



LA CAFETERÍA

Café y algo más...

VENTURA BLANCO VIEL #1312 B, SAN MIGUEL, SANTIAGO



WWW.LACAFETERIA1312.WIXSITE.COM



@LACAFETERIA1312



LA CAFETERÍA

Desayuno

DESAYUNO CAMPESTRE *

\$ 5.990

Dos huevos de gallinas libres, tostadas de pan de molde blanco o integral, pan amasado o ciabatta, mantequilla, una taza de té o café, y jugo de naranja.

Agrega a tú paila: jamón o queso por \$800 extra.

DESAYUNO URBANO *

\$ 5.490

Tostadas de pan de molde blanco o integral, o un pan amasado o ciabatta, con palta, o mantequilla y mermelada, una taza de té o café, y jugo de naranja.

DESAYUNO CROISSANT QUESO

\$ 5.490

Crujiente hojaldre de croissant con queso fundido, una taza de té o café, y jugo de naranja.

DESAYUNO CROISSANT JAMÓN QUESO *

\$ 5.990

Crujiente hojaldre de croissant con queso fundido y jamón pierna, una taza de té o café, y jugo de naranja.

DESAYUNO SALUDABLE *

\$ 5.490

Creoso yogurt griego natural endulzado, con granola, mix de berries, frutos secos y salsa de berries, una taza de té o café, y jugo de naranja.

*Puedes elegir las siguientes bebidas calientes: café Espresso, Lungo, americano, o té Ceylon.

• La cafetería •

LA CAFETERÍA

Bebidas calientes

ESPRESSO	\$	2.500
ESPRESSO DOBLE	\$	3.400
LUNGO	\$	2.500
AMERICANO	\$	2.500
MOKACCINO Espresso con chocolate, leche, y crema Chantilly.	\$	4.100
MOKA * Espresso con chocolate, leche.	\$	2.800
CAPUCCINO * Espresso y espuma de leche.	\$	2.600
LATTE * Espresso, leche, y espuma de leche.	\$	2.600
CHAI LATTE * Deliciosa bebida de leche con canela, té negro, cardamomo y jengibre.	\$	2.800

*Puedes elegir leche vegetal por \$400 extra.

LA CAFETERÍA

Bebidas calientes

LATTE DE LA CASA *

\$ 3.200

Maravilloso Latte mezclado con un preciado manjar australiano de crema de nuez de macadamia para tu máximo disfrute.

LATTE CARAMEL*

\$ 3.200

Delicioso Latte con azúcar de caña pura cocinada a fuego lento para ofrecer la experiencia de sabor a caramelo artesanal más única.

LATTE MENTA *

\$ 3.200

Respire la frescura del Latte menta y sienta la brisa ligera de la primavera cuando beba esta bebida deliciosa.

LATTE COCO*

\$ 3.200

Exquisito Latte mezclado con una suave y cremosa leche de coco tropical que te relaja y transporta a las playas del trópico.

LATTE VAINILLA *

\$ 3.200

Intenso Latte con una cremosa vainilla francesa caramelizada con azúcar rubia y un delicioso acabado floral.

*Puedes elegir leche vegetal por \$400 extra.

• La cafetería •



LA CAFETERÍA

Chocolate caliente

CHOCOLATE DE LA CASA

Maravilloso chocolate italiano con un manjar australiano de crema de nuez de macadamia para tu máximo disfrute.

\$ 3.500

CHOCOLATE CARAMEL*

Delicioso chocolate italiano con azúcar de caña cocinada a fuego lento para experimentar un sabor a caramelo artesanal único.

\$ 3.500

CHOCOLATE MENTA *

Prueba la frescura del chocolate italiano menta y sienta la brisa ligera de la primavera cuando beba esta bebida deliciosa.

\$ 3.500

CHOCOLATE COCO*

Exquisito chocolate italiano mezclado con una suave y cremosa leche de coco tropical que te relaja y transporta a las playas del trópico.

