

# Carta de Café & Bistró

Hecho con granos seleccionados, panes artesanales y dulces de la casa.

## Cafés

■ Espresso	\$5.000
<i>Corto e intenso, 100% arábica.</i>	
■ Americano	\$6.000
<i>Espresso alargado con agua caliente.</i>	
■ Cappuccino	\$7.500
<i>Espresso, leche vaporizada y espuma.</i>	
■ Latte	\$8.500
<i>Suave, con más leche, textura sedosa.</i>	
■ Mocaccino	\$9.000
<i>Toque de cacao amargo y crema.</i>	
■ Flat White	\$10.500
<i>Doble espresso y microespuma fina.</i>	
■ Affogato	\$11.000
<i>Espresso sobre helado de vainilla.</i>	
■ Irish Coffee	\$13.000
<i>Café, crema y un toque de whiskey.</i>	

## Comidas

■ Sándwich Italiano	\$9.500
<i>Ave, palta, tomate y mayo en pan baguette.</i>	
■ Panini Caprese	\$8.500
<i>Mozzarella, tomate y pesto de albahaca.</i>	
■ Ensalada César con Pollo	\$10.500
<i>Aderezo clásico, crutones y parmesano.</i>	
■ Lasaña Casera	\$12.500
<i>Ragú lento, salsa bechamel y queso gratinado.</i>	
■ Quiche de Espinaca	\$8.000
<i>Masa quebrada, espinaca y queso de cabra.</i>	

## Postres

■ Tiramisú	\$8.000
<i>Bizcocho de café, mascarpone y cacao.</i>	
■ Cheesecake de Frutos Rojos	\$8.500
<i>Cremoso, base de galleta y coulis.</i>	
■ Brownie con Helado	\$7.500
<i>Chocolate intenso con bola de vainilla.</i>	
■ Crème Brûlée	\$9.500
<i>Crema suave con caramelo crocante.</i>	
■ Tarta de Manzana	\$6.500
<i>Hojaldre dorado y manzanas especiadas.</i>	

## Vinos & Bebidas

■ Copa Vino Tinto Reserva	\$11.500
<i>Cepa local, cuerpo medio y final largo.</i>	
■ Espumante Brut	\$12.500
<i>Burbuja fina, seco y fresco.</i>	
■ Copa Vino Blanco	\$10.000
<i>Notas cítricas, ideal para la tarde.</i>	
■ Jugo Natural de Naranja	\$5.500
<i>Exprimido al momento, sin azúcar añadida.</i>	
■ Limonada Menta Jengibre	\$6.000
<i>Refrescante y aromática.</i>	

---

*Precios en CLP. Incluyen IVA. — Pregunta por opciones sin gluten y alternativas vegetales.*