

Desayunos >> << <>> <<

hasta medio día
incluye jugo de naranja exprimido y taza de café americano/espresso/té negro

Atacameña \$11.900

Tostadas de la casa acompañadas de trozo de queso de cabra, dulce de membrillo y tapenade de aceitunas nortinas y bowl de chañar con yoghurt natural.

Chileno \$6.900

Huevos revueltos a la mantequilla acompañados de tostadas de la casa

San Pedrino \$10.500

Bagel relleno de jamón pierna, tomate en láminas y mix de hojas verdes acompañado de yoghurt natural con granola casera y berries

Nortino \$6.900

Dobladitas artesanales rellena de queso mantecoso fundido

Brunch Emporio

desde el medio día



Altiplano \$10.500

Tomates Cherry asados, queso de cabra fundido y un toque de pesto de albahaca y oliva, acompañado de tostadas de pan artesanal, jugo natural del día y café a elección

Atacama \$11.900

Tostada de pan de masa madre, palta laminada, huevo pochado y mix verde, acompañado de mini bowl de yoghurt, granola casera, chocolate y arropé de chañar

Andino \$10.500

Omelette, champiñones grillados, pepinillos encurtidos y mix verde acompañados de tostadas de la casa, jugo natural del día y café a elección

Bowl

base de yoghurt natural y mix de frutas, con topping de granola casera, frutos secos y frutas de la estación

elige tu base \$6.700

- | | | |
|-------------------------------------|---------------------------------|--|
| Antioxidante | Energizante | Desintoxicante |
| Frutilla, frambuesa, uva y arándano | Mango, durazno, maracuya y piña | Manzana verde, melón tuna, espinaca, piña y kiwi |



Empanadas

de horno, especialidad de la casa. consulta disponibilidad



Pino \$3.500

Clásica chilena, mezcla de carne de vacuno picada, cebolla, aceituna y huevo

Napolitana \$3.500

Queso mozzarella, tomate en cubos, trozos de jamón y un toque de orégano

Caprese \$3.500

Queso Mozzarella, tomate en cubos y un toque de hojas de albahaca

Champiñón \$3.500

Láminas de champiñón fresco, choclo y queso mozzarella

Pollo \$3.500

Trozos de pollo, pimentón rojo y queso mozzarella

Oriental \$3.500

Trozos de pollo, queso mozzarella y toque de cebollín salteado en salsa de soja

Rustica \$4.000

Queso de cabra, tomate en cubos y un toque de hojas de albahaca

Red vegan \$3.500

Mezcla de carne de soja, trocitos de champiñones, cebolla y aceituna

Green vegan \$3.500

Hojas de espinaca, choclo y queso vegano

Sandwiches

en pan artesanal acompañados de chips de papas.

Catarpe \$8.500

Tiritas de carne salteada, queso mantecoso fundido y cebolla caramelizada

Checar \$7.300

Jamón serrano, queso crema y mix de hojas verdes

Quitor \$6.900

Queso de cabra, tomate cherry, mix de aceitunas laminadas, con un toque de orégano y oliva

Solon \$5.200

Queso mantecoso fundido y jamón pierna acaramelado

Poconche \$6.900

Champiñones salteados al ajo, queso vegano fundido y mix de hojas verdes

Condeduque \$8.900

Tiritas de carne salteada, tomate en láminas, palta hass y lactonesa de la casa

Bruschettas Emporio >> <<

Caspasa \$7.500

Pan artesanal de masa madre, palta laminada, queso mozzarella/vegano, tomate cherry, rúcula y sésamo tostado

Guatin \$6.900

Pan artesanal de masa madre, queso crema, champiñones salteado al ajo y un toque de cebollín

San pedro \$7.500

Pan artesanal de masa madre, palta, hummus de betarraga, berros y pistachos.

