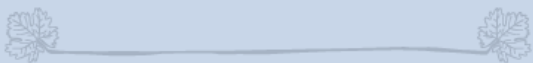
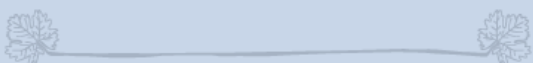




*Bienvenidos a*





DESAYUNO  
de 08:00 a 10:30



*2 Tostadas de pan de semilla, palta, huevo, jamón, queso, mermelada, mantequilla, jugo de naranja, galleta, granola con yogurt natural y frutas.*

*20.000*

*Huevos revueltos y tostadas de pan de semillas.*

*7.500*

*Omelette con queso chanco y tostadas de pan de semillas.*

*7.500*

*Jugo de naranja.*

*4.900*



TODO EL DIA

de 12:00 a 19:00



*Alfajor de chocolate, relleno de manjar.*

*4.000*

*Alfajor Vegano*

*3.800*

*Queque del dia*

*4.200*

*Muffins del día.*

*4.200*

*Cookie de avena y frutos secos.*

*3.000*

*Cookie con dulce de estación*

*3.000*

*Sniker.*

*4.000*

*Torta del día.*

*6.000*

*Tarta del dia*

*5.000*

*Pasta frola*

*4.900*

*Brazo de reina*

*5.000*

*Rollito de Canela*

*3.500*

*Scons*

*3.200*

*Chipa*

*4.200*

## SANDWICH

todo el día



*Sandwich de salame artesanal, queso chanco, lechugas orgánicas, mayonesa casera en pan brioche de papa.*

8.900

*Sandwich pastrami casero, pickles de pepino, mizunas, mayonesa en pan brioche de papa.*

11.000

*Sandwich de prosciutto, tomates confitados y rúcula en pan focaccia.*

11.000

*Sandwich de pimentones asados y marinados, pollo y mayonesa en pan brioche.*

9.500

## PRENSADOS

*Sandwich de jamon, queso chanco y mix de hojas verdes en pan brioche.*

8.500

*Sandwich de hongos en escabeche, queso chanco, salsa romesco, mix de hojas verdes en pan brioche.*

8.500



## TABLA DE PICOTEOS

*Todo el día*



*Tabla de quesos de colchagua, estilo francés, prosciutto, nueces especiadas, dulce casero, focaccia de masa madre.*

26.000

Canasta picnic.

*Tabla de quesos de colchagua, 2 sándwich focaccia, fruta fresca, 2 botellas de agua mineral, 1 botella de vino Reserva.*

*\$60.000 para dos personas.*



## ENSALADAS

*Todo el día*



*César, mizunas, pollo, tocino, croutons, queso parmesano y dressing de anchoa y mostaza.*

*\$13.500*

*Quinoa, mizunas, camote al horno, tomates cherries frescos, palta y nueces especiadas.*

*\$13,500*

*Prosciutto, rucula, croutons, nueces especiadas, tomate cherry confitado y dressing de aceto.*

*\$15.500*



## HELADOS



*Patelas Cabrita Alegre  
(Choco/Frambuesa - Choco/Naranja)*

*\$4.200*



## CAFÉ



*Espresso*

2.800

*Espresso doble*

4.000

*Americano*

2.800

*Cortado*

3.200

*Cortado Doble*

4.200

*Latte*

3.200

*Capuchino*



4.200

*Capuchino Doble*

5.000

*Chocolate caliente*

4.000

*Café Helado*

7.000



## TÉ - INFUSIONES



*Té Damman Variedades*

2.500

*Agüita Hierbas Naturales*

2.500



## BEBIDAS



*Bebidas*

2.600

*Agua Mineral*

2.800

*Limonadas*

3.900

*Jugos de Frutas*

4.500



## VINOS



### Reserva Viu Manent

*Sauvignon blanc, Rose, Malbec,  
Carmenere, Merlot,  
Cabernet Sauvignon y Chardonnay.*

12.800

### Gran Reserva Viu Manent

*Malbec, Carmenere,  
Cabernet Sauvignon,  
Chardonnay & Noble Semillón.*

16.200

### Secreto Viu Manent

*Sauvignon blanc, Malbec, Syrah,  
Carmenere, Viognier & Pinot Noir.*

17.400

Vinos por copa

Reserva Rosé Malbec  
*Fundo San Carlos, Valle de Colchagua*  
5.500

Gran Reserva Chardonnay  
*Litueche, Colchagua Costa*  
6.000

Gran Reserva Cabernet Sauvignon  
*Valle de Colchagua*  
6.000



## CERVEZAS

---

*Kunstmann Torobayo*  
*330 cc, Valdivia*  
4.500

*Mahou sin Alcohol*  
*330 cc, Valdivia*  
4.500

*Corona Extra*

*355 cc, México*

3.900

*Austral Lager*

*330 cc, Patagonia*

4.500

*Viejo Lobo*

*375 cc, Punta de Lobos, Pichilemu*

6.800

*Cuello Negro*

*(Stout o Ambar)*

*375 cc, Artesanal, Valdivia*

4.900



@ViuManentWinery.