\$ 3.500

CHOCOLATE VAINILLA *

Intenso chocolate italiano con una cremosa vainilla francesa caramelizada con azúcar rubia y un delicioso acabado floral.

\$ 3.500

*Puedes elegir leche vegetal por \$400 extra



La cafetería



LA CAFETERÍA

Bebidas calientes

TÉ

\$ 3.100

Una exquisita variedad de té inglés Whittard: English Breakfast, Earl Grey, English Rose, Afternoon Tea, Mango & Bergamot, Jasmine, Marrakech Mint y Tippy Assam.

TÉ CON LECHE*

\$ 3.400

Té negro Ceylán con leche.

\$ 3.100

INFUSIONES

Variedad de infusiones Whittard: manzanilla, menta, frutos silvestres, limón jengibre.

\$ 3.800

TÉ EN FLOR

Té de Jazmín cuidadosamente transformado en pequeñas bolitas que combinan una flor de caléndula y hojas de té de Jazmín, que brindan una sensación de relajo, y un maravilloso espectáculo a la vista.

\$ 2.800

TÉ CHAI

Inigualable té de la india, elaborado a partir de una mezcla aromática con especias naturales de cardamomo, canela, nuez moscada y jengibre junto con té negro puro de Ceylán.

*Puedes elegir leche vegetal por \$400 extra.

• La cafetería •



LA CAFETERÍA

Bebidas Heladas

Jugos Naturales

\$ 3.700

Exquisita variedad de jugos naturales para elegir:
Frambuesa, mango, piña, chirimoya y maracuyá.

MANGO COLADO

\$ 4.700

CHIRIMOYA COLADA

\$ 4.700

PIÑA COLADA

\$ 4.700

Limonadas

\$ 2.800

LIMONADA

\$ 3.100

LIMONADA MENTA

\$ 3.500

LIMONADA MENTA JENGIBRE

\$ 3.800

LIMONADA MENTA FRAMBUESA

\$ 3.800

LIMONADA COCO

Bebidas y aguas

BEBIDAS

\$ 2.200

AGUA MINERAL CON Y SIN GAS

\$ 1.990



LA CAFETERÍA

Bebidas Heladas

Frapuccinos

FRAPUCCINO DE LA CASA

Refrescante capuccino mezclado con crema de nuez de macadamia

CARAMEL FRAPUCCINO

Fresco capuccino con caramelo artesanal de caña.

MENTA FRAPUCCINO

Frescura de capuccino con menta ligera de primavera.

COCO FRAPUCCINO

Exquisito capuccino mezclado con leche de coco tropical.

VAINILLA FRAPUCCINO

Intenso capuccino con vainilla francesa caramelizada.

\$ 3.900

\$ 3.900

\$ 3.900

\$ 3.900

\$ 3.900



• La cafetería



LA CAFETERÍA

Bebidas Heladas

Chai latte frapé

CHAI LATTE FRAPÉ DE LA CASA

\$ 3.900

Refrescante capuccino mezclado con crema de nuez de macadamia

CARAMEL CHAI LATTE FRAPÉ

\$ 3.900

Fresco capuccino con caramelo artesanal de caña.

MENTA CHAI LATTE FRAPÉ

\$ 3.900

Frescura de capuccino con menta ligera de primavera.

COCO CHAI LATTE FRAPÉ

\$ 3.900

Exquisito capuccino mezclado con leche de coco tropical.

VAINILLA CHAI LATTE FRAPÉ

\$ 3.900

Intenso capuccino con vainilla francesa caramelizada.

• La cafetería •



LA CAFETERÍA

Crepes dulce de leche

DULCE DE LECHE	\$	5.500
DULCE DE LECHE COCO	\$	5.900
DULCE DE LECHE FRAMBUEZA	\$	6.900
DULCE DE LECHE FRUTILLA	\$	6.900
DULCE DE LECHE PLATANO	\$	6.900
DULCE DE LECHE FRUTILLA PLÁTANO	\$	7.200
DULCE DE LECHE FRUTOS DEL BOSQUE	\$	6.900

Agrega helado por \$2.500, o fruta, crema, coco, manjar, nutella, etc. por \$1000.



