



Carta Tradicional





Cafetería



ESPRESSO \$2.150

RISTRETTO \$2.150

CORTADO \$2.750

CORTADO DOBLE \$3.250

DOPPIO \$2.950

Espresso doble

LUNGO \$2.650

Café Largo

LUNGO CON LECHE \$2.990

Café largo con leche evaporada

MACCHIATO \$2.150

Espresso y espuma de leche

LATTE MACCHIATO \$3.100

Café con leche

CAFFE LATTE \$3.990

Café con leche grande, servido en un vaso

CAFFE LATTE VAINILLA \$4.300

Café con leche grande y syrup de vainilla, servido en un vaso.



CAPPUCCINO ITALIANO \$3.750

Cappuccino con espuma de leche

CAPPUCCINO VIENES \$4.300

Cappuccino con crema chantilly

MOKKA \$3.990

Café, salsa de chocolate, leche y espuma de leche

MOKKACCINO \$4.300

Café, salsa de chocolate, leche y crema chantilly





HOLANDÉS

\$4.300

Salsa de chocolate, leche condensada, esencia de ron, leche, café y canela en polvo

AFTER EIGHT

\$4.300

Café, leche, salsa de chocolate con menta

IRISH CREAM

\$4.300

Café, leche y esencia de Irish Cream

IRISH COFFEE

\$6.300

Café, whisky y crema chantilly

BUTTER SCOTCH

\$4.300

Café, leche y esencia de butter scotch

AMARETTO

\$4.300

Café, leche y esencia de amaretto

HAZELNUT

\$4.550

Café, leche y esencia de avellana



CAPRICCIO

\$4.300

Café, leche y esencia de vainilla

CAFÉ CON ESENCIA DOBLE

\$4.900

Café doble con leche y esencia: irish cream, butter scotch, amaretto, hazelnut o capriccio)

CORTADO AL BAILEYS

\$6.300

Café, leche y bailey,s en copa grande

SENZA

\$350

Descafeinado; cualquier café puede ser preparado senza



Chocolates

Auténtico **Chocolate italiano**
con una **consistencia espesa irresistible.**



CIOCCO CALDA TRADICIONAL \$3.990

Chocolate caliente tradicional

CIOCCO CALDA ESPESO \$5.200

Chocolate caliente espeso

CIOCCO CALDA NARANJA \$4.300

Chocolate caliente naranja

CIOCCO CALDA MENTA \$4.300

Chocolate caliente menta

CIOCCO CALDA COCO \$4.300

Chocolate caliente con esencia de coco.

CIOCCO CALDA IRISH CREAM \$4.300

Chocolate caliente con esencia de Irish Cream.

CIOCCO CALDA VAINILLA \$4.300

Chocolate caliente con esencia de vainilla.



CIOCCO CALDA ESPESO MANJAR \$5.500

Chocolate espeso con base manjar





Pastelería



TARTA DEL DÍA

Desde \$4.990

TORTA DEL DÍA

Desde \$4.990

TROZO DE QUEQUE

\$2.650

MEDIA LUNA

\$1.690

MEDIA LUNA MANJAR

\$1.990



PORCIÓN DE GALLETAS

100gr galletas surtidas

\$3.650

NUBE 1 unidad

\$1.100

NUBES 3 unidades

\$3.000

ALFAJOR

\$1.990





Sandwiches



CROISSANT JAMÓN QUESO

\$4.800

Croissant, Jamón Pierna y Queso



CROISSANT JAMÓN PALTA

\$4.950

Croissant, Jamón Pierna y Palta



CROISSANT AVE PALTA

\$5.500

Croissant, Pasta de Ave y Palta.



TOSTADAS PALTA

\$3.900



TOSTADAS TRADICIONALES \$3.500

Porción de Tostadas con mantequilla y mermelada.



Puedes pedir Galleta Gluten Free en vez de pan.



VEGETARIANO

\$4.990

Triple Miga integral, queso fresco, tomate y lechuga



TONNO BIANCO

\$5.800

Triple Miga, tomate, pasta de atún, pepinillo y lechuga.



