

Desayunos

Huevos a la cacerola	13.50
Con tomates, pimientos secos, alcachofa y pomodoro, queso gouda holandés gratinado y cubos de jamón serrano.	
Huevos pochados	14.50
Pan L' Ancienne acompañado de cremoso de aguacate, salmón ahumado con eneldo chileno, brotes verdes, alcaparras y pepinos encurtidos con toques confitados.	
Tostadas francesas	9.50
En miel de panela acompañado de confit de naranja con miel de abeja, almendras y frutos rojos.	
Huevos al gusto	
Huevos sin vegetales	5
Huevos con vegetales	7.50



Sánduches

Sánduche Chicago	14
Pan baguette, mostaza dijon, pulpa Angus curada con pimienta negra, queso Muenster, pickles, rúcula y reducción de balsámico Ortalli.	
Sánduche Texas	13
Pan Baguette, mayonesa picante, pecho Angus curado, cebolla en gajos salteados con tomate en una salsa demi-glacé con huevos codorniz.	
Sanduché Milán	13
Pan baguette, salsa de gazpacho, prosciutto cotto, straciatella, rúcula y tomates deshidratados.	
Sanduché New Orleans	13
Pan Baguette, mayonesa tártara, lonjas de cuadril Angus ahumado, pancetta curada y rodajas de tomate.	
Sanduché Viña del Mar	13
Pan baguette, queso crema de yogurt, guacamole, salmón chileno curado por 24 horas, alcaparras y brotes verdes marinados en soya y limón.	
Sanduché Datu	13
Pan baguette untado con guacamole y jamón serrano, queso Havarti gratinado, aceitunas negras y tomates deshidratados.	



Entradas

Mejillones chilenos	10
Al vino blanco, con tomate y ajo, acompañado de pan L' Artisan. A base de jugo de tomate con vegetales V8.	
Edamames	8
En salsa de soya y aceite de trufa.	
Ensalada Griega	10
Mix de lechugas y brotes verdes, tomate cherry, aros de cebolla, pimiento amarilla, aceituna kalamata, queso feta danés y vinagreta de cebollín.	
Ensalada Verde	8
Mix de brotes verdes, queso danish blue danés, quinoa, ajonjolí, aceite de oliva, reducción de balsámico y puerro frtto.	
Menestrone	7
Sopa italiana con frijol rojo y frijol panamito, pasta penne y chorizo ibérico.	



Clásicos

Pulpo a la parrilla	17
Pulpo sous vide, en aceite de carbón, paprika y romero, salsa pesto, tomate cherry, espárragos y papas.	
Tacos de cuadril	13
Colita de cuadril Certified Angus Beef en sous vide, refrito de cebolla y pimiento, lechuga en juliana, guacamole, yogurt cheese y culantro.	
Tiradito de atún blanco	12
Atún blanco, dados de camote amarillo glaseados y salsa de ají amarillo.	