• La cafetería •



LA CAFETERÍA

Crepes Nutella

NUTELLA	\$ 6.200
NUTELLA COCO	\$ 6.500
NUTELLA FRAMBUEZA	\$ 7.200
NUTELLA FRUTILLA	\$ 7.200
NUTELLA PLATANO	\$ 7.200
NUTELLA FRUTILLA PLÁTANO	\$ 7.500
NUTELLA FRUTOS DEL BOSQUE	\$ 7.200

Agrega helado por \$2.500, o fruta, crema, coco, manjar, nutella, etc. por \$1000.



• La cafetería •



LA CAFETERÍA

Crepes Salados

JAMÓN SERRANO

\$ 7.800

Jamón serrano, rúcula, tomate cherry, aceitunas sevillanas, y queso mantecoso.

MECHADA

\$ 8.200

Carne mechada, con queso, cebolla caramelizada, champiñones y pimientos salteados, y un toque de crema.

SALMÓN AHUMADO

\$ 8.800

Salmón ahumado con ricota, ciboulette, y un toque de limón.

FUNGI

\$ 7.400

Mix de champiñones salteados, con cebolla caramelizada, crema de leche y queso.

Agrega más ingredientes por \$1.800 o \$2.700 cada uno.

• La cafetería •



LA CAFETERÍA

Creps Salados

VEGETARIANO

\$ 8.300

Mix de verduras frescas como espárragos, palmitos, palta, choclo, tomate cherry, y ciboulette.

POLLO CHAMPIÑÓN

\$ 8.200

Trocitos de pollo y champiñón salteados, panceta, crema espesa y queso.

FRUTOS DEL MAR

\$ 8.200

Mix de frutos del mar como calamares, ostiones y camarones salteados, con un toque de crema y queso fundido.

Agrega más ingredientes por \$1.800 o \$2.700 cada uno.

• La cafetería •



LA CAFETERÍA

Waffles Dulce de Leche

DULCE DE LECHE	\$ 4.900
DULCE DE LECHE COCO	\$ 5.500
DULCE DE LECHE FRUTILLA	\$ 5.900
DULCE DE LECHE PLÁTANO	\$ 5.900
DULCE DE LECHE PLÁTANO FRUTILLA	\$ 6.500
DULCE DE LECHE MIX BERRIES	\$ 6.500
DULCE DE LECHE FRAMBUESA	\$ 6.500

Agrega helado por \$2.500, o fruta, crema, coco, manjar, nutella, etc. por \$1000.



• La cafetería •



LA CAFETERÍA

Waffles Nutella

NUTELLA	\$	5.500
NUTELLA COCO	\$	5.900
NUTELLA FRUTILLA	\$	5.900
NUTELLA PLÁTANO	\$	5.900
NUTELLA PLÁTANO FRUTILLA	\$	6.500
NUTELLA PRAMBUESA	\$	6.500
NUTELLA MIX BERRIES	\$	6.500

Agrega helado por \$2.500, o fruta, crema, coco, manjar, nutella, etc. por \$1000.



• La cafetería •



LA CAFETERÍA

Waffles Salados

JAMÓN SERRANO

\$ 7.500

Jamón serrano, rúcula, tomate cherry, aceitunas sevillanas y queso.

MECHADA

\$ 8.200

Carne mechada, con cebolla caramelizada, lonjas de tocino y huevo frito de gallina libre.

MECHADA PALTA

\$ 7.400

Carne mechada con palta, tomate cherry, mix verde y aderezo.

Agrega más ingredientes por \$1000 o \$2000 cada uno.

