

VERDE



VERDE

VERDE

VERDE

BEBIDAS SIN ALCOHOL

JUGOS PRENSADOS EN FRÍO BY PRIMAL \$2.700

AMAZONAS:
Manzana/Kale/Piña

PRANA:
Zanahoria/Jengibre/Manzana/Limón

LIMONADA DEL DÍA \$2.700

SCHOP KOMBUCHA
INFUSIÓN CEDRÓN (330 ML) \$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.

QUE NO SE ACABE \$5.200

licor de flor de saúco, pisco macerado en flor ibiscus y sidra de manzana.

TIKI TAKA \$5.400

ron dorado, syrup chai, jugó de naranja y leche de almendras casera.

MISA CLANDESTINA \$5.400

bourbon macerado en manzanas, limón, licor casero de berries, aquafaba, trozos de manzana, coronado con tónica.

ARTEMISA \$4.800

té bergamota macerado en gin, aperol, pomelo, agave, aquafaba, coronado con sidra de manzana

AFRODITA \$4.700

licor de berries, syrup de jengibre, limon, jugo de naranja, coronado con tónica flor de sauco

SUEÑO DE UNA NOCHE DE VERANO \$5.200

maracuyá, limón, gin macerado en pimienta y jengibre, agave, coronado con espumante

COLECCIÓN GIN & TONIC

Elige tu Macerado y tu Tónica \$6.000

MACERADOS CASEROS

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

TÓNICAS THOMAS HENRY

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

SPRITZ

licor casero+espumante

PIÑA MERKEN \$5.000

MEGA MIX BERRIES \$5.000

MOMENTUM (LICOR DE FLOR DE SAUCO ESTILO ST SAINT GERMAIN) \$5.000

CERVEZAS EN BOTELLA

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

CERVEZAS EN SCHOP

500 ML

TAMANGO BREBAJES \$4.200
Cada semana tenemos una
nueva tamango, consultar.

ESTRELLA DAMM | 5,4% | \$3.200
lager - cristalina y liviana

VINOS

COPA

Emiliana Adobe Carmenere	\$2.800
Emiliana Adobe Sauvignon Blanc	\$2.800
Emiliana Adobe Rose	\$2.800
Emiliana Adobe Cabernet	\$2.800
Espumante SBX	\$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	\$24.000
Marques de Casa Concha Chardonnay	\$16.500
Casillero Reserva Privada Carmenere	\$12.200
Maycas de limari sumaq chardonnay	\$12.000


ESPUMANTES




Garibaldi brut	\$9.600
----------------	---------




ENTRADAS



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



PALTA ASADA    (1a2 ) \$7.400
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.

TIRADITO   (1a2 ) \$8.200
cortes de seta de cardo (tipo de champiñón) marinados
en miso sobre crema de palta, crema de coco y toques de
wasabi, cubierto en cancha frita, acompañado de cebichito
de wakame.

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 infusionada 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

FONDOS

GADO GADO   	\$7.900
tallarín de arroz, cebolla morada, pimentón, zanahoria, zucchini, pimentón, hinojo cubierto en salsa indonésica de maní y pesto de cilantro.	
それは寿司ではない	\$8.800
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.	
NO ES RAMEN  	\$7.700
nuestro caldo de ramen tradicional intervenido con toques thai, pasta de ramen, choclo y porotos verdes asados.	
CURRY VERDE   	\$8.900
en base de leche de coco, brócoli, zucchini, mango, cebolla morada, pimentón, piña asada, camote crocante y almendras tostadas. Todo sobre arroz negro.	
BURGA DE CHAMPIÑÓN 	\$7.900
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.	
LATINO DEL MEDIO ORIENTE   	\$7.700
mini tortillas caseras de maíz, rellenas de croquetas de falafel, “tabbule” de tomate y pepino, hummus de betarraga, cebolla escabeche y ají escabeche, salsa de yogurt y pesto de cilantro.	
LA FRESCA  	\$7.800
mix de quinoas, palta, zanahoria, almendras, frutillas, garbanzos crocantes, cebolla escabechada y hojas verdes, con aderezo de naranja y mandarina.	
DELLA CASA  	\$7.900
espinaca, ricota de cabra, tomates cherrys asados, apio, nueces caramelizadas en panela, chips de camote, granada, con aderezo de reducción de balsámico y mostaza.	

 Sin gluten  Vegano  Convertible a vegano (\$1.000 ADICIONAL)  Algo picante

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, coulis de fruta de temporada, frutilla, cubierto en “nutella” de almendras.	
 	\$4.200
GOLOSO	
“toblerone” crocante de almendras, salsa de maracuyá.	
NO ESTOY TAN COCO 	\$3.800
mousse de coco, frutas de estación, merengue infusionado en menta y granizo de caramelo.	
CINNAMON PORN	\$5.300
cinnamon roll ultra esponjoso sobre una cama de manzana acida cubierto en ganache chai.	

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.

CHOFA \$8.600
alcachofa encurtida, puerro asado, oliva infusionado
en parmesano y tomillo, queso phidadelphia,
almendras laminadas y ralladura de limon

ZETA DEL HUERTO \$8.500
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.

ME PICA EL BIGOTE \$8.400
chorizo (vegano) de chillan, mozzarella, jalapeño
encurtido, pico de gallo, nachos de caseros y chimi.