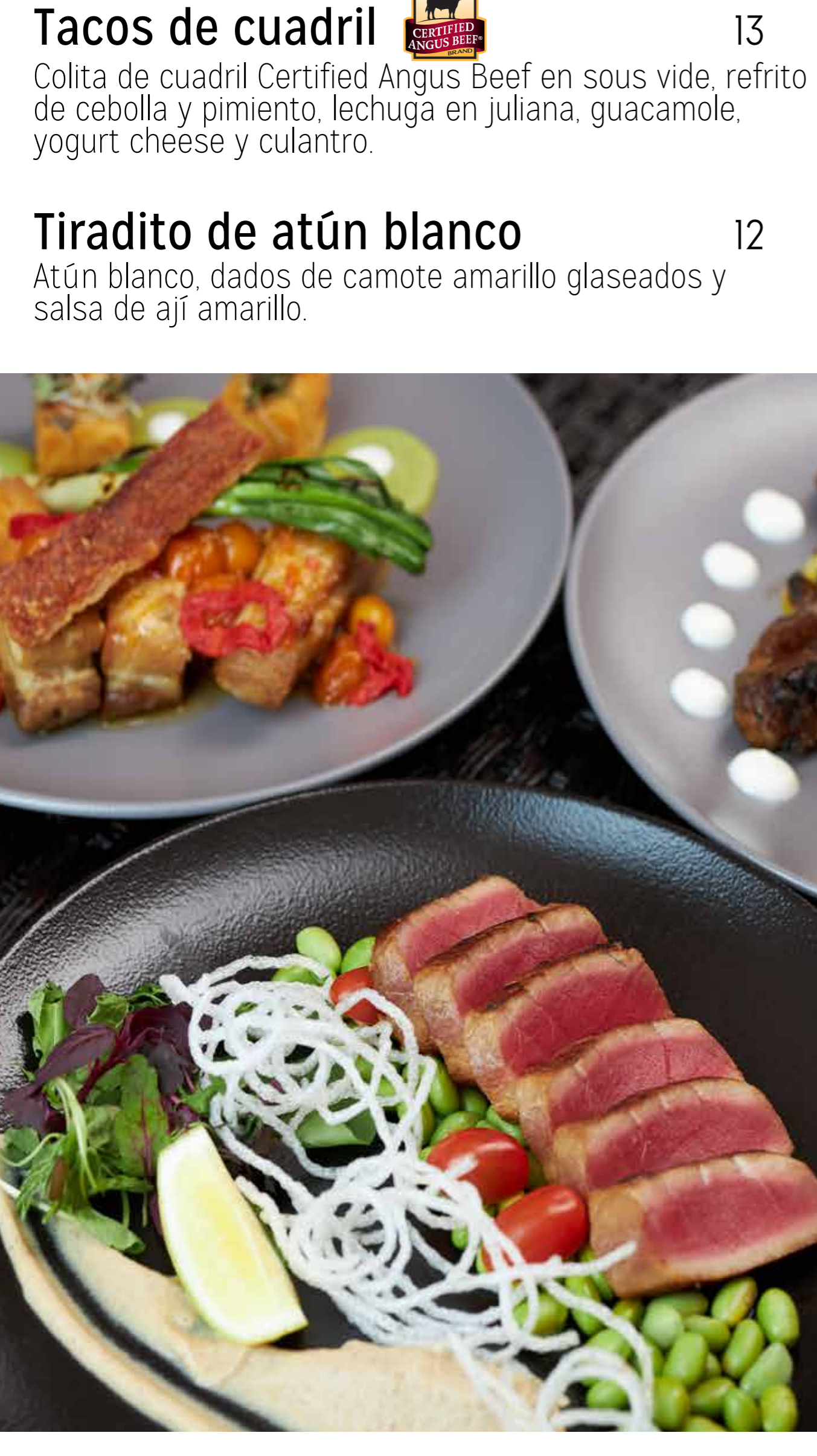
Ceviches

Ceviche de Salmón	11
Elige tu leche de tigre	
- Maracuyá con hierba luisa	
- Toronja y jengibre	



Platos Fuertes

Costillas de cerdo St. Louis	25
Cocidas en sous vide con salsa BBQ de la casa, piña maceradas a la parrilla y cole slaw.	
Salmón chileno	17
En salsa de naranja, jengibre y miel con crocantes de puerro.	
Pollo a la naranja	15
Pollo en salsa de naranja y salvia, ensaladita verde, tomates cherries, espárragos y reducción de balsámico.	
Atún rojo	24
Atún sellado a la parrilla en salsa asiática, puré de coliflor rostizada y edadame.	
Pork Belly	22
Bañado en chutney de uvilla, puré de arveja, crocantes de yuca y cebolletas a la parrilla.	



Cortes Premium

Cortes con calidad

Certified Angus Beef®



Striploin	30
A la parrilla con salsa de mantequilla de trufa, risotto de champañiños y brotes verdes y pimiento piquillo.	
Colita de cuadril	28
A la parrilla, con cebollas caramelizadas, salsa de danish blue danés y con puré de camote al romero, chips de papa y brotes verdes.	
Entraña	35
A la parrilla, con espárragos y pimientos.	
1/2 Rack de cordero	37
Acompaña couscous de zuero y pimiento piquillo, salsa tzatziki y salsa de hierba buena.	