• La cafetería •



LA CAFETERÍA

Hamburguesas y papas fritas

HAMBURGUESA CLASICA

Exquisita hamburguesa casera, con cebolla morada, aros de cebolla apanado, tomates, pepinillos, lechuga, mayonesa, y aderezo, en pan brioche. Acompañada de papas fritas.

\$ 9.200

HAMBURGUESA RANCHERA

Exquisita hamburguesa casera, con cebolla caramelizada, pimentón, champiñones, tocino, queso Cheddar, mayonesa, y aderezo, en pan brioche. Acompañada de papas fritas.

\$ 9.200

HAMBURGUESA VEGETARIANA CROCANTE

Exquisita hamburguesa casera, con cebolla caramelizada, aros de cebolla apanado, champiñones, queso Cheddar, mayonesa, y aderezo, en pan brioche. Acompañada de papas fritas.

\$ 8.200

HAMBURGUESA VEGANA

Exquisita hamburguesa casera, con cebolla morada, mix verde, tomate, palta, palmito, mayonesa vegana, aderezo, en pan brioche. Acompañada de papas fritas.

\$ 8.400

Agrega más ingredientes por \$1.800 o \$2.700 cada uno.



• La cafetería •



LA CAFETERÍA

Hamburguesas y papas fritas

HAMBURGUESA A LO POBRE

Exquisita hamburguesa casera, con cebolla caramelizada, huevo frito, tocino, papa hilo, y aderezo, en pan brioche. Acompañada de papas fritas.

\$ 8.400

HAMBURGUESA RANCHERA DOBLE

Exquisita hamburguesa casera doble, con cebolla caramelizada, pimentón, champiñones, tocino, queso Cheddar, mayonesa, y aderezo, en pan brioche. Acompañada de papas fritas.

\$ 12.300

HAMBURGUESA VEGETARIANA CAMPESTRE

Exquisita hamburguesa casera, con rúcula, tomate, lechuga, palmito, palta, mayonesa vegana, y aderezo, en pan brioche. Acompañada de papas fritas.

\$ 8.000

PORCIÓN DE PAPAS FRITAS

Deliciosas papas fritas estilo rústico acompañada de nuestra exquisita salsa para untar.

\$ 3.000

MENÚ PARA NIÑOS

Exquisito pollo crispy con papas fritas, aderezo, ketchup y mostaza.

\$ 5.500

Agrega más ingredientes por \$1.800 o \$2.700 cada uno.



• La cafetería •



LA CAFETERÍA

Sandwich

CHACARERO

	Mechada	Pollo crispy	Filete	Longaniza
CHACARERO	\$8.200	\$8.200	\$10.800	\$9.500

Carne a elección con porotos verdes, tomate, ají verde, y una exquisita mayonesa, acompañado de papas fritas.

ITALIANO

ITALIANO	\$8.200	\$8.200	\$9.400	\$9.500
----------	---------	---------	---------	---------

Carne a elección con palta, tomate, y una exquisita mayonesa, acompañado de papas fritas.

LUCO

LUCO	\$8.200	\$8.200	\$10.500	\$9.200
------	---------	---------	----------	---------

Carne a elección con queso fundido, acompañado de papas fritas rusticas.

RANCHERO

RANCHERO	\$9.500	\$9.300	\$11.100	\$10.400
----------	---------	---------	----------	----------

Carne a elección con cebolla caramelizada, champiñones, tocino, queso Cheddar, mayonesa, y aderezo, en pan amasado o ciabatta, acompañado de papas fritas rusticas.

Agrega más ingredientes por \$1.800 o \$2.700 cada uno.



LA CAFETERÍA

Ensaladas

ENSALADA MEDITERRÁNEA

\$ 7.800

Mix de hojas verdes, acompañadas de palmito, tomates cherry, palta, aceitunas, semillas, queso fresco o fondos de alcachofa.

ENSALADA QUINOA SALMÓN

\$ 8.600

Timbal de quinoa con palta y salmón. Acompañado de mix de hojas verdes, tomates cherry, y semillas de zapallo.

