



Cafetería e Infusiones

- Té en saquito Inti Zen \$85
- Café Cortado \$85
- Café Ristreto \$85
- Café Expreso \$85
- Café Manchado \$85
- Café Americano \$120
- Café Expreso Doble \$120
- Café Con Leche \$120
- Capuccino \$140
- Submarino \$160

Jugos y bebidas S/Alcohol

- Jugo de naranja exprimido mediano \$140
- Jugo de naranja exprimido grande \$170
- Licuado de estación \$180
- Limonada \$140
- Agua con gas o sin gas 500cc \$100
- Gaseosas 350cc \$100

Desayunos o meriendas C/ burbujas

Café o té + jugo de naranja o copa de espumante

- 2 croissants amasados en casa. \$200
- Tostadas en pan casero, cream cheese y mermelada. \$220
- 1 Patisserie hecha en la sala (a elección). \$240
- Tostado de jamón natural y mozzarella en pan de campo. \$330
- Crostini de pan de campo con huevos revueltos, mozzarella y palta. \$350
- Yogurt, frutas frescas y granola casera \$390
- Bagel con cream cheese, salmon ahumado y rúcula. \$450

Crostónes

- Crostón de pan casero, mozzarella, huevos revueltos, mix de verdes y tomates cherries. \$350
- Crostón de pan casero con champignones y tomates cherries. \$390
- Crostón de pan casero palta y salmón ahumado. \$450

Sándwiches en panes artesanales

- Pita pocket de vegetales salteados en salsa de soja. \$320
- Pan negro, jamón crudo, gruyere, tomate, rúcula, oliva y pimienta negra. \$350
- Pan brioche, pollo marinado, mozzarella, tomate, rúcula y mostaza a la oliva. \$350



Wok de vegetales salteados:

- Con arroz yamani \$390
- Con pollo marinado \$440
- Con salmón \$490

Almuerzos en La Sala

Menú Ejecutivo:

- Plato de día + postre + copa de vino \$550

Entradas

- Malfatti de Cordero & Cous Cous, acompañado con pesto de menta. \$450
- Trío de empanadas + side salad \$450
- Hongos y provolone
- Chivo
- Carne cortada a cuchillo

Principales

- Salmón marinado, en cocpion al vacío, con puré de brócoli. \$790
- Cordero al curry. \$710
- Entraña grillada, con gremolata y papa rota. \$710
- Sorrentinos de queso azul, nueces y peras, con crema al coñac. \$680
- Risotto de limón y jengibre. \$650

Postres (para compartir)

- Mousse de chocolate semiamargo con coulis de frutos rojos y malbec. \$400
- Cheese cake de dulce de leche y chocolate con coulis de maracuyá. \$400
- Parfail al Glenmorangie con reducción de mandarinas y azafrán. \$400



Patisserie

- Cookie de chocolate y nueces \$80
- Muffin de limón y chía \$120
- Porción de Pain aux chocolat (2 unidades) \$120
- Alfajor de maicena \$120
- Lingote Carrot Cake \$150
- Crumble de manzana con crema \$150
- Porción de Scon de gruyere con mermelada inglesa (2 unidades) \$180

