

café da manhã >> ☺ < <>> ☺ < <

até meio-dia
inclui suco de laranja espremido na hora e chá preto/expresso/americano

Atacameña \$11.900

Torradas da casa acompanhadas de um pedaço de queijo de cabra, geleia de marmelo e tapenade de azeitonas do norte, e um bowl de chañar com iogurte natural

Chileno \$6.900

Ovos mexidos com manteiga acompanhados de torradas caseiras

San Pedrino \$10.500

Bagel recheado com presunto, tomate fatiado e mix de folhas verdes acompanhado de iogurte natural com granola caseira e frutas vermelhas

Nortino \$6.900

Dobladitas artesanais dobrados recheados com queijo derretido

Brunch Emporio

a partir do meio-dia

Altiplano \$10.500

Tomates cereja assados, queijo de cabra derretido e um toque de pesto de manjerição acompanhados de torrada de pão artesanal, suco natural do dia e café de sua preferência

Atacama \$11.900

Pão de fermentação natural torrado, fatias de abacate, um ovo pochê e mix verde acompanhado de uma mini tigela de iogurte, granola caseira, chocolate e molho chañar

Bowl

Base de iogurte natural e mix de frutas coberto com granola caseira, frutas secas e frutas da estação

Escolha sua base \$6.700

Antioxidante

morango, framboesa, uva e mirtilo

Energizante

Manga, pêssego, maracujá e abacaxi

Desintoxicante

Maça verde, melão, espinafre, abacaxi e kiwi



Empanadas

assado, especialidade da casa
Verifique a disponibilidade



Pino \$3.500

clássico chileno, uma mistura de carne moída, cebola, azeitonas e ovo

Napolitana \$3.500

Queijo mussarela, tomates em cubos, pedaços de presunto e um toque de orégano

Capresse \$3.500

Queijo mussarela, tomates em cubos e um toque de folhas de manjerição

Champiñón \$3.500

fatias de cogumelos frescos, milho e queijo mussarela

Sandwiches

acompanhado de chips de batatas

Catarpe \$8.500

tiras de carne bovina salteadas, queijo derretido e cebolas caramelizadas

Checar \$7.300

Presunto serrano, cream cheese e mix de folhas verdes

Quitor \$6.900

Queijo de cabra, tomate cereja, mix de azeitonas fatiadas, com um toque de orégano

Pollo \$3.500

pedaços de frango, pimentão vermelho e queijo mussarela

Oriental \$3.500

Pedaços de frango, queijo mussarela e um toque de cebolinha salteados em molho de soja

Rustica \$4.000

Queijo de cabra, tomate picado e um toque de folhas de manjerição

Red vegan \$3.500

uma mistura de carne de soja, pedaços de cogumelos, cebolas e azeitonas

Green vegan \$3.500

folhas de espinafre, milho e queijo vegano

Solon \$5.200

queijo derretido e presunto caramelizado

Poconche \$6.900

Cogumelos salteados com alho, queijo vegano derretido e uma mistura de folhas verdes

Condeduque \$8.900

Tiras de carne bovina salteadas, tomate fatiado, abacate Hass e lactonesa da casa

Bruschettas Emporio >> ☺ < <

Caspana \$7.500

Pão de fermentação natural artesanal, fatias de abacate, mussarela/vegano queijo, tomate cereja, rúcula e gergelim torrado

Guatin \$6.900

Pão de fermentação natural artesanal, cream cheese, cogumelos salteados com alho e um toque de cebolinha

San pedro \$7.500

Pão de fermentação natural artesanal, abacate, homus de beterraba, agrião e pistache

Andes \$7.500

Pão de fermentação natural artesanal, cream cheese, geleia de marmelo, presunto serrano e nozes

Torrada de massa fermentada



Abacates \$4.900

Ovos mexidos \$5.200

Homus de grão-de-bico e beterraba \$4.700

Manteiga e tapenade de azeitona \$4.900

Cream Cheese e Geleia de Frutas \$5.200

Salad

Servido com molho da casa

Licancabur \$8.500

Pedaços de queijo mussarela tradicional ou vegana, tomates-cereja, um toque de pesto de manjerição, mix de azeitonas, nozes e sementes de abóbora sobre uma base de folhas verdes espinafre, alface e rúcula

Quimal \$9.200

Presunto serrano ou cogumelos salteados, quinoa multicolorida, tomates-cereja, pedaços de pepino e abacate, amêndoas em lascas e sementes de gergelim torradas sobre uma base de folhas verdes de espinafre, alface e rúcula



Bebidas quentes

Café

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

Cha/infusão

Chai latte	\$3.800
Matcha latte	\$4.000
Leite dourado	\$4.000
Bule de chá de folha preta	\$3.000
Bule de chá aromatizado	\$3.500

Chocolate

Chocolate quente	\$4.000
Chocolate marshmallow	\$4.400

Bebidas frias

Café

Americano	\$3.800
Latte	\$4.200
Caramel/Chañar	\$4.500
Espresso tônica	\$4.800
Espresso gengibre	\$4.800
Frappe Classico/Caramelo/Moca	\$4.600
Café gelado	\$4.900
Affogato	\$4.000

Cha/sucos/smoothies

Chai Latte	\$4.500
Matcha latte	\$4.500
Chá gelado de frutas vermelhas	\$4.500
Sucos naturais	
Peca sabores	\$4.300
Laranja espremida	\$4.500
Smoothies	
Smoothies com frutas mistas e água/leite/bebida vegetal	\$4.700
Peca sabores	
Kombucha	\$3.500
Refrigerantes	\$2.000
Água sem gás/com gás	\$2.000