ENSALADA CÉSAR POLLO

\$ 8.200

Mix de hojas verdes, crutones, queso parmesano, aderezo César, con pollo grillado.

ENSALADA CÉSAR CAMARÓN

\$ 8.700

Mix de hojas verdes, crutones, queso parmesano, aderezo César, con camarones salteados.

ENSALADA ROLL KANIKAMA

\$ 8.600

2 Roll de salmón relleno de palta, cebollín, y Kanikama, sobre un mix de hojas verdes, tomate cherry, y semillas de zapallo.

Agrega más ingredientes por \$1.800 o \$2.700 cada uno.

• La cafetería •



LA CAFETERÍA

Postres

VOLCÁN DE CHOCOLATE CON HELADO

Exquisito postre de chocolate con perfil afrutado e intenso, que crea una textura y un corazón de chocolate muy fluido que proporciona una auténtica experiencia de degustación. Acompañado de una bola de helado de vainilla.

\$ 4.500

CHARLOTTE DE FRUTOS ROJOS

Postre compuesto de un bizcocho con frambuesa, una mousse a la vainilla y una gelatina de frutos rojos. La nota final la pone los frutos rojos enteros como frambuesas, moras, grosellas, cassis, y destellos de pistachos.

\$ 4.500

LINGOTE DE CHOCOLATE

Maravilloso postre compuesto por un bizcocho Joconde de chocolate, un crujiente de chocolate, una mousse de chocolate, y un glaseado de chocolate negro, que logra un maridaje de texturas inigualable.

\$ 4.500

SABLÉ CREMOSO DE GIANDUJA

Fina combinación de fondant de chocolate y avellanas Gianduja con crumble crujiente que ofrece una apreciada mezcla de texturas y sabores al paladar.

\$ 4.500

• La cafetería •



LA CAFETERÍA

Postres

TIRAMISÚ ITALIANO

\$ 4.500

Suave bizcocho de chocolate empapado en café, ron y Marsala, acompañado con la untuosidad de una mousse de mascarpone.

TIRAMISU DE FRUTOS ROJOS

\$ 4.500

Fresco Tiramisú italiano en versión afrutada de frambuesa y frutilla, que combina un bizcocho natural empapado en frutilla y frambuesa con una untuosa mousse de mascarpone.

SABLÉ CHOCOLATE CARAMELO

\$ 4.500

El Sablé de chocolate caramelo es fruto del maridaje entre una mousse de chocolate y un caramelo cremoso sobre una base de crumble chocolatado, para obtener una explosión de sabores en boca.

SABLÉ MANGO PANACOTA

\$ 4.500

Panna cotta delicadamente dispuesta sobre un crumble a la nuez de coco, recubierta por una capa de gelatina de mango, maracuyá y algunos dados de mango caramelizado que brindan frescura.

• La cafetería •



LA CAFETERÍA

Postres

CRUJIENTE DE CHOCOLATE AVELLANA

\$ 4.500

El crujiente es un sofisticado postre que consiste en un juego de texturas, y una sabrosa mezcla de fondant, crujiente de crepe, y chocolate. Una vez que el lingote está cristalizado, se recubre con chocolate y chips de avellana.

DELICIA DE CARAMELO

\$ 4.500

Se compone de una base de crumble, coronada por un caramelo cremoso y una crema ligera de caramelo, salpicado con crumble. La sorpresa de este postre está en su tierno corazón de caramelo con mantequilla a la sal de Guérande.

TRUFFON

\$ 4.500

Destaca por su receta intensa con una ganache de chocolate negro, coronada por una mousse de chocolate, que encierra un corazón de merengue crujiente que contrasta con el fondant del chocolate.

CAPUCCINO

\$ 4.500

Cappuccino combina varias texturas crujientes y cremosas con una base de crumble chocolatado y crema de café, acompañados de una mousse de leche superligera que recuerda a la que recubre a la bebida tradicional.



