentones +\$1.100

EXTRAS VEGANOS

Mozzarella vegano +\$2.500	Parmesano vegano +\$1.500
----------------------------	---------------------------

PARA VEGANOS!

PREGUNTA POR NUESTRAS OPCIONES, TAMBIÉN PUEDES REEMPLAZAR LOS INGREDIENTES DE TU PLATO FAVORITO!

V Totalmente vegano, totalmente sabroso

L Receta sin lactosa

PASTA

Lo fresco siempre tiene mejor sabor, por ello en Vapiano preparamos todas nuestras salsas en casa cada día. También hacemos nuestras pastas y ravioli en la máquina Manifattura. Cada una de nuestras pastas tiene características únicas, por eso te recomendamos una para cada tipo de receta.

VEGETARIANO

Recomendación vapianisti

CREMA DI FUNGHI CON FUSILLI Mezcla de champiñones y setas frescas, salteadas con vino blanco, acompañadas de una salsa cremosa y un toque de perejil. Pruébala también con:	\$8.000
--	---------

Pollo +\$2.500 Filete de Res +\$2.500 Camarones +\$2.500	
---	--

PESTO BASILICO CON FUSILLI El famoso pesto de albahaca de la casa con piñones horneados y queso parmesano	\$7.900
--	---------



ALL'ARRABBIATA CON PENNE Salsa de tomates hecha en casa con un ligero toque picante.	\$7.100
---	---------

RAVIOLI CON RICOTTA E RUCOLA Ravioli hechos en casa rellenos con una exquisita mezcla de queso ricotta, rúcula y espinaca	\$8.900
--	---------

POMODORO CON SPAGHETTI La clásica pasta con nuestra salsa de tomates hecha en casa. Mozzarella +\$900 Espinaca +\$800	\$7.100
---	---------

AGLIO E OLIO CON SPAGHETTI Típica pasta con aceite de oliva, ajo fresco, ají y un toque de perejil.	\$6.900
--	---------

RATATOUILLE CON PENNE Vegetales mediterráneos salteados y acompañados de nuestra salsa de tomates hecha en casa. Puedes combinarlos con: Camarones +\$2.500	\$8.900
---	---------

CON CARNE

Recomendación vapianisti

CARBONARA CON SPAGHETTI Tocino y cebolla en una salsa cremosa con huevo y queso parmesano con un toque de perejil.	\$9.600
---	---------

BOLOGNESE CON CAMPANELLE Una increíble mezcla de carne molida, cebolla, apio y zanahoria con nuestra salsa de tomates hecha en casa y un ligero toque de albahaca.	\$9.800
---	---------

RAVIOLI CON CARNE Ravioli hechos en casa rellenos de nuestra famosa salsa bolognese acompañados de salsa de tomates.	\$8.900
---	---------

FILETTO DI MANZO E RUCOLA CON CAMPANELLE Exquisito filete de res y vegetales frescos salteados con una salsa a base de vino blanco, acompañado de rúcula y una pizca de romero.	\$9.900
--	---------

SALAMI E RICOTTA CON RUCOLA CON PENNE Salami Napoli, ricotta, piñones baby, vino blanco y rúcula fresca.	\$8.900
---	---------

PASTA ALFREDO CON SPAGHETTI Nuestra exquisita pasta hecha en casa acompañada de una deliciosa salsa a base de jamón y crema de leche	\$8.300
---	---------

DEL MAR

Recomendación vapianisti

SCAMPI E SPINACI CON LINGUINE Camarones, pesto de albahaca de la casa refinado con crema y parmesano, mezclado con hojas de espinaca baby. Pruébala también con: Filete de Res +\$2.500 Camarones +\$2.500	\$10.100
--	----------

SCAMPI CON CAMPANELLE Camarones salteados con cebollín y tomates frescos acompañados con nuestra salsa de tomates hecha en casa y con un toque de limón.	\$9.950
---	---------

CARBONARA SALMONE Clásica pasta carbonara, esta vez con salmón... ¡Imperdible!	\$9.950
---	---------