

CARTA

Menú



Antipastos

PAN DE AJO

(Baguette, mantequilla de ajo, parmesano y orégano)

\$6,300

PAN DE AJO CON QUESO

(Baguette, mantequilla de ajo, queso mozzarella y orégano)

\$7,400

ANTIPASTO CAPRESE

(Mozzarella de búfala, tomatitos, hojas de albahaca y aceite de oliva)

\$16,300

CHAMPIGNON SALTEADO

(Salteados con albahaca fresca y acompañados de baguette)

\$10,600

ANTIPASTO DE CAMARÓN

(Camarones ecuatorianos envueltos en jamón serrano acompañado de tomatitos salteados con albahaca fresca y tostaditas)

\$16,900

PASTRAMI

(Finas láminas de carne de ternera especiada y acompañada de galletitas)

\$14,300

BRUSCHETTA POMODORO

(Baguette, mantequilla de ajo, tomate, albahaca fresca y queso de cabra)

\$9,200

PATÉ DE LA CASA

(Paté casero de hígado de ave acompañado de pepinillos y tostaditas)

\$8,600

BRUSCHETTA PROSCIUTTO

(Baguette, mantequilla de ajo, jamón prosciutto y peperonata)

\$9,200

PROSCIUTTO

(Jamón curado italiano acompañado de galletitas)

\$15,900

BRUSCHETTA MIXTA

(2 panes de ajo tradicional, 2 bruschettas prosciutto y 2 bruschettas pomodoro)

\$9,200

PROVOLETA

(Queso fundido al oreganato y/o al merquén)

\$12,700

CARPACCIO DE RES

(Finas láminas de carne cruda, rúcula, parmesano, alcaparras y nuestro aderezo casero)

\$14,900

PROVOLETA AL FORNO

(Queso fundido al horno, salsa bolognesa y prosciutto)

\$16,600

QUESO DE CABRA

(Al merquén o a las finas hierbas)

\$12,300

ANTIPASTO MIXTO (4 PERSONAS)

\$27,000

A LAS FINAS HIERBAS

(Queso de cabra a las finas hierbas, aceituna naturales, prosciutto y pastrami)

AL MERQUÉN

(Queso de cabra al merquén, aceitunas con rocoto, prosciutto y pastrami)

MIXTO

(Queso de cabra a las finas hierbas y al merquén, aceitunas con rocoto y naturales, prosciutto y pastrami)

TAVOLA DE LA NONNA

(Tabla de antipasto para 6 personas, contiene queso de cabra al merquén, queso de cabra a las finas hierbas, mix de aceitunas, bruschetta, pan de ajo mozzarella, paté de la casa, camarones envueltos en jamón serrano y tomatitos salteados)

\$41,900

PAN DE LA CASA

(Porción extra de pancitos y dips de la casa para 4 personas)

\$2,900



OPCIÓN VEGETARIANA

Pastas

GNOCCHI

\$6.200

FETTUCCHINI

\$6.000

FETTUCCHINI VERDI

\$6.700

RAVIOLI DE CARNE

\$7.200

RAVIOLI DE ESPINACA

\$6.700



Salsas

ALFREDO

(Suave salsa blanca, jamón de pierna)

\$6.200

BOLOGNESA

(Salsa de tomate, carne, verduras frescas, oliva y hierbas)

\$6.400

CARBONARA

(Suave salsa blanca, trocitos de tocino, toque de cebolla y una pizca de pimienta)

*Pregunta por la opción al huevo

\$6.000

DIMARE

(Salsa blanca, camarones y un toque de cebolla y pimienta)

\$6.900

FUNGI

(Champignon, salsa blanca, oliva y perejil)

\$6.000

LOCOS

(Salsa blanca, locos, caldo de locos, perejil, un toque de cebolla y pimienta)

\$8.600

NONNA

(Suave salsa blanca, oliva, champignon y trocitos de carne aromatizada con salvia, albahaca y romero fresco, más un toque de pimienta)

\$6.200

PESTO

(Albahaca fresca, oliva, ajo, nueces y queso parmesano)

\$6.800

POMODORO

(Tomate pomodori, verduras frescas, oliva y hierbas)

\$6.000

PREZZEMOLO

(Suave salsa blanca, perejil, ajo, un toque de pimienta)

\$5.700

ROQUEFORT

(Salsa blanca, queso roquefort y una pizca de pimienta)

\$7.200

SAUVIGNON BLANC

(Salsa blanca, vino sauvignon blanc, pimienta)