Andes \$7.500

Pan artesanal de masa madre, queso crema, dulce de membrillo, jamón serrano y nueces

Tostadas masa madre



Palta \$4.900

Huevos revueltos \$5.200

Hummus de garbanzo y oliva \$4.700

Mantequilla y tapenade de aceitunas \$4.900

Queso crema y mermelada de berries \$5.200

Ensaladas

acompañada de aderezo de la casa

Licancabur \$8.500

Cubos de queso mozzarella tradicional o vegano, tomate cherry, toque de pesto de albahaca, mix de aceitunas, nueces y semillas de calabacín sobre base de hojas verdes espinaca, lechuga y rúcula

Quimal \$9.200

Jamón serrano o champiñones salteados, quinoa multicolor, tomate cherry, cubos de pepino y palta, almendras laminadas y semillas de sésamo tostado sobre base de hojas verdes espinaca, lechuga y rúcula



Bebidas calientes

Café

Espresso	\$2.300
Americano	\$3.000
Flat White	\$3.500
Capuccino	\$3.500
Latte	\$3.500
Caramel/Vainilla	\$3.800
Mocaccino	\$4.200
Filtrado V60	\$4.500
Filtrado Chemex	\$4.500

Té/infusiones

Chai Latte	\$3.800
Matcha Latte	\$4.000
Golden milk	\$4.000
Tetera te negro hoja	\$3.000
Tetera te sabores/infusiones	\$3.500

Chocolate

Chocolate caliente	\$4.000
Chocolate marshmallow	\$4.400

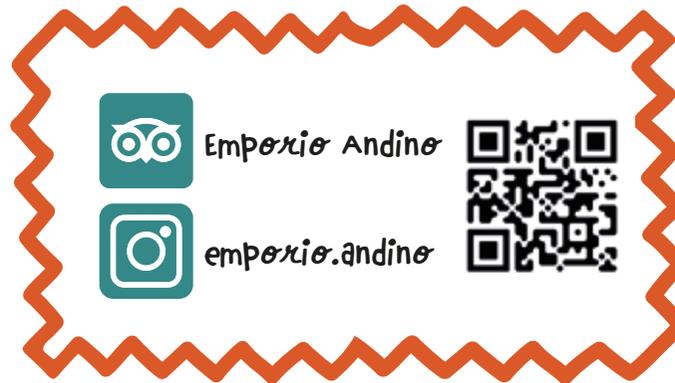
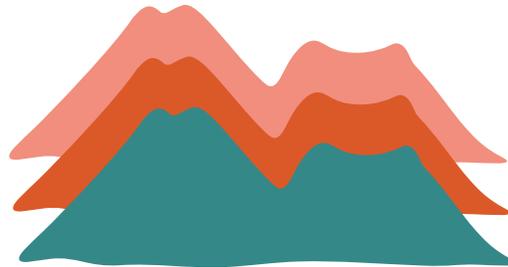
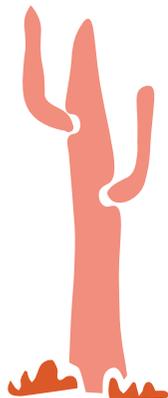
Bebidas frías

Café

Americano	\$3.800
Latte	\$4.200
Caramel/Chañar	\$4.500
Espresso Tonic	\$4.800
Espresso Ginger	\$4.800
Frappe Clasico/Caramel/Moca	\$4.600
Café Helado	\$4.900
Affogato	\$4.000

Té/jugos/smoothies

Chai Latte	\$4.500
Matcha latte	\$4.500
Iced tea berries	\$4.500
Jugos Naturales	
<i>consulta sabores</i>	\$4.300
<i>Naranja exprimida</i>	\$4.500
Smoothies	
<i>Batidos de mix de frutas con</i>	
<i>agua/leche/bebida vegetal</i>	\$4.700
<i>consulta sabores</i>	
Kombucha	\$3.500
Gaseosas	\$2.000
Agua con/sin Gas	\$2.000