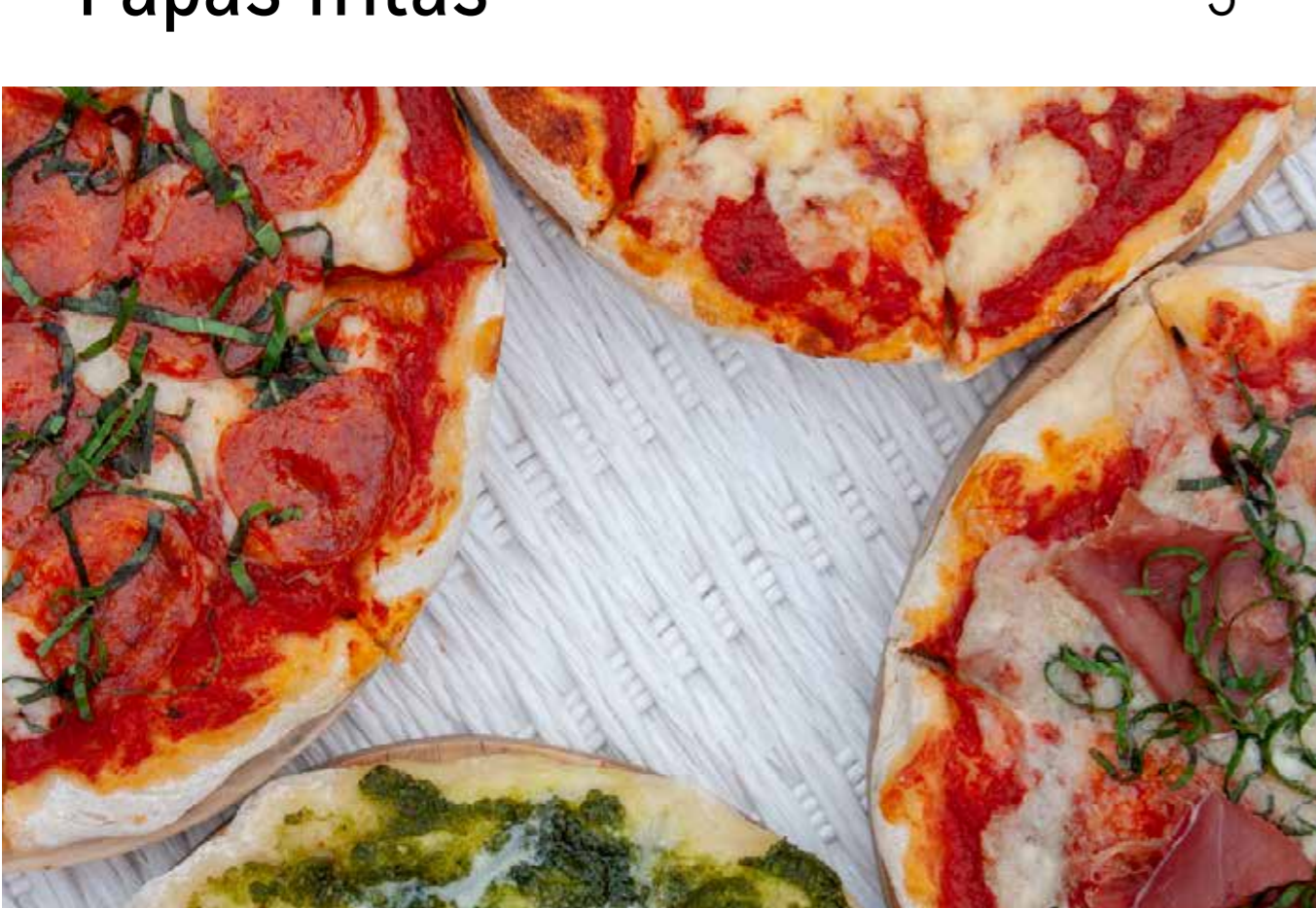
Hamburguesas

Certified Angus Beef®	15
Queso gouda, cebollas caramelizadas, brotes verdes y tocino.	
Vegetariana	17
Beyond meat, salsa de pimiento piquillo y albahaca, portobelos y zuquinis a la parrilla y brotes verdes.	
De salmón chileno	14
Con yogurt cheese de cebollín, mostaza dijon, pepinillos macerados en soya y brotes verdes.	



Guarniciones

Spaguetti pomodoro	5
Risotto de champiñones	5
Ensaladita fresca	5
Papas fritas	5



Pizzas

Napolitana	11
Con queso mozzarella danés.	
Pesto	11
Con burrata, brotes verdes y reducción de balsámico.	
Pepperoni	11
Con quesos daneses.	
4 quesos	13
Variedad de quesos importados y prosciutto	

MENÚ

TRAVIESA

Café de Origen

bebidas calientes

Espresso	\$3,00
Filtrado - V60	\$3,00
Horchata Latte	\$3,50
Leche de arroz + canela	
Cappuccino	\$3,50
Flat White	\$3,75
Ristretto doble + leche	
Mochaccino	\$3,50
Macchiato	\$3,00
Americano	\$3,00
Chocolate Traviesa	\$4,00
Chocolate vegano	\$4,00
Leche de coco	
Té de hoja	\$3,00
Frutos rojos, Earl Grey,	
Verde Blue Mango, Chai Masala.	

bebidas frías

Iced Coffee	\$3,00
Horchata Latte	\$3,50
Leche de arroz + canela	
Iced Vanilla Latte	\$3,50
Oat Milk Latte	\$3,50
vainilla	
avellana	
Frappuccino	\$3,50
vainilla	
caramelo	
avellana	
Chocolate Frappé	\$4,00
vainilla	
almendra	
avellana	
Iced Tea	\$3,00
Frutos rojos	
Manzana	

shop

Café tostado	\$9,50
House Blend	
Café tostado	\$12,50
Selecciones especiales	\$18,50
V60 Hario KIT	\$45,00
Filtro + decanter +	
100 filtros de papel	
Molino Bialetti	\$65,00
Manual / 100 gramos	
Moka Bialetti	
3 tazas	\$48,50
6 tazas	\$65,50

Todos los precios incluyen IVA.