\$5.700

TRE FORMAGGI

(Salsa blanca, parmesano, camembert, roquefort y un toque de pimienta)

\$7.000

Sopas



TOMATE

Crema de tomate y albahaca

\$7.200

CEBOLLA

Sopa de cebolla con un toque de vino tinto, crostini y queso parmesano

\$7.800

ZAPALLO

Crema de zapallo casera

\$7.200

ZUPPA DI MANSO

Caldo de carne con huevo caído

\$7.600

TRE INGREDIENTI

(Elige hasta 5 ingredientes, tu dressing y arma tu ensalada)

OPCIÓN 1

Lechuga hidropónica,
espinaca, endivias,
rúcula.

\$2.600

OPCIÓN 2

Champiñones frescos o
salteados, tomatitos, espárragos,
aceitunas naturales, aceitunas
verdes con rocoto, palmitos.

\$3.000

OPCIÓN 3

Queso de cabra al merquén o
finas hierbas, prosciutto,
pastrami, jamón serrano, queso
mozzarella de búfala, fonditos
de alcachofa, salmón ahumado.

\$4.200

ENSALADA DE LA CASA **\$16.400**

(Endivias, prosciutto, palmitos y alcachofas marinadas, dressing a elección)

ENSALADA CAPRESE **\$18.000**

(Fettuccini blanco o verdi tibios, tomatitos, queso mozzarella de búfala,
aceitunas, albahaca y lechuga hidropónica, dressing a elección)

ENSALADA DE SALMÓN **\$18.400**

(Slice de salmón ahumado, lechuga hidropónica, queso roquefort, nueces)

MARINADAS a elección

DRESSING DE LA NONNA

(Jugo de naranjas frescas, oliva,
sal, pimienta y un toque de
mostaza dijon)

DRESSING FRANCÉS

(Aceto balsámico, aceite de
oliva, mostaza dijon, sal y un
toque de pimienta)

DRESSING DE ALCAPARRAS

(Jugo de limones frescos,
mostaza dijon, alcaparras
procesadas, sal, pimienta)

SHOT JUGO DE LIMÓN NATURAL

Ensaladas



Sugerencias

De la Nonna

GNOCCHI SALTEADO

(Gnocchi de papa salteado en oliva, con albahaca, salvia, romero fresco y láminas de champignon) *Opcional un toque de mantequilla de ajo.

\$15.000

RAVIOLI DE CARNE O ESPINACA SALTEADO

(Con prosciutto, espárragos, tomatitos, pimienta y un toque de mantequilla)

\$18.200

FETTUCINI VERDI SALTEADO

(Fettuccini de espinaca salteado con champignon paris, portobello y ostra, camarones ecuatorianos y aceite aromatizado con albahaca)

\$18.200

LASAGNA TRADICIONAL

(Láminas de pasta fresca intercaladas con salsa bolognesa, bechamel y queso mozzarella)

\$13.800

FETTUCINI EN TINTA DE CALAMAR

(Fettuccini negro acompañados de salsa bechamel de locos o camarones)

\$18.600



Cannellone

CANNELLONE DE CAMARONES (NACIONALES)

\$19.400

CANNELLONE DE JAIBA

\$18.400

CANNELLONE DE MACHAS

\$18.200

CANNELLONE DE CARNE A LA CACEROLA

\$16.200

CANNELLONE DE ESPINACA Y CHAMPIGNON 

\$15.800

CANNELLONE DE POLLO AL LIMÓN

\$15.800

LOS CANNELLONI INCLUYEN UNA SALSA DE LA CARTA A ELECCIÓN. EXCEPTUANDO LA DE LOCOS A \$4.800 extra.

FILETE ANTONINO

(Filete de 250g acompañado de risotto de setas y verduras caramelizadas)

\$23.800

FILETE DE RÉS

(Filete de 250g acompañado de ensalada de tres ingredientes o pasta salteada al oliva)

\$22.600

RISOTTO DE SETAS

(Plato tradicional del norte de italia, preparado con arroz arborio, champignon paris, portobello y ostra)

\$17.800

Opciones Veganas

RAVIOLONE

(Raviolone en masa de semolina y chíá relleno de setas y queso vegano con salsa pomodoro)

\$16.600

GNOCCHI

(Gnocchi de vegetales y chíá con salteado de champignon, espárragos, aceitunas y albahaca fresca sobre un espejo de salsa blanca y nueces)

