



ENTRADAS / PARA COMPARTIR

- **PICHANGA** \$7.900
Queso, palta, salame, lengua y encurtidos
- **CRUDO** \$11.900
Filete con aliño tradicional y charqui
- **GRAVLAX** \$11.900
Salmón sobre crocante de papas y salsa de yogurt con pepino
- **PRIETAS CON HABAS** \$9.500
Salteadas con ajo, menta y semillas de hinojo + 2 tostadas
- **LENGUA NOGADA** \$9.500
Finas tajadas de lengua con salsa de nueces y berenjenas encurtidas
- **PAPAS RELLENAS** \$6.500
Dos papas rellenas con queso + chancho en piedra
- **EMPANADAS FRITAS** \$1.900
una unidad, de pino o de queso
- **PAPAS FRITAS DE LA CASA** \$4.500

ENSALADAS

\$9.900

- **CÉSAR POLLO**
Hojas verdes con pollo, aderezo de palta, semillas de zapallo, parmesano y crutones.
- **SALMÓN AHUMADO**
Papitas chancheras, pepino, hojas verdes, palta y aderezo de yoghurt y eneldo.
- **ROAST BEEF**
Hojas verdes, tomates cherry, garbanzos y aderezo de mostaza dijon



FONDOS

- **FILETE / PURÉ DE ARVEJAS** \$21.900
Corte de vacuno de 225 g. con salsa demi glace y puré de arvejas con raíz picante
- **COLA DE BUEY / ORZO** \$19.900
Medallón de cola de buey mechada con orzo y pesto de rúcula y hierba buena
- **PLATEADA / PAPAS FRITAS** \$18.900
Generoso corte de vacuno cocinado por 36 horas y papas fritas caseras
- **FLAT IRON / RATATOUILLE** \$17.900
Punta paleta a la plancha con guiso de tomates, berenjenas, zapallitos y pimentón
- **SALMÓN / ESPÁRRAGOS** \$16.900
220 g de salmón atlántico a la plancha con espárragos y salsa holandesa

EXTRAS

- *Ensalada chilena* \$3.500
- *Arroz graneado* \$3.800
- *Hojas verdes* \$3.500
- *Puré de papas* \$4.500

SANDWICHES

\$9.900

Pan: Marraqueta, Frica o Molde

- **LENGUA**
150 g de lengua de vacuno, tomate, ají y mayonesa casera
- **CHURRASCO ITALIANO**
150 g de asiento, palta, tomate y mayonesa casera
- **BARROS LUCO**
150 g de asiento y queso mantecoso



POSTRES

\$5.500

○ **PROFITEROLES**

Hechos con masa choux y crema diplomática

○ **GALETTE DE LOS REYES**

Tradicional postre Normando de masa de hojaldre y pasta de almendras

○ **HELADOS**

*Frambuesa, Pistacho, Vainilla,
Mandarina y Lúcuma*

○ **TARTA DE MANZANA CRUMBLE**

Acompañada de una bola de helado

○ **TORTA DE CHOCOLATE “Matilda”**

○ **FLAN**



DESAYUNO

○ **DESAYUNO SÚPER RÁPIDO** \$9.500

Espresso, americano o capuccino, ave palta o ave pimentón, medialuna y jugo de frutas

○ **DESAYUNO DEL REY** \$11.500

Jugo de naranja recién exprimido, dos huevos a la orden y media palta con una tostada de masa madre más té o café (espresso, americano o capuccino)

○ **DESAYUNO DE LA REINA** \$12.500

Jugo de naranja recién exprimido, una medialuna, un trozo de queque y una tostada con mermelada, más té o café (espresso, americano o capuccino)

○ **DOS HUEVOS A LA ORDEN** \$6.000

A la copa / Revueltos / fritos *Extra huevo \$900
(en molde de masa madre)

○ **DOS TOSTADAS**

Con Mantequilla y palta \$5.500
Con Mantequilla y mermelada \$5.000

○ **SANDWICH GRILLADO
DE JAMÓN Y QUESO** \$6.500

○ **AVE PALTA** \$5.500

○ **AVE PIMENTÓN** \$5.500



CAFÉ DE ESPECIALIDAD: ARTISAN ROAST

Espresso	\$2.900
Americano	\$2.900
Ristretto	\$2.900
Lungo	\$2.900
Macchiato	\$3.000
Cappuccino	\$3.600
Cappumoka	\$3.800
Latte	\$3.900
Latte Moka	\$4.400



Flat white	\$3.600
Chocolate	\$4.200
Infusión o té	\$3.000
Irish coffee	\$6.000
Chai latte	\$3.900
Matcha latte	\$4.000
*Extra leche	\$900
*Avena	\$900
*Almendras	\$900