

C A S O N A



La Herradura

BRUNCH & COFFEE



@casona_laherradura

Un cafecito...

CAFÉ DE ESPECIALIDAD Y ORIGEN



Espresso simple	\$2.500
Espresso doble	\$2.900
Americano	\$2.700
Capuccino	\$2.900
Latte	\$3.200
Mocaccino	\$3.600
Chocolate	\$3.200
Chocolate blanco	\$3.400
Café bombón	\$3.400
Casona con anís	\$3.600
Casona jengibre miel	\$3.600
Casona cúrcuma miel	\$3.600

Pero qué calor!

CAFÉ FRÍO



Latte frío	\$3.600
(Caramelo, vainilla, amaretto o pumpkin spice).	
Espresso Tonic	\$3.500

Algo más en tu café?

Syrup	\$650
(Caramelo, vainilla, pumpkin spice, rosas, amaretto).	
Alternativa café de origen	\$400
Leche Condensada	\$300
Cambio leche vegetal	\$600



* FOTO REFERENCIAL

Creo que prefiero un tecito o infusión...

TÉ



TETERA 600 ML

English Breakfast **\$2.800**
(Té negro tradicional).

Dulce Tentación **\$2.800**
(Té con dulce sabor de chocolate, crema y vainilla decorado con trocitos de cacao).

Earl Grey Deluxe **\$2.800**
(Un té de alta calidad desde China. Saborizado con el mejor aceite de bergamota).

Príncipe Azul **\$2.800**
(Un té que contiene cascara de naranja, trozos de manzana, clavos de olor y trozos de canela y vainilla).

Summer Passion **\$2.800**
(Té verde de tipo Bancha saborizado con durazno y maracuyá. Decorado con trocitos de papaya, frutilla y flores de girasol).

White Dragon **\$2.800**

(Té blanco/verde con fruta de dragón, kiwi, frambuesa, granada y citronela).

Extra leche **\$600**

INFUSIONES



Manzanilla **\$2.800**

Poleo-Menta **\$2.800**

Algo fresco y energético para continuar el día

Jugo de frutas **\$3.400**
(Frutilla, mango, piña, copao o arándanos).

Limonada **\$3.400**
(Menta, jengibre o albahaca).

Leche con plátano **\$3.600**

Bebidas **\$1.800**

Agua Mineral **\$2.200**
(con o sin gas)

Red Bull Tradicional **\$2.200**

Red Bull Sugar Free **\$2.200**

Red Bull Yellow **\$2.200**

Ahora las especialidades de la casona:



**Brunch, pero a
cualquier hora...**
(cada uno sabe a qué
hora se levanta)

Desayuno Inglés **\$6.400**

Incluye: 2 salchichas,
tocino crispy, porción de
huevos revueltos o fritos,
champiñones salteados,
tomates asados, baked
beans y tostadas en pan
artesanal a elección.

Desayuno Americano **\$6.400**

Incluye: Torre de hotcakes
(4 unidades) con syrup
de maple / miel / nutella
/ manjar o mermelada,
huevos revueltos, tocino,
papas Hash Browns,
tostadas en pan artesanal
a elección.

Croque-Monsieur **\$5.200**

Incluye: Rebanadas de
pan ciabatta con jamón
y queso grillados a la
plancha con mantequilla
y gratinados con salsa
bechamel y queso.

French Toast **\$4.900**

Incluye: Tostadas a la
francesas con jarabe de
maple / miel de palma o
nutella, crema chantilly y
frutas de la temporada.

Tostadas Mediterráneas **\$7.500**

Incluye: 2 rebanadas de
pan ciabatta a la plancha
con mantequilla, queso
fresco, tomates cherry,
palta, jamón serrano,
aceite de oliva y tapenade.

Tostadas Integrales **\$5.400**

Incluye: 2 rebanadas de
pan integral rustico a la
plancha con mantequilla,
huevo pochado, tomates
asados, palta, aceitunas y
rúcula.

Waffles dulcecitos **\$5.200**

Incluye: Porción de
waffles caseros con
nutella / mermelada de
la casa / manjar o syrup
de maple, fruta fresca de
la temporada con yogurt
griego.