JAMÓN HUEVO

\$4.850

Triple normal, pasta de huevo y jamón pierna.



AVE PALTA

\$5.500

Triple Miga con pasta de ave y palta.



AVE PIMENTÓN

\$5.300

Triple Miga con pasta de ave y pimentón.



AVE MAYO

\$5.100

Triple Miga con pasta de ave.



Puedes pedir Galleta Gluten Free en vez de pan.



NAPOLETANO

\$4.800

Triple Miga, jamón pierna y queso.



CAPRESSE

\$4.950

Queso, tomate y pesto.



PANINI

\$5.300

Pan pita blanco, queso y prosciutto italiano



PANINI FUNGI

\$5.800

Pan pita blanco, queso, champiñones salteados y prosciutto italiano



MEDITERRÁNEO

\$8.300

Pan Ciabatta, corazón de alcachofa, queso de cabra, jamón serrano, rúcula y pesto.



Puedes pedir Galleta Gluten Free en vez de pan.



PALMITO PALTA VEGANO **\$4.950**

Pasta de palmitos con mayonesa vegana y láminas de palta fileteadas en Pan pita integral.



PAVO PALTA **\$4.950**

Triple Miga, jamón de pavo y palta.



PAVITA **\$4.950**

Triple Miga, jamón de pavo, queso y palmitos



EL VIAJERO **\$9.300**

Sandwich de Miga, jamón de pavo, lechuga, tomate y tocino.



HAWAIANO **\$5.200**

Sandwich doble Miga, jamón, queso y piña grillada.



Puedes pedir Galleta Gluten Free en vez de pan.



Sandwitch a Elección

\$6.100

PASO 1

Elige el pan

- Molde blanco
- Molde integral
- Pan Ciabatta
- Croissant
- Pan Pita blanco
- Pan Pita integral
- Multigranos
- Masa Madre
- Pan de Hoja

PASO 2

Elige 3 ingredientes

- Tomate
- Lechuga
- Queso
- Jamón pierna
- Jamón de pavo
- Pasta de huevo
- Quesillo
- Pepinillos
- Palmitos
- Piña
- Rúcula

PASO 3

Elige una salsa

- Pesto
- Mayonesa
- Mayonesa vegana
- Mostaza
- Ketchup



También puedes agregar un

INGREDIENTE PREMIUM

- Pasta de ave
- Palta
- Jamón Serrano
- Pasta de atún
- Champiñones Salteados

Valor extra
\$1.500

Brunch Tea Corner *(Para dos personas)*

\$16.990

~~\$19.990~~

Nuestro desayuno continental ofrece una amplia variedad de sabores para complacer sus paladares.



Incluye:

- 2 Croissant
- 2 Mini Ave Palta
- 2 Mini Napoletano
- Fruta fresca
- 2 Chia Pudding
- Huevo duro
- Lechuga
- Queque
- 6 galletitas dulces o saladas
- 4 bollitos
- Variedad de Mermeladas
- Pasta de quesillo con ciboulette
- Mantequilla.



Refrescos



BEBIDAS LATA

\$2.100

VASO SODA

\$1.000

JUGO DE FRUTA

\$3.750

- Frutilla
- Piña
- Frambuesa
- Naranja-Plátano
- Chirimoya
- Mango

VITAMINA NARANJA

\$4.300

Jugo de Naranja exprimido

COPA DE HELADO

\$5.500

2 bolas de helado a elección, crema de chantilly y salsa de chocolate

LECHE CON PLATANO

\$3.990

AGUA MINERAL

\$2.100

MILK SHAKE

\$4.990

Puedes pedirlo con o sin crema

CAFÉ GELATO

\$6.300

Café con leche fría, helado de vainilla y crema chantilly

CHOCOLATE HELADO

\$6.300

Chocolate con leche fría, helado de vainilla y crema chantilly.

COPITA HELADO BABY

\$2.650

Helado de Vainilla con marshmallow y 2 Canutillos de barquillo.

MENÚ KIDS

\$5.600

Copa de Helado de Vainilla con un Barquillo, porción de Galletas, Sanguche de jamón y Jugo en caja.

