CASA DEL FONDUE

FONDUES

Fondue Chocolate
$25.000
500 gr de chocolate belga con leche o blanco, servidos en nuestras rústicas cascadas, acompañado de un bowl de frutillas, plátano, waffle, marshmallows y/o brownies.

Fondue Queso
Servido en un exquisito pan de masa madre artesanal de la casa. acompañado de pollo, jamón serrano, chorizo asado, salame, camarones apanados y salteados a la mantequilla: tomate cherry, champiñones y brócoli.

Mantecoso cheddar
$36.000

Mantecoso azul
$36.000

Mantecosos camembert
$36.000

Opción vegetariano
Tomate cherry, champiñones, brócoli y bastones de zanahoria salteados a la mantequilla, más ajío y aceitunas.

BRUNCH

Para dos personas
$30.000
Dos jugos naturales a elección + dos té o café a elección (cortado, americano o espresso) acompañado de tostadas artesanales de la casa, mermelada casera, queso, salame, jamón de pavo, palta, mantequilla, huevo, yogurt natural con granola, dos pocillos de fruta natural de estación, un trozo de torta y un trozo de kuchen.

CROISSANT

Croissant Azul
$7.990
Queso Azul, rucula con exquistas peras al almibar en croissant.

Croissant Benedictino
$10.400
Fondo de palta cremosa, tocino asado, huevos benedictinos, salsa Holadeza, todo en un exquisito croissant.

HUEVOS BENEDICTINOS

Pan de masa madre artesanal de la casa, palta, huevo pochado, salsa holandesa y proteína a elección:

Jamón de pavo asado $7.500
Salmón y alcaparras $9.400

TOSTADAS FRANCESAS

$6.990
Pan grillado en mantequilla y azúcar rubia, frutas d eestación, miel, crema de leche y mascarpone.

WAFFLES Y CREPES DULCES

Paris
$11.500
Frutillas, marsmallows, chocolate blanco, crema chantilly y bola de helado.

Viena
$11.500
Manzana ligeramente caramelizada con canela, sobre una capa de manjar. Topping de nuez, bola de helado sabor vainilla y crema chantilly.

Burdeos
$11.500
Plátano, frutilla, chocolate de leche, crema chantilly y bola de helado.

Banana split
$11.500
Plátano y frutilla con tres bolas de helado artesanal a elección, crema chantilly, y salsa a elección: chocolate, dulce de leche, nutella o caramelo.

WAFFLES Y CREPES SALADOS

Alicante
$11.500
Suprema de Pollo, tocino, choclo, queso mozzarrella, ciboulette y salsa bechamel.
Opcional jamón serrano: $1.500

Lugo
$11.500
Champiñones salteados, tocino asado, choclo, tomate cherry, espinaca y salsa bechamel.

León
$11.500
Carne mechada, tomate, lechuga, queso, salsa césar acompañada de papas fritas.

Nantes
$11.500
Camarones al curry, tomate cherry y espinacas.

ENSALADAS

Del Huerto
$9.900
Hojas verdes, choclo, palta, pollo, tocino crocante y aderezo de la casa.

Del Mar
$10.500
Hojas Verdes, salmón ahumado, quinoa, tomate cherry, Pepino y aderezo especial.

Mar y tierra
$10.990
Fondo de lechuga y rúcula, tomate cherry, palmitos, choclo, palta y camarones apanados con salsa de la casa.

SÁNDWICH

Mozzarella di bufala
$7.990
Jamón serrano sobre mozzarella di bÚfala, tomate cherry, rúcula y un toque de aceite de oliva.

Jamon serrano
$7.990
Jamón serrano, queso crema, tomate, ciboulette, rúcula y toque de aceite de oliva.

Queso de cabra
$7.990
Queso de cabra semi fundido, tomate, albahaca y un toque de aceite de oliva.

Croque madame
$7.990
Pan con generosa capa de mantequilla, doble jamón, doble queso, bañado en salsa bechamel, coronado con huevo frito.

Croissant jamón queso
$4.500

PASTELERÍA ARTESANAL

Preguntar disponibilidad en vitrina

Cheescake
$4.900

Brownie
$3.000

Brownie con helado artesanal
$5.990
Helado artesanal, marshmallows flameados, frutilla, salsa de chocolate y caramelo.

Strudel de manzana
$4.000

Pie del día
$4.000

Stuffed cookies
$3.500

Tortas
$4.800

Croissant dulce
$5.500
Helado artesanal a elección, plátano o frutilla salsa de chocolate belga o nutella y azúcar flor

Churros

3 unidades + 1 salsa $3.000
6 unidades + 2 salsas $6.000
9 unidades + 3 salsas $8.750
12 unidades + 4 salsas $11.800

CASA DEL FONDUE

BEBIDAS CALIENTES

CAFÉS

Todas nuestras bebidas son preparadas en base a 36 ml de espresso.

Espresso
$2.390

Americano
$2.790

Capuchino
$3.000

Cortado
$3.000

Latte Nutella
$3.700

Latte
$3.200

Mocha
$3.500

Flat white
$2.900

Leche vegetal
$750

Late Pistacho
$3.950

Dirty chai
$3.690
Base de espresso, 10 gramos de té chai y leche texturizada

Caramel macchiato
$3.690
Base de espresso, syrup de vainilla, caramelo y leche texturizada

Viena coffee
$3.000
Base de espresso y crema chantilly

Affogato
$3.690
Base de espresso y helado de vainilla

CHOCOLATE CALIENTE

Todos nuestros chocolates calientes están hechos en base a leche, cacao y delicioso chocolate belga.

Tradicional
$3.600

Nube
$4.200
Coronado con marshmallows.

Nevado
$4.200
Coronado con crema chantilly y espolvoreado con canela.

Chocolatoso
$4.600
En su interior con ramas de chocolate belga, coronado con crema chantilly

TÉ

Tetera variedades
$2.900
Te negro/chai prana/ verde

Chai latte
$4.500

Matcha latte
$5.100

Infusiones
$2.600

BEBIDAS FRÍAS

Preparados en base a 36 ml de espresso. Elige entre frappé o iced (hielo en cubos)

Latte
$3.800

Capuchino
$3.800

Mocha
$4.000

Dirty chai
$3.900

Chai latte
$3.800

Matcha latte
$4.500

EXTRAS

Leche vegetal
$750

ICED DE VERANO

Tonic
$3.400
Bebida robusta a base de espresso, con una ligera y efervescente tónica.

Limonada ice
$3.800
Bebida robusta a base de espresso, con una exquisita limonada y mucho hielo. Para los días más calurosos.

Maracuyá/naranja
$4.000
Bebida robusta a base de espresso, con un refrescante y exquisito jugo de naranja maracuyá.

MILKSHAKES

Base y helado a preferencia, leche, crema chantilly y salsa a elección

Frutilla
$4.500

Plátano
$4.500

Oreo
$4.500

Magnus
$5.100
Base de heladio de chocolate, leche, crema chantilly, p
aleta de helado y salsa a elección

OTROS

Jugos naturales
$3..500
Consultar disponibilidad de sabores

Limonada
$3.