



FRANCACHELA es una invitación a comer, tardear y/o cenar juntos; una reunión de amigos y familia donde todos se pueden divertir. Hoy te invitamos a que te unas a esta FRANCACHELA.

# CONSTRUYE TU BOWL O ENSALADA

#### **TAMAÑOS**

BOWL O ENSALADA O

PEQUEÑOS \$ 21.000 \$ 20.000 MEDIANO \$ 28.000 \$ 27.000 GRANDE \$ 45.000 \$ 42.000

PEQUEÑO ○ MEDIANO ○ GRANDE ○

1 Base1 Base2 Base1 Proteína1 Proteína2 Proteína2 Ingredientes4 Ingredientes6 Ingredientes1 Toppings2 Toppings3 Toppings1 Salsa2 Salsa3 Salsa

#### BASE BOWLS •

#### BASE ENSALADA

- Arroz integral
- O Arroz verde al cilantro y puerros
- O Quinua salteada en soyanyaki
- O Pasta (penne, conchitas) salteada en sojanyaki
- Papas fritas

- O Lechuga crespa
- O Lechuga batavia
- O Espinaca
- O Mix de lechuga

#### PROTEÍNAS: (adicional para cualquier tamaño \$4.000)

- O Carne vegana a base de lentejas, garbanzos y berenjena ahumada
- Res salteada (romero, ajo y soya)
- O Res salteada (en naranyaki)
- O Cerdo caramelizado en cítrico de maracuyá.
- O Ropa vieja mixta de cerdo y res en hogo criollo
- O Pechuga de pollo salteada en cubos (naranyaki, piñanyaki, soyateriyaki, soya y paprika)
- O Camarones salteados en (naranyaki, piñanyaki, soyateriyaki, soya y romero)
- O Atún tradicional



### INGREDIENTES

O Brocoli O Pepino Aguacate Fresas O Pimentón rojo O Habichuela O Zucchini ○ Mango O Pimentón amarillo O Maíz tierno O Plátano verde crotones O Piña **⊘** Zanahoria Cebolla morada Frijol carota O Plátano maduro crotones ○ Hogo criollo ○ Champiñon

#### TOPPINGS \$ 1.000 cada und.

0	Queso parmesano	0	Pasas	$\circ$	Aceituna negra
0	Queso mozarella	0	Lentejas crocantes	$\circ$	Crotones de maíz
0	Queso fresco	0	Aceituna verde	0	Frutos secos mixtura

#### SALSAS DE LA CASA

○ Aguadito de laurel, cilantro, perejil y espinaca
○ Vinagreta de maracumango
○ Aceite de oliva
○ Moztanaza
○ Mayomole
○ Mayomorada



#### ENTRADAS

#### SANDWICH DE PERNIL

Deliciosa chapata artesanal, pernil de cerdo al horno con clavos acompañado de tomate pintón lechuga y sus salsas.

(ciruela, moranyaki, mayonesas verdes, miel mostaza.)

\$ 18.500

#### APANADOS MIXTOS DE LA CASA:

Pollo, cerdo, res y camarones apanados (cocada en trozos finos, parmesano y empanado) Acompañado de un agridulce de morazul, papas criollas en paprika.

\$ 28.500

#### CROQUETAS DE QUESO AZUL Y TOCINETA AHUMADA:

Exquisito aligote (papa cremosa, con queso tipo azul curado, tocineta ahumada) apanado en trozos de cocada finos, panko y queso parmesano (5 unidades).

\$ 35.000



HELADOS:

Vainilla bola unidad \$ 3.500 Chocolate bola unidad \$ 3.500 Fresa bola unidad \$ 3.500

SALPICÓN:

Salpicón con helado \$ 12.500 Salpicón sencillo \$ 9.500

PARFAIT:

Parfait francachela (helado, cereal granola, cereza, mora, fresa) \$ 14.000 Parfait comelona (yogurt, cereal granola, banano, mango y papaya) \$ 14.000

BOWLS DE FRUTAS: único tamaño mediano

Avena, fresas, nueces confitadas, mantequilla de maní y coco rallado \$20.000

Cremoso de fruta a elegir, fresas, arándanos, kiwi, banano, mantequilla maní y Coco rallado \$20.000





# **TORTAS**

Torta de café mocca porción	\$ 10.000
Torta de maría luisa porción	\$ 9.000
Tortas calientes con adición de helado al gusto	\$ 13.000
Oblea sencilla	\$ 3.500
Oblea especial arequipe, queso, crema de leche, mora y lechera	\$ 5.500



## **BEBIDAS**

Gaseosas	\$ 5.500
Agua	\$ 5.500
Jugos en agua (mango, maracuyá, mora, fresa, lulo)	\$ 7.500
Jugos en leche (mango, maracuyá, mora, fresa, lulo)	\$ 8.500
Limonada natural	\$ 7.500
Limonada de coco	\$ 9.500
Limonada yerbabuena	\$ 14.500
Malteada (fresa, vainilla y chocolate)	\$ 7.000
Cerveza nacional	\$ 6.500
Cerveza importada	\$ 10.000
Jarra de sangría	\$ 65.000
Copa de sangría	\$ 18.000
Botella de vino	\$ 75.000
Vino en copa	\$ 18.000



Grancachela V Cometons

