

Bienvenidos a





DESAYUNO

de 09:00 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



Alfajor de chocolate, relleno de manjar.

4.000

Queque del día.

4.200

Muffins del día.

4.200

Cookie de avena y frutos secos.

3.000

Cookie con dulce de estación.

3.000

Snickers.

4.000

Torta del día

6.000

Tarta del dia.

5.000

Pasta frola.

4.900

Brazo de reina.

5.000

Scon

3.200

Chipa.

4.200



Crema del día



9.000

SANDWICH

todo el día



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

8.900

Sandwich de pimientos asados y marinados, pollo y mayonesa en pan de papa.

9.500

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

11.000

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

11.000

PRENSADOS

Sándwich de jamón, queso chanco y mix de hojas verdes en pan de papa.

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 del día, 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, crutones, queso parmesano y dressing de anchoa y mostaza.

\$13.500

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

\$13,500

Prosciutto, rúcula, croutones, 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.

8.000



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



MAXA KOMBUCHA



Levantamuertos

Té Negro, cultivos de kombucha, azúcar de caña, agua purificada y jugo prensado en frío de limón, jengibre y ají verde.

5.000

Mate Menta

Yerba mate, cultivo de kombucha, azúcar de caña, agua purificada y menta fresca.

5.000

Experimental

Jengibre, Jamaica, cedrón, cultivo de kombucha, azúcar de caña, agua purificada.

5.000



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

7.000

Gran Reserva Chardonnay

Litueche, Colchagua Costa

7.000

Gran Reserva Cabernet Sauvignon

Valle de Colchagua

7.000



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.

Santa Cruz - Chile / Viña Viu Manent / Café de la viña Viu Manent / Rayuela wine & Grill