

VERDE



VERDE

VERDE

VERDE

BEBIDAS SIN ALCOHOL

JUGOS PENSADOS EN FRÍO BY PRIMAL \$2.700

AMAZONAS:
Manzana/Kale/Piña/Menta

PRANA:
Zanahoria/Jengibre/Manzana/Limón

LIMONADA MENTA Y JENGIBRE \$2.700

SCHOP KOMBUCHA
INFUSIÓN CEDRÓN \$2800

MATE HELADO
LIMÓN JENGIBRE \$2500

MATE HELADO FRAMBUESA MARACUYÁ \$2500

AGUA CON Y SIN GAS \$1000

BEBIDAS CALIENTES

ESPRESSO O AMERICANOS
Simple \$1.500 / Doble \$1.800

LATTE \$1.800

CAPUCCINO \$2.000

MOCCACCINO \$2.400
(normal o con menta)

CHAI LATTE \$2.000

CHOCOLATE CALIENTE \$2.500

TÉS ORGÁNICOS
E INFUSIONES DE HIERBA \$1.500

COCKTAILS

VERDE SOUR \$4.200

pisco, syrup de agave infusión jengibre, jugo de lima, matcha, menta, aquafaba y bitter de romero.

LONDON MULE \$5.200

gin the london nº1, jugo de limón, britvic ginger beer

PUESTERO \$6.000

pisco infusión manzanilla, syrup de huesillo, mate limón, jugo de pomelo, prosecco.

BRISA DEL HUERTO \$4.500

gin infusionado con pepino y albahaca, jugo prensado de betarraga, jugo de lima, syrup de agave infusión jengibre.

TENTACIÓN \$4.800

gin infusión fresa pimienta, kombucha arándano, jugo de pomelo y jarabe de agave.

RUMOR DORADO \$4.500

pisco infusión cúrcuma y jengibre, agave, jugo de lima, sidra de manzana.

AMARANTA \$4.800

pisco infusión manzanilla, jarabe de té negro, jugo de limón, bitters romero y kombucha cedrón

NUBE DE JALISCO \$4.800

tequila infusionado en pomelo, syrup jengibre, jugo de lima, aires cítricos, pizca de sal

COLECCIÓN GIN & TONIC

Elige tu Infusión y tu Tónica

INFUSIONES CASERAS \$6.000

(gin bombay sapphire)
fresa pimienta
pepino albahaca
flor de hibisco
naranja romero

TÓNICAS THOMAS HENRY

thomas henry clásica
thomas henry flor de sauco
thomas henry pétalo de cerezo
thomas henry ginger ale
britvic ginger beer

*PREMIUM THE LONDON Nº1 \$7.500

CERVEZAS EN SCHOP

500 ML

TAMANGO BREBAJES \$-----

Cada semana tenemos una nueva tamango, consultar.

ESTRELLA DAMM | 5,4% | \$3.200

lager - cristalina y liviana

CERVEZAS EN BOTELLA V I N O S

QUI, QUINOA BEER \$3.200

330cc | 4,5% | ibu 45
ale sin gluten - fuerte aroma y
color pálido - concepción, chile

DAURA DAMM \$3.500

330cc | 5.4% | ibu 26
lager - liviana y fácil de tomar-
barcelona, españa

KROSS 5 \$3.500

330cc | 7.2%
ale fuerte - intensa, aromática y
añeja en roble - curacaví chile

CORONADO, MERMAID'S RED \$4.000

330cc | 5,7% | ibu 46
ale roja - equilibrio con notas a
caramelo - california, eeuu

JESTER, SAISON FARM HOUSE ALE \$3.900

330cc | 6,6% | ibu 27
ale estilo belga - frutal y con
carácter - santiago, chile

KM 24.7 \$3.100

500cc | 4,5%
IPA amigable y fácil de tomar
patagonia, argentina

ERDINGER, NO ALCOHÓLICA \$3.100

330cc | 0,5%
sabrosa cerveza de trigo baja en
alcohol - alemania

OUTCIDER \$3.200

330cc | 7,0%
sidra de manzana - sin gluten y
solo 44 calorías- maule, chile

COPA

Emiliana Adobe Carmenere	\$2.800
Emiliana Adobe Sauvignon Blanc	\$2.800
Emiliana Adobe Rose	\$2.800
Emiliana Adobe Cabernet	\$2.800
Garibaldi Brut	\$2.800
Sangría Olé	\$3.500

BOTELLA

Emiliana Adobe Carmenere	\$9.500
Emiliana Adobe Cavernet Sauvignon	\$9.500
Emiliana Adobe Sauvignon Blanc	\$9.500
Emiliana Adobe Rose	\$9.500
Emiliana Adobe Merlot	\$9.500
Emiliana Adobe Chardonnay	\$9.500
Emiliana Coyam Ensamblaje Marques de Casa Concha Chardonnay	\$24.000 \$16.500
Casillero Reserva Privada Carmenere	\$12.200
Maycas de limari sumaq chardonnay	\$12.000

ESPUMANTES

Garibaldi brut	\$9.600
SBX brut	\$8.000

ENTRADAS

*Por favor indicar la cantidad de comensales
para sacar los platos de cocina por separado
para cada comensal