LA CAFETERÍA

Helados

COPA DE HELADO 1 SABOR	\$ 4.500
Delicioso helado italiano, sobre una cama de frutas, decorado con crema chantilly y bastones de barquillo.	
COPA DE HELADO 2 SABORES	\$ 5.500
COPA DE HELADO 3 SABORES	\$ 6.500
CAFÉ HELADO	\$ 5.100
Espresso, leche, dos bolitas de helado de vainilla y crema chantilly	
CHOCOLATE HELADO	\$ 5.100
Chocolate, leche, dos bolitas de helado de vainilla y crema chantilly	



• La cafetería •



LA CAFETERÍA

Tortas y Pasteles

PORCIÓN DE TORTA	\$ 4.500
PORCIÓN DE PIE DE LIMÓN	\$ 3.500
PORCIÓN DE PIE DE LIMÓN FRAMBUESA	\$ 3.900
PORCIÓN DE CHEESE CAKE	\$ 3.900
PORCIÓN DE TORTA MÁS TÉ CEYLON O CAFÉ *	\$ 5.500
MACARRON	\$ 1.200
4 MACARRON	\$ 4.000

*Café Espresso, Lungo o Americano.



• La cafetería •



LA CAFETERÍA

Pastas Frescas

FETUCINE DE SEMOLA ITALIANA

FETUCINE AL HUEVO	\$ 4.200
FETUCINE DE TOMATE	\$ 4.200
FETUCINE DE ALBAHACA	\$ 4.200
FETUCINE DE TINTA SEPIA	\$ 4.500
FETUCINE DE ESPINACA	\$ 4.200



• La cafetería •



LA CAFETERÍA

Pastas Frescas

GNOCCHI

GNOCCHI PAPA GRANA PADANO	\$ 5.500
GNOCCHI DE ESPINACA	\$ 5.500
GNOCCHI DE RÚCULA	\$ 5.500
GNOCCHI DE TINTA DE CALAMAR	\$ 5.500



• La cafetería •



LA CAFETERÍA

Pasta Fresca Rellena

MEZZALUNA ZAPALLO MASCARPONE	\$	7.800
MEZZALUNA CAPRESE (ALBACA, MOSSARELA,TOMATE)	\$	8.800
MEZZALUNA 4 QUESOS	\$	8.800
SORRENTINO BERENGENA MASCARPONE	\$	8.800
SORRENTINO OSOBUCO	\$	8.800
SORRENTINO NAPOLITANO	\$	8.800
RAVIOLI GRANA PADANO	\$	7.800
RAVIOLI MECHADA ANGUS AL VINO TINTO	\$	7.500
RAVIOLI RICOTA NUEZ	\$	7.800
RAVIOLI RICOTA ESPINACA	\$	7.800
RAVIOLI DE CAMARONES	\$	8.900



• La cafetería •



LA CAFETERÍA

Pasta Fresca

LASAGNA

LASAGNA BOLOGNESE	\$	8.990
LASAGNA BERENGENA ESPINACA	\$	8.900



• La cafetería •

LA CAFETERÍA

Salsas

SALSA ALFREDO

\$ 4.000

Delicioso jamón cocido en salsa Bechamel.

SALSA BOLOGNESE

\$ 4.500

Exquisita carne de res en salsa de tomate con especias.

SALSA CARBONARA

\$ 3.500

Sabroso tocino salteado, con ají verde, ajo, crema y yema de huevo.

SALSA DE CHAMPIGNON

\$ 4.000

Deliciosos champiñones en salsa Bechamel.

SALSA FRUTOS DEL MAR

\$ 4.500

Delicados champiñones salteados en mantequilla, sobre salsa Bechamel.

SALSA PESTO

\$ 3.500

Fresca albahaca con nueces y aceite de oliva.



LA CAFETERÍA

Café y algo más...

VENTURA BLANCO VIEL #1312 B, SAN MIGUEL, SANTIAGO



WWW.LACAFETERIA1312.WIXSITE.COM



@LACAFETERIA1312