\$16.600

PIZZA

(Base de salsa pomodoro, queso vegano y mix de setas del bosque salteadas)

\$11.800

Especialidad del Día

\$19.400

(Recuerda preguntar por la especialidad del día, sabores únicos que no se encuentran en la carta)

Menú DE NIÑOS

PIZZA NAPOLITANA (HASTA 12 AÑOS)

(Base de Mozzarella y salsa pomodoro, tomatitos, jamón y orégano)

\$9.800

IL BAMBINO (HASTA 12 AÑOS)

(Spaghetti fresco acompañado de salsa de tomate y albóndigas de carne)

\$9.200



Pizza

BURRATA PESTO

(Salsa pomodoro, burrata, pesto y albahaca)

\$13.200

MARGARITA

(Salsa pomodoro, extra mozzarella y albahaca)

\$9.800

NAPOLITANA

(Base de Mozzarella y salsa pomodoro, tomatitos, jamón y orégano)

\$9.800

PROSCIUTTO ROQUEFORT

(Base de Mozzarella y salsa pomodoro, prosciutto, roquefort y rúcula)

\$13.800

SETAS

(Base de Mozzarella y salsa pomodoro con mix de setas del bosque salteadas)

\$11.600



Pastres

ANTONINO

\$6.200

(Brownie de chocolate cubierto con manjar casero y merengue al gratín)

CHEESECAKE DE FRUTOS DEL BOSQUE

\$6.800

(Postre con base de galleta Oreo, suave crema de queso Philadelphia, coronado con reducción de frutos del bosque o maracuyá)

CRÈME BRÛLÉE

\$6.200

(Suave crema de vainilla con una crujiente superficie de caramelo)

FRUTTO DELLA PASSIONE

\$6.200

(Postre helado de maracuyá, merengue y tres leches)

MOUSSE DE LA NONNA

\$5.800

(Mousse a base de frambuesa, trocitos de chocolate, merengue y almendras tostadas)

MOUSSE DE NUTELLA

\$5.800

(Delicioso mousse de chocolate y avellanas, coronado con almendras tostadas y chocolate en rama)

MOUSSE MARACUYÁ

\$5.800

(Suave mousse de maracuyá, coronado con trocitos de merengue y reducción de maracuyá)

MOUSSE BITTER

\$5.800

(Suave mousse de chocolate amargo cubierto de ganache de chocolate)

PANNA COTTA

\$5.800

(Postre de crema de leche cubierto en reducción de frutos del bosque o maracuyá)

TIRAMISÚ

\$6.800

(Crema de queso mascarpone y yemas, sobre bizcocho hidratado con licor de café)

VEGANO

MOUSSE DE LIMONCELLO

\$6.400

(Suave y cremoso mousse de limoncello sobre un crocante praliné de nueces y pistachos)



Cocelería De Autor

Cóctel
del Mes

\$8.900

APERITIVO NONNA

(Vodka stolichnaya, jugo de fruta a elección, simple syrup, toque de limón sutil)

\$6.600

CAMPARI STYLE

(Jack Daniel's Fire, Campari, simple syrup y zumo de limón)

\$8.600

CANNELLA ESPRESSO MARTINI

(Vodka Stolichnaya, café espresso licor de cacao y syrup de canela)

\$8.600

GIN GRANATA

(Gin Tanqueray, Frutos del bosque, pomelo, romero + San Pellegrino Melograno & Arancia)

\$9.200

GIN ARANCIATA

(Gin Tanqueray, pulpa de maracuyá, hojas de albahaca + San Pellegrino Aranciata)

\$9.200

GIN POMPELMO

(Gin Tanqueray, láminas de pepino y jengibre + San Pellegrino Pompelmo)

\$9.200

ITALIAN MULE

(Vodka Stolichnaya, syrup de pepino, zumo limón, hojas de menta y Fentimans ginger beer)

\$9.200

NONNA SUMMER

(Ramazzotti, pisco Mistral Nobel, zumo de naranja y bebida tónica)

\$9.200

ROSMARINO

(Gin Hendricks, ginger beer, syrup de romero, zumo limón, láminas de jengibre y romero fresco)

\$9.200

TROPICAL JAGGER

(Jägermeister, Ron Malibú, zumo de limón, zumo de piña y simple syrup)

\$9.200

Highball

Smoky & Spicy

(Ginger ale o tónica Schweppes, romero ahumado, borde de merkén y gotas de amargo de angostura)

\$7.200

Johnnie Chai 43

(Johnnie Black Label, licor 43, syrup te chai y limón)