PALTA ASADA   (1a2 )	\$6.900
con corazón de queso de cabra ahumado, quínoa, tomate, pepino, cubierta salsa de yogurt y pesto de cilantro.	
VERDE NIGIRI (1a2 )	\$8.900
niguiris rellenos de pasta banano y queso crema, envueltos en panko de masa madre, cubiertos con sashimi de pomelo, encurtido de pepino teriyaki, pasta de kimchi y jengibre, sobre salsa de crema de coco con wasabi y tierra de cochayuyo.	
SINFONÍA DE HUMMUS  (1a2 )	\$7.500
de garbanzo, de betarraga, cubierto en de brotes de alfalfa, sésamo y ceviche de verduras.	
EL CEVICHITO   (1 )	\$7.400
ceviche de frutilla, mango, palta, betarraga, cebolla morada, leche de tigre de maracuyá/ají amarillo y chifles.	
PAN MASA MADRE DE AJO (1a2 )	\$4.300
Pan de ajo de masa madre, cubierto en nuestra mantequilla infundada y parmesano. Acompañado de salsa pomodoro y aji en escabeche.	
TRILOGÍA DE TOSTADAS A LO VERDE  (1a3 )	\$9.900
i)hummus de betarraga, palta, kale chips, frutillas, hojas verdes y dukkah.	
ii)chancho en piedra, olivos, queso de cabra ahumado y albahaca.	
iii)puré picante de camote, ceviche de verduras, crocante de cochayuyo y cilantro.	



Sin Gluten



Vegano



Convertible a vegano
(\$1.000 ADICIONAL)

FONDOS

GADO GADO

tallarín de arroz, cebolla morada de pimentón, zanahoria, zucchini, pimentón, hinojo cubierto en salsa indonesica de maní y pesto de cilantro.

\$7.900

それは寿司ではない

croqueta de arroz estilo japonés rellena de queso crema en panko de masa madre, sobre kimchi casero, palta, esferas de mango, nueces tostadas, sésamo y teriyaki.

\$7.900

NO ES RAMEN

nuestro caldo de ramen tradicional intervenido con toques thai, pasta de ramen, choclo y porotos verdes asados.

\$7.400

CURRY VERDE

en base de leche de coco, brócoli, zucchini, mango, cebolla morada, pimentón, piña asada, camote crocante y almendras tostadas. Todo sobre arroz negro.

\$8.900

BURGA DE CHAMPIÑÓN

champiñón Royal relleno queso de cabra ahumado, cebolla, tomate, lechuga hidropónica, pepinillos de la casa, mayo vegana y ketchup casero en pan brioche con semillas.

\$7.900

BURGA DE LENTEJAS EN PANKO

burga casera crujiente, berros, tomate asado, palta, cebolla escabechada, salsa chipotle y salsa tártara en pan brioche con semillas.

\$7.900

LA FRESCA


mix de quinoas, palta, zanahoria, almendras, frutillas, garbanzos crocantes, cebolla escabechada y hojas verdes, con aderezo de naranja y mandarina.

\$7.400


DELLA CASA

espinaca, ricota de cabra, tomates cherrys asados, apio, nueces caramelizadas en panela, chips de camote, granada, con aderezo de reducción de balsámico y mostaza.





\$7.600


 Sin Gluten

 Vegano


 Convertible a vegano
(\$1.000 ADICIONAL)

SEGUNDO ESTÓMAGO

SE ME CAYÓ EL CHEESECAKE!	\$5.800
destrucción creativa con salsa de berries y masa de galleta de frutos secos (para 2 personas).	
TÍA LEO 	\$5.300
torta vegana de bizcocho de cacao, manjar de coco, fruta de temporada cubierto en “nutella” de almendras.	
GOLOSO  	\$4.200
“toblerone” crocante de almendras, coulis de arándanos y salsa de maracuyá.	
NO ESTOY TAN COCO 	\$3.800
mousse de coco, frutas de estación, merengue infundido en menta y granizo de caramelo.	
CINNAMON PORN	\$5.300
cinnamon roll ultra esponjoso sobre una cama de manzana acida cubierto en ganache chai.	

 Sin Gluten

 Vegano

 Convertible a vegano
(\$1.000 ADICIONAL)

P I R E T Z A S

P I R E T Z A S

P I R E T Z A S



P I R E T Z A S

*TODAS TIENEN OPCIÓN VEGANA
(\$1.000 ADICIONAL)

MÁS RICA QUE PEPPERONI \$7.900
champiñones salteados, cebolla, ají escabechado.

MARGAREETA! \$7.900
tomate cherry, mozzarella, ricotta de la casa,
albahaca, parmesano.

880 \$8.500
cebolla caramelizada, queso azul, mozzarella,
manzana verde.

FRADE \$7.900
queso azul, mozzarella, ricotta de la casa, cebolla
morada, nuez caramelizada.

COLIFLOWER \$7.900
coliflor asada, cebolla en escabeche, oliva
infusionado con parmesano y tomillo.

ZETA DEL HUERTO \$7.900
fugazzeta de masa madre cubierta en ricotta de
cabra, tomate cherrys y zucchini asados, albahaca,
oliva infusionado en parmesano con tomillo y toques
de reducción de balsámico.