Waffles saladitos **\$5.200**

Incluye: Porción de
waffles caseros con
huevo frito, tocino
crispy, salsa de tomates
picosito y hojas verdes.

Pancito artesanal...



Baguette La Casona **\$7.800**

Pan baguette artesanal grillado a la plancha con lomo curado, pepinillos, mostaza dijon, mayonesa, láminas de tomates, aceite de oliva y rúcula.

Sándwich Baba Ganoush **\$6.400**

Sándwich en pan vegano, queso vegano macerado en aceite de oliva, baba ganoush, tomates, aros de cebolla morada y lechuga hidropónica.



* FOTO REFERENCIAL

Algo un poco más sencillo?



Croissant con jamón y queso caliente con salsa honey mustard y salsa BBQ. **\$5.200**

Torre de hot cakes, syrup de maple / nutella o manjar, crema chantilly de vainilla y frutas de la estación. **\$5.600**

Paila de huevos fritos o revueltos con jamón / tocino o chorizos y tostadas en pan artesanal. **\$4.200**

Bowl de yogurt griego, mix de cereales, frutos secos, semillas, miel de palma o mermelada de la casa y frutas de la temporada. **\$4.700**

Omellette de champiñones, espinacas, queso fundido y guacamole con tostadas en pan artesanal. **\$5.200**

Fresca y liviana



Ensalada austral

\$7.900

Incluye: Mix de hojas verdes, láminas de salmón ahumado, rabanitos, queso gruyere, aceitunas moradas, dressing de la casona.

Ensalada César

\$7.200

Incluye: Filetillos de pollo a la plancha, mix de hojas verdes, queso parmesano en virutas, crutones horneados, dressing de la casona.

Ensalada Griega

\$7.200

Mix de hojas verdes, cubos de queso de cabra marinados en finas hierbas, tomates confitados, orégano, aceitunas, aros de cebolla morada, dressing de la casona.



Aquí una tablita para compartir

PARA 2 PERSONAS



Tabla de quesos y fiambres surtidos

\$24.000

con frutos secos, aceitunas, crackers, hummus, baba ganoush, fruta de la temporada.

Tabla Ques Quesé

\$24.000

incluye una variedad de quesos, crackers saladas, frutos secos, aceitunas, frutas de la temporada, queso crema con pimientos

*** FOTOS REFERENCIALES**

Disidentes!

Platos

vegan@s



Tártaro de betarraga, lenteja, apio, cilantro, mostaza dijon, vinagreta y mix de hojas verdes. **\$4.300**

Champiñones portobello grillados con tomates asados, aceite oliva, ajo y tofu en tostadas de pan vegano. **\$5.800**

Ensalada de garbanzos, brunoise de cebolla, pimientos, cilantro, brotes y dressing de naranjas. **\$5.200**

Curry de lentejas y coco acompañado de arroz blanco y sésamo. **\$5.800**

Pad Thai salteado de tallarines de arroz, zanahoria, pimientos, zapallo italiano, cebollín, champiñones, maní, soya y aceite de sésamo. **\$7.300**

Opción postre: **\$4.800**
Brownie con helados (sorbete y/o cremoso)

Por último, pero no menos importante: Lo dulce, el pastelito...

TODO HECHO EN CASA



TORTAS Y KUCHEN POR PORCIÓN

Torta de Amapolas rellena con manjar de leche condensada, nueces y crema chantilly. **\$5.200**

Torta helada de merengue. **\$4.900**
(Consulta por el sabor de la semana).

Torta Red Velvet con frosting de queso crema y limón. **\$5.200**

Kuchen Puerto Varas
con frutos rojos
y crema pastelera
horneada. **\$3.900**

Kuchen de manzanas,
crema pastelera,
nueces y streusel de
mantequilla. **\$4.200**

Pie de limón. **\$3.100**

Kuchen caluga de
nueces. **\$4.500**

***Consulta por nuestra
alternativa para celiacos
y/o sin azúcar**



*** FOTO REFERENCIAL**

Chef
Christian Jordan Varas

Barista
Raúl Silva Cepeda

C A S O N A

La Herradura

BRUNCH & COFFEE

Síguenos en nuestras
redes sociales y
etiquétanos en tus
historias o fotos foodies.



@casona_laherradura

#CasonaLaHerradura