\$8.600

Formato familiar

(Solo disponible para delivery
/ 4 personas)

PASTAS

LASAGNA \$39.000

RAVIOLI DE CARNE \$39.000

RAVIOLI DE ESPINACA \$39.000

GNOCCHI \$39.000

SALSAS A ELECCIÓN

POMODORO
BOLOGNESA
FUNGI
ALFREDO
PREZZEMOLO
SAUVIGNON BLANC

*el cambio de salsa tiene
costo adicional



CÓCTELES

Botella de 1 litro \$19.800

Botella de 475 cc \$10.200

Amaretto Sour

Pisco Sour
(tradicional, menta
o albahaca)

Vaina

(Solo disponible para delivery / 4 personas)

Mocktails

NOT APEROL

(Espumante Viñamar Zero, mineral con gas, syrup de naranja roja y rodajas de naranja)

\$8.600

BELLA DONNA

(Espumante Viñamar Rosé Zero, Fentimans Rosé, arándanos y syrup de lavanda)

\$9.200

MOJITO ESPUMANTE ZERO

(Espumante Viñamar Zero, base de limón, menta y simple syrup)

\$9.200

MOJITO TRADICIONAL

(Agua mineral con gas, base de limón, menta y simple syrup)

\$8.600

MOJITO SABORES

(Agua mineral con gas, base de pulpa de fruta a elección + limón, menta o albahaca y simple syrup)

\$9.200

ITALIAN MULE ZERO

(Ginger beer Fentimans, limón, menta y syrup de pepino)

\$8.600

PAZZO SINCERO

(Chardonnay Sinzero, syrup de flor de sauco, limón)

\$9.400

PIÑA COLADA

(Jugo de piña, crema de coco, syrup de coco y slice de coco)

\$9.800

SANGRÍA DI CAPRIO

(Cabernet Sauvignon Sinzero, jugo de naranja, mix de fruta, syrup de naranja, cranberry y canela)

\$9.800

SPRITZ CARUSO

(Espumante Viñamar Zero, syrup de flor de sauco, albahaca y rodajas de limón)

\$9.400

CERVEZAS 0°

ERDINGER

\$5.400

GROLSCH

\$4.800

HEINEKEN

\$4.300

PERONI

\$4.800

Por
Copa

ESPUMANTE VIÑAMAR
ZERO \$5.400

(Rosé o Brut)

VINO SINZERO \$6.400

(Cabernet Sauvignon, Chardonnay y Rosé)

Cervezas

SHOP

AUSTRAL (Lager, Calafate, Yagán)	\$4.200
BUDWEISER	\$4.000
CORONA	\$4.200
KROSS GOLDEN	\$3.800
KROSS STOUT	\$3.800
ERDINGER WEISSBIER	\$5.200
HEINEKEN	\$4.000
KUNSTMANN (Lager, torobayo, bock)	\$4.200
STELLA ARTOIS	\$4.200

SHOP PERONI **\$6.000**
(500cc)

**SHOP AUSTRAL
CALAFATE** **\$6.200**
(500cc)

SHOP HEINEKEN **\$6.000**
(500cc)

(Solo disponible en San
Pedro de la Paz)

BASE MICHELADA **\$2.000**
(a elección: limón, sal, merquén,
salsa inglesa, tabasco)

BASE MICHELADA **\$2.500**
TOMATE
(jugo de tomate, limón, tabasco, salsa
inglesa con borde de sal y tajín)

Espumantes

POR COPA

(187cc)

Ricadona Asti

\$8.000

Undurraga Brut

\$5.200

SBX

\$5.000

AMARANTA

BRUT

\$13.800

RICCADONNA 750CC

BRUT, ITALIA

\$21.000

PROSSECO, ITALIA

\$21.000

ASTI, ITALIA

\$21.000

MOSCATO ROSÉ, ITALIA

\$21.000

UNDURRAGA 750CC

DEMI SEC

\$15.800

BRUT

\$15.800

VIÑAMAR

EXTRA BRUT

\$15.800

BRUT

\$15.800

CONO SUR

BRUT

\$14.000

MEDIA BOTELLA

(375cc)

