

ALMUERZO

de 13.00 a 16.00 hrs.
Sábado y Domingo solo ensaladas

Ensalada de pulpo

Base de mix verde hidropónico, papas rústicas al merkén, pulpo salteado, pimentón asado y aderezo de aceitunas moradas. \$14.900

Ensalada de jamón Serrano

Base de mix verde hidropónico acompañado de jamón Serrano, queso mozzarella, durazno nectarino grillado, esferas de sandía escarchadas, tomates cherry, pepinos encurtidos y reducción de aderezo balsámico y miel. \$11.900

Ensalada de falafel (vegetariana)

Base de mix verde, tomates cherry, betarraga asada con aderezo de garbanzos y pimentón, falafel y verduras encurtidas. \$11.500

Ensalada de Salmón ahumado

Base de mix verde acompañada de salmón ahumado, esferas de queso crema, almendras garrapiñadas, compota de pera, pepinos encurtidos, tomates cherry y aderezo de mostaza miel. \$11.900

Atún

Steak de atún sellado al sésamo acompañado de tomates confitados, timbal de quinoa y salsa de pepino con menta. \$18.500

Lomo

Lomo liso nacional del sur (300 gr) acompañado de ensalada de la estación. \$18.500

Milanesa de ave

Suprema de ave apanada, acompañada de ensalada de coleslaw, camote frito y mermelada de limón. \$14.900

Salmón

Salmón acompañado de arroz almendrado con verduras. \$18.500

Ñoquis a la putanesca

Ñoquis de papas acompañados con salsa base de tomates, anchoas, alcaparras y aceitunas negras. \$14.500

Ñoquis zapallo

Ñoquis de papas acompañados con salsa de zapallo, queso azul y crumble de avellanas. \$13.500

POSTRES

Leche asada \$4.800

Acompañada de helado de vainilla y salsa Toffee

Brownie con helado \$5.100

Brownie casero de chocolate acompañado de helados artesanales El Taller.

Flan de manjar \$5.500

Acompañado con avellana tostada, salsa de toffee

Helado doble \$4.800

Dos bolas de helado El Taller recostadas sobre un canastillo de helado

de Lunes a viernes
excepto de 13.00 a 15.00 hrs.

SANDWICH TOSTADAS

Ciabatta cuatro quesos

Quesos mantecoso, azul, cabra y crema. \$9.100

Ibérico

Jamón Serrano, queso ibérico, tomates confitado y mix verdes. \$9.100

Ciabatta napolitana

Queso de cabra, queso mantecoso, tomate, aceitunas y orégano. \$8.500

Ciabatta jamón/queso

Con queso mantecoso y jamón ahumado. \$7.900

Baguet vegetariano

Con una base de champiñones y mix de verduras asadas, pepinos encurtidos y hummus. \$8.500

Salmón ahumado

Láminas de salmón ahumado, pepinos encurtidos, queso crema y mix verde. \$9.900

Tostadas con palta

Dos tostadas acompañadas con palta Hass, decorada con sésamo y tomate cóctel. \$6.500

Tostadas con huevos y jamón

Dos tostadas acompañadas de mini cacerola de huevos revueltos y jamón acaramelado. \$5.900

Tostadas con mix mermeladas

Dos tostadas acompañadas con mermelada de limón, naranja y tomate. \$4.800

Tostadas con huevo

Dos tostadas acompañadas de mini cacerola con huevos revueltos. \$5.400

Tostadas con huevo y tomate

Dos tostadas acompañadas de mini cacerola con huevos revueltos y tomate. \$5.500

Tostadas con palta y huevo

Dos tostadas acompañadas con palta Hass y huevo poché. \$6.000

Nuestros panes están hechos en masa madre, amasados a diario en nuestros talleres.

CAFETERÍA

Espresso	\$2.200	Americano	\$2.200
Espresso doble	\$3.000	Latte	\$3.100
Ristretto	\$2.200	Mokka	\$3.200
Lungo	\$2.200	Mokka doble	\$3.700
Machiatto	\$2.200	Affogato	\$3.900
Machiatto doble	\$3.000	Cortado	\$2.900
Cappuccino	\$2.900	Cortado doble	\$3.200
Cappuccino doble	\$3.200	Flat white	\$3.200

TÉ

Chai latte caliente	\$3.300
Tetera individual	\$4.000
Té para dos	\$5.000
Matcha latte verde	\$4.000
Té para llevar	\$2.800
Infusión para uno	\$4.000

JUGOS

Naranja	\$3.500
Frambuesa	\$3.200
Chirimoya	\$3.200
Mango	\$3.200

REFRESCOS

Jarra limonada menta/ jengibre	\$4.500
Matcha latte azul frío	\$3.700
Latte frío	\$3.700

BOLLERÍA

Media luna	\$2.100
Media luna rellena	\$2.500
Mini top chocolate	\$1.900
Brownie vegano sin gluten	\$3.500
Brownie	\$3.200
Croissant solo	\$3.500
Croissant jamón/queso	\$4.900
Croissant salmón	\$5.900

Con salmón ahumado, queso crema, pepinos

encurtidos y hojas verdes

Croissant Ibérico	\$5.900
-------------------	---------

Con jamón Serrano, queso ibérico, tomates

deshidratados y mix verdes

PASTELERÍA

Chilenito	\$2.300
Masa de hojaldre rellena de manjar y cubierta con azúcar flor	
Red Velvet	\$4.900
Hojarasca dulce de leche	\$4.900
Hojarasca chocolate	\$4.900
Galletón vegano sin gluten	\$2.300

VINOS

Copa;	\$3.900
cabernet, carmenere, chardonnay	
Amaluna brut	\$19.000
Coyam	\$21.000

CERVEZA

La Montaña, lager	\$3.900
La Montaña, American Porter	\$3.900
La Montaña, Session IPA	\$3.900
La Montaña, La Sobria (sin alcohol)	\$3.700

COCTELERÍA

Utilizamos productos nacionales; Vermut Limache Viejo y Gin Pajarillo

Pisco sour	\$5.500
Gin sour	\$6.500
Gin tonic	\$6.500
Vermut mediterráneo	\$5.500
Vermut blanco a la romana	\$5.500

BEBIDAS

Mate La Montaña	\$3.000
Agua mineral sin gas	\$1.900
Agua mineral con gas	\$1.900
Coca Cola	\$1.900
Sprite	\$1.900
Fanta	\$1.900
Agua Puyehue para llevar	\$2.100