Empanadas

De horno, especialidad de la casa.
Consulta Disponibilidad

<p>Pino Clásica chilena, mezcla de carne de vacuno picada, cebolla, aceituna y huevo</p> <p>Napolitana Queso mozzarella, tomate en cubos, trozos de jamón y un toque de orégano</p> <p>Capresse Queso Mozzarella, tomate en cubos y un toque de hojas de albahaca</p>	<p>Champión Láminas de champiñón fresco, choclo y queso mozzarella</p> <p>Oriental Trozos de pollo, queso mozzarella y toque de cebollín salteado en salsa de soja</p> <p>Rustica Queso de cabra, tomate en cubos y un toque de hojas de albahaca</p>	<p>Red vegan Mezcla de carne de soya, trocitos de champiñones, cebolla y aceituna</p> <p>Pollo Trozos de pollo, pimentón rojo y queso mozzarella</p> <p>Green vegan Hojas de espinaca, choclo y queso vegano</p>
--	--	---



Bebidas frías

Café

Americano	\$3.800
Latte	\$4.200
Caramel/Chañar	\$4.500
Espresso Tonic	\$4.800
Espresso Ginger	\$4.800
Frappe Clasico/Caramel/Moca	\$4.600
Café Helado	\$4.900
Affogato	\$4.000

Té/jugos/smoothies

Chai Latte	\$4.500
Matcha latte	\$4.500
Iced tea Berries	\$4.500
Jugos Naturales	
<i>consulta sabores</i>	\$4.300
Naranja exprimida	\$4.500
Smoothies	
<i>Batidos de mix de frutas con agua/lecha/bebida vegetal</i>	\$4.700
<i>consulta sabores</i>	
Kombucha	\$3.500
Gaseosas	\$2.000
Agua con/sin Gas	\$2.000

Bebidas calientes

Café

Espresso	\$2.300
Americano	\$3.000
Flat White	\$3.500
Capuccino	\$3.500
Latte	\$3.500
Caramel/Vainilla	\$3.800
Mocaccino	\$4.200
Filtrado V60	\$4.500
Filtrado Chemex	\$4.500

Té/infusiones

Chai Latte	\$3.800
Matcha Latte	\$4.000
Golden milk	\$4.000
Tetera te negro hoja	\$3.000
Tetera te sabores/infusiones	\$3.500

Chocolate

Chocolate caliente	\$4.000
Chocolate marshmallow	\$4.400



sandwiches

En pan artesanal acompañados de chips de papas.

<p>Solon Queso mantecoso fundido y jamón pierna acaramelado</p> <p>Checar Jamón serrano, queso crema y mix de hojas verdes</p>	<p>Quitor Queso de cabra, tomate Cherry, mix de aceitunas laminadas, con un toque de orégano y oliva</p> <p>Catarpe Tiritas de carne salteada, queso mantecoso fundido y cebolla caramelizada</p>	<p>Poconche Champiñones salteados al ajo, queso vegano fundido y mix de hojas verdes</p> <p>Condeduque Tiritas de carne salteada, tomate en láminas, palta hass y lactonesa de la casa</p>
--	---	--

Bowl

Base de yogurt natural y mix de frutas, con topping de granola casera, frutos secos y frutas de la estación.

Elige tu base	\$6.700
Antioxidante	Energizante
Frutilla, frambuesa, uva y arándano	Mango, durazno, maracuya y piña
Desintoxicante	
manzana verde, melón tuna, espinaca, piña y kiwi	



Ensaladas

Acompañada de aderezo de la casa

Licancabur	\$8.500
Cubos de queso mozzarella tradicional o vegano, tomate cherry, toque de pesto de albahaca, mix de aceitunas, nueces y semillas de calabacín sobre base de hojas verdes espinaca, lechuga y rúcula	
Quimal	\$9.200
Jamón serrano o champiñones salteados, quinoa multicolor, tomate cherry, cubos de pepino y palta, almendras laminadas y semillas de sésamo tostado sobre base de hojas verdes espinaca, lechuga y rúcula	