Undurraga Brut

\$7.600

Viña Mar Brut

\$7.600

BITTER BATIDO

\$6.400

CAIPIRIÑA

\$6.800

CAIPIROSKA

\$7.000

CLAVO OXIDADO

\$7.600

COSMOPOLITAN

\$7.200

DAIKIRI

\$6.800

KIR ROYAL

\$6.400

MANHATTAN

\$7.600

MARTINI

\$6.800

NEGRONI

\$7.800

PIÑA COLADA

\$7.800

Barr

SANGRÍA

\$7.400

SPRITZ RAMAZZOTTI

\$6.800

SPRITZ APEROL

\$6.800

CHAMBORD SPRITZ

\$8.200

RUSO BLANCO

\$7.600

TOM COLLINS

\$7.600

TEQUILA MARGARITA

\$7.600

VAINA

\$6.800

TEQUILA MARGARITA
DON JULIO

\$10.200

SPRITZ ST GERMAIN

\$8.400

Clásicos



MOJITO



MOJITO

\$6.800

(Ron y dash de mineral con base de menta, limón)

MOJITO APEROL

\$7.800

(Aperol, espumante, menta, limón)

MOJITO CELESTIAL

\$8.200

(Jack Daniel's Old No 7 y dash de mineral con base albahaca, pulpa de maracuyá)

MOJITO ESPUMANTE

\$7.800

(Espumante y dash de mineral con base de menta, limón)

MOJITO JAGGER

\$8.200

(Jägermeister y dash de mineral con base menta, limón)

MOJITO NONNA

\$8.200

(Jack Honey, ginger beer Fentimans, con base de maracuyá, menta, limón)

MOJITO RAMAZZOTTI

\$7.800

(Ramazzotti, espumante, con base de frutos rojos, menta, limón)

MOJITO SABORES

\$8.200

(Ron y dash de mineral con base de pulpa a elección, menta, limón)

PISCO SOUR DE LA CASA

\$6.200

(Pisco, limón, toque de menta y limón sutil)

PISCO SOUR TRADICIONAL

\$6.000

(Pisco, limón)

PISCO SOUR SABORES

\$6.400

(Pisco, limón, fruta a elección)

PISCO SOUR PERUANO

\$8.900

(Pisco peruano, limón sutil, syrup de canela y amargo de angostura)

AMARETTO SOUR

\$6.200

(Amaretto, limón)

CHARDONNAY SOUR

\$6.200

(Vino Sauvignon Blanc, limón)

DISARONNO SOUR

\$8.200

(Amaretto Disaronno, limón)

GIN SOUR

\$8.200

(Gin Beefeater, limón)

HORCÓN SOUR

\$8.200

(Pisco Horcón Quemado, limón)

JEREZ SOUR

\$7.800

(Jerez Tío Pepe, limón)

RAMAZZOTTI SOUR

\$6.900

(Ramazzotti, limón)

SAUVIGNON SOUR

\$6.200

(Vino Sauvignon Blanc, limón)

WHISKY SOUR

\$8.000

(Johnnie Walker Red, limón)

PISCO Sour



CABERNET SAUVIGNON

CARMEN GRAN RESERVA	\$16.000
MEDALLA REAL	\$14.000
CASTILLO DE MOLINA	\$16.000
ARBOLEDA	\$21.000
CHAMÁN GRAN RESERVA	\$21.800
ERRAZURIZ MAX RESERVA	\$20.000
UNDURRAGA TH	\$24.800
CONCHA Y TORO TERRUNYO	\$39.000
CONCHA Y TORO THE WINE	\$16.000

CARMENERE

CARMEN GRAN RESERVA	\$16.000
MEDALLA REAL	\$14.000
PEWEN	\$50.000
CASTILLO DE MOLINA	\$18.000
ARBOLEDA	\$21.000
CHAMÁN GRAN RESERVA	\$21.800
ERRAZURIZ MAX RESERVA	\$20.000
UNDURRAGA TH	\$24.800
CONCHA Y TORO TERRUNYO	\$39.000
CONCHA Y TORO THE WINE	\$16.000
CONCHA Y TORO MARQUES DE CASA CONCHA	\$19.000

MERLOT

CASTILLO DE MOLINA	\$18.000
MEDALLA REAL	\$14.000
CHAMÁN GRAN RESERVA	\$21.800
ERRAZURIZ MAX RESERVA	\$20.000
SANTA EMA 375CC	\$9.000
CONCHA Y TORO MARQUES DE CASA CONCHA	\$19.000

