



MENÚ

Cafeteria

CAFÉ DE AUTOR

Nutella Chip Vaso cubierto de nutella y chips de nuez, con una base de expreso y extra leche espumosa.	\$4.500
Capuccino Manjar patriota Capuccino con manjar y canela, crema chantilly	\$4.900
Berry White Base de expreso con syrup de chocolate blanco y raspberry con leche.	\$4.300
Macchiato Caramelo Base de Caramelo, shot de café, leche espumosa y topping de crema con adorno de caramelo	\$5.600
Macchiato Manjar Base de Manjar, shot de café, leche espumosa y topping de crema con adorno de manjar.	\$5.600
Lavanda Alquimia Té de lavanda natural mezclado con leche a elección y shot de café guatemalteco.	\$4.600
Rosa Alquimia Té de rosa natural mezclado con leche a elección y shot de café guatemalteco.	\$4.600
Frapuccino Oreo Base de café mezclado con helado de vainilla y galleta oreo. Todo terminado con crema chantilly y syrup de chocolate.	\$5.900
Frapuccino Manjar Base de café mezclado con helado de vainilla y manjar la manjarera. Todo terminado con crema chantilly y syrup de chocolate.	\$5.900
Golden Milk Alquimia Mezcla de especias aromáticas con leche a elección.	\$4.600

Amor de rosas Latte de rosa con chocolate blanco y shot de expreso.	\$4.300
Gingerella Latte con base de nutella derretida y syrup de gingerbread.	\$4.700
Cono Chocolatoso Vaso de galleta con el mejor cortado o expreso en su interior.	\$5.200
Cono Afogatto Vaso de galleta con helado de vainilla y café en su interior.	\$5.600
Irish Coffee Base de expreso con azucar morena y shot de whisky con top de crema chantilly.	\$4.800
Caramel Chai Chai latte con un shot de expreso y syrup de caramelo.	\$4.900
Chai de Judas Base de Espresso, café chai y leche	\$4.500
Violeta Chai Espresso, syrup de lavanda, chai y leche espumosa.	\$4.900
Chai de mente Cfé expreso con leche, chai y esencia de menta.	\$4.900
Chai Latte Base de té chai con leche a elección.	\$ 4.000
Golden Milk Mezcla de especias aromáticas con leche a elección.	\$ 3.600
Matcha Latte El mejor matcha mezclado con un shot de leche espumosa.	\$ 4.000

INFUSIONES

CALIENTES Té de hierbas infusionado en agua caliente.	
Te Chai	\$2.200
Rooibos	\$2.200
Te Matcha	\$2.200
Te Azúl (oolong)	\$2.200
Te Verde	\$2.200
FRÍAS Base de infusión acompañado de hielo y jugo de limon y endulzada con azucar morena o stevia.	
Butterfly Pea	\$3.400
Jamaica	\$3.400
Rosa Rugosa	\$3.400

LOS CLÁSICOS

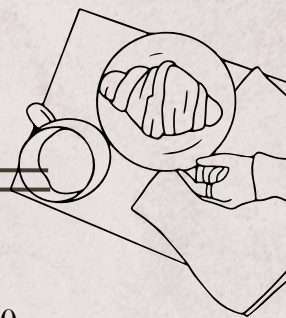
Espresso	\$ 2.500
Expresso Doble	\$ 3.000
Macchiato	\$ 2.600
Americano	\$ 2.500
Capuccino	\$ 3.800
Cortado	\$ 3.900
Latte	\$ 4.000
Mokaccino	\$ 4.500
Chocolate Caliente	\$ 4.500
Latte Esencia pregunta las esencias disponibles en barra	\$ 4500
Capuccino Esencia Pregunta las esencias disponibles en barra.	\$ 4.300
Café Helado	\$ 5.900
Chocolate Helado	\$ 5.900
Café Frappé	\$ 4.900