MALBEC

CHAMÁN GRAN RESERVA	\$21.800
ERRAZURIZ MAX RESERVA	\$20.000

SYRAH

ARBOLEDA	\$21.000
ERRAZURIZ MAX RESERVA	\$20.000
UNDURRAGA TH	\$24.800

CHARDONNAY

CASTILLO DE MOLINA	\$18.000
MEDALLA REAL	\$14.000
ARBOLEDA	\$21.000
ERRAZURIZ MAX RESERVA	\$20.000
UNDURRAGA TH	\$24.800

SAUVIGNON BLANC

CASTILLO DE MOLINA	\$18.000
MEDALLA REAL	\$14.000
ERRAZURIZ MAX RESERVA	\$20.000
UNDURRAGA TH	\$24.800

MEDIA BOTELLA

375 cc

Castillo Molina

(Cabernet Sauvignon, Carmenere, Sauvignon Blanc, Chardonnay)

\$9.000

Medalla Real

(Cabernet Sauvignon, Carmenere, Merlot, Sauvignon Blanc, Chardonnay)

\$7.200

POR COPA

The Wine Concha y Toro

(Cabernet Sauvignon, Carmenère)

\$5.000

Medalla Real

(Carmenère, Merlot, Sauvignon, Blanc)

\$4.000

Arboleda

(Cabernet Sauvignon, Carmenère, Merlot, Syrah, Chardonnay y Sauvignon Blanc)

\$5.200

Vinos

Tragos

GIN

TANQUERAY	\$6.400
TANQUERAY TEN	\$9.600
TANQUERAY SEVILLA	\$6.800
TANQUERAY ROYAL	\$6.800
BULLDOG	\$7.400
HENDRICK'S	\$8.800

VODKA

CIROC	\$7.200
SMIRNOFF BITTER CITRIC	\$6.600
ELIT ULTRALUXURY BYSTOLICHNAYA	\$8.800
BYSTOLICHNAYA	\$5.800
STOLICHNAYA SABORES	\$6.600

WHISKY

JOHNNIE WALKER BLUE LABEL	\$40.000
JOHNNIE WALKER RED LABEL	\$6.600
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	\$8.400
BUCHANAN'S	\$8.800
BULLEIT	\$7.600
BALLANTINES 6 AÑOS	\$6.200
BALLANTINES 12 AÑOS	\$7.200
JACK DANIEL'S OLD NO°7	\$7.800
JACK DANIEL'S HONEY	\$7.800
JACK DANIEL'S FIRE	\$7.800
JACK DANIEL'S APPLE	\$7.800
CHIVAS REGAL 12 AÑOS	\$9.600

RON

PAMPERO ANIVERSARIO	\$7.800
ZACAPA 12 AMBAR	\$9.600
HAVANA CLUB AÑEJO 7 AÑOS 40°	\$6.600

PISCO

ALTO DEL CARMEN TRANSPARENTE 40°	\$6.800
CAPEL ESPECIAL 35°	\$4.600
ALTO DEL CARMEN 35°	\$5.800
ALTO DEL CARMEN 40°	\$6.600
MISTRAL 35°	\$5.800
MISTRAL NOBEL 40°	\$6.800
HORCÓN QUEMADO 40°	\$6.800
MALPASO 35°	\$6.200

Bajativos

DRAMBUIE	\$7.200
FRANGELICO	\$6.600
DISARONNO	\$6.400
BAILEYS	\$6.200
ARAUCANO	\$4.400
JAGERMEISTER	\$6.300
FERNET	\$4.800
LICOR 43	\$7.200

Líquidos

BEBIDAS	\$2.600
JUGOS DE FRUTA	\$4.200
TÉ HELADO	\$3.800
LIMONADA TRADICIONAL	\$4.400
LIMONADA SABORES	\$4.800
ACQUA PANNA 250ML	\$2.400
ACQUA PANNA 505 ML	\$3.800
SAN PELLEGRINO 250 ML	\$2.400
SAN PELLEGRINO 505 ML	\$3.800
SAN PELLEGRINO SABORIZADA 330ML	\$3.200
FENTIMANS 200ML	\$3.200
RED BULL	\$3.200
SHOT JUGO DE LIMÓN NATURAL	\$600

Cafetería

AMERICANO \$2.600	NESCAFÉ GRANDE \$2.000
CORTADO \$3.800 (Espresso illy con leche texturizada y terminado con espuma de leche)	INFUSIÓN DE HIERBAS NATURALES \$2.200
ESPRESSO ILLY 30 ML \$2.600	TÉ PREMIUM \$2.600
ESPRESSO DOBLE ILLY \$3.600	EXTRA LECHE VEGETAL \$700
RISTRETTO ILLY 20 ML \$2.600	