MENÚ

Para comer



DULCE

Muffin Naranja Delicioso muffin humedo de naranja y amapolla.	\$ 3.500
Muffin Frutos Rojos Biscocho de vainilla con frutos rojos y chocolate blanco.	\$ 3.500
Galletón Chips Chocolate Galleta de vainilla con chips de chocolate.	\$2.900
Galletón Relleno Galletas rellenas estilo NY, Revisa los sabores disponibles.	\$3.500
Barrita Snickers Vegana Barrita de maní y caramelo bañada en chocolate y endulzada con dátiles.	\$2.290

Volkis Keto Volcán hecho de base de galleta centro de manjar bañado en chocolate.	\$ 2.500
Galleton Relleno Keto Galletas rellenas estilo NY, estilo KETO. Revisa los sabores disponibles.	\$6.000
Carrot Cake Keto Queque de zanahoria húmedo con topping de glassé.	\$4.700
Bombas Keto Bombas enegeticas. Elige entre chocolate o Carrot cake.	\$2.800
Kuchen Blue Moon Keto Kuchen relleno de crema de coco, chocolate blanco y masa de almendras, con el color característico de nuestro té butterfly	\$5.200

Mini Pie de Limón Pie de limón tamaño personal.	\$3.990
Mini kuchen Kuchen de berries con manzana.	\$3.990
Pasta frola Barrita de maní y caramelo bañada en chocolate y endulzada con dátiles.	\$4.500
Brownie Biscocho húmedo de chocolate estilo fudge.	\$ 2.200
Brownie Caluga Biscocho de chocolate humedo con centro de caluga casera.	\$2.500

SALADO

Desayunos

TODOS LOS DESAYUNOS VIENEN CON CAFÉ.
Puedes elegir entre espresso, americano, cortado o cappuccino

Desayuno la huevada Tostadas de pan con huevo revuelto y café.	\$ 7.500
Desayuno el mañanero huevo revuelto con tocino pan y palta y un café clásico	\$ 8.400
Desayuno natural Tostadas de pan con palta, quesillo, huevo y café.	\$ 8.900
Desayuno Pro Granola casera, yogurt natural, fruta natural de estación, huevos y pan ciabatta.	\$ 9.780
Desayuno Pro Granola casera, yogurt natural, fruta natural de estación, huevos y pan ciabatta.	

Almuerzo del día

Lucky Lunch Entrada, plato principal y café. Para tomar elige entre: té helado del día limonada del día, sour/vino/cerveza	\$ 14.900
Lucky Lunch Light Entrada, plato de fondo y Limonada o Té helado.	\$ 12.900

Sandwich Gourmet Aleman Jamón , queso mantecoso y coleslaw en pan ciabatta	\$ 8.500
--	----------

Sandwich gourmet salmón Salmon, palta pepinillo, rucula queso crema ciboulet en pan ciabatta	S 8.500
--	---------

Quiche Jamón Queso Quiche de jamón y queso derretido.	\$4.500
---	---------

Quiche de Salmon queso Crema Quiche de salmon con queso filadelfia y queso derretido.	\$5.100
---	---------

Quiche Champiñon Quiche de champiñon, tocino y queso derretido.	\$4.900
---	---------



Focaccia Tomate al Pesto Sandwich de focaccia relleno de queso, tomate y pesto.	\$ 6.000
---	----------

Ensalada de pollo Base de hojas verdes, tomate cherry, queso parmesano con strips de pollo.	\$ 10.800
---	-----------

Ensalada Salmón Base de hojas verdes, bolitas de queso fresco semillas de zapallo y salmón fresco rebosado en salsa ahumada.	\$ 11.400
--	-----------

Ensalada Camaron Base de hojas verdes con mango, pepino, palta, rabanitos, maní tostado y camarones.	\$ 11.800
--	-----------



Ensalada Veggie Base hojas verdes, cebolla morada, rabanitos en laminas, palta y cranberries.	\$ 10.800
---	-----------



Ensalada Garbanzo Base de hojas verdes, cebolla, palta, tomates cherry, bolitas de queso fresco y garbanzos.	\$ 11.200
--	-----------





MENÚ

Para Tomar

Los clásicos

Pisco Sour	\$ 3.500
Sour Peruano	\$ 5.000
Pisco Sour Peruano	\$ 6.500
Sour Peruano Catedral	\$ 7.000
Amaretto Sour	\$ 4.900
Mojito	\$ 5.800
Falsi Mojito <i>Sin alcohol</i>	\$ 4.800
Moscow Mule	\$ 7.500
London Mule	\$ 8.500
Caipirinha	\$ 5.900
Caipiroshka	\$ 5.900
Tequila Margarita 1800	\$ 6.900
Tequila margarita patron	\$ 9.900
Aperol Spritz	\$ 6.500
ST Germain Spritz	\$ 8.900
Ramazotti Tonic O Spritz	\$ 6.500
Clavo Oxidado	\$ 8.900
Negroni	\$ 6.300
Negroni Hendrix	\$ 7.900
Tom Collins	\$ 6.500
Campari, Tonica	\$ 5.900
Tropical Gin	\$ 7.000

Los Alquimistas

ELIXIR CARMESÍ	\$ 7.900
Vodka o gin con menta, limón, cassís y toque de granadina gasificada decorado.	
AURA NATIVA	\$ 7.900
La murta manda. Es un trago fresco y con identidad local. Vodka, murta, limón, caramelo, lavanda y agua gasificada decorada.	
ARCANO VERDE	\$ 7.900
Herbal, seco y elegante. Base de tequila con salvia y limón, cassís con un toque de agua gasificada decorado	
FRESCOLIN	\$ 7.900
Cítrico y fresco. Gin Maugin, concentrado de jengibre, té de butterfly pea y mineral.	
PICARON	\$ 7.900
Frutoso y cítrico a la vez. Gin Parche Triple con concentrado de pepino acompañado de jugo de limón decorado.	
CARAJITO	\$ 7.900
Doble espresso, Ron Sta Teresa, Licor 43 cocteleado y servido con decoración de granos de café.	

En copa

Vino Tinto	\$ 5.200
Vino Blanco	\$ 5.200
Champaña	\$ 4.500
Sangría Mola <i>Sin azúcar</i>	\$ 5.700

En Botella

Agua Sin Gas	\$ 1.100
Agua Con Gas	\$ 1.100
Jugo Las chilcas	\$ 3.200
Naranja, Tropical, Maracuya Pregunta por los disponibles	
Bebidas	\$ 1.950
Jugo Berrysur	\$ 2.900
Maqui, 5 berries, Naranja platano, cereza. pregunta por los disponibles.	
Kombucha IDA	\$ 2.600
Pregunta los disponibles	





MENÚ

Para Tomar

Espumantes

EN BOTELLA LACROIX

\$12.000

UNDURRAGA

BRUT \$12.000
DEMISEC \$12.000
MOSCATO \$12.000

RICCADONNA

ASTI \$ 21.000
PROSECO \$ 21.000

RUI \$ 17.000

EN COPA
LACROIX \$ 3.800

Vinos

TINTOS

CARMENERE \$ 23.000
Arboleda \$ 19.000
Errazuriz Max \$ 21.000

Chaman
CABERNET SAUVIGNON \$ 19.000
Errazuriz Max \$ 23.000
Arboleda

MALBEC \$ 19.000
Errazuriz Max \$ 23.000
Arboleda

BLANCOS

CHARDONNAY \$20.000
Aconcagua - Reserva

SAUVIGNON BLANC \$ 23.000
Errazuriz - Gran Reserva

Cervezas

CHESTER

IPA \$ 4.800
RUSTIC \$ 4.800
STOUT \$ 4.800

MESTRA

ZERO \$ 4.600
LAGER \$ 4.600

ASAHI

LAGER \$ 4.600

DOLBEK

LAGER \$ 4.800
MAQUI \$ 4.800

AUSTRAL

DARK ALE \$ 4.600
CALAFATE \$ 4.600
HOPPY LAGER \$ 4.600

PATAGONIA RED LAGER

\$ 4.200

ROYAL LAGER

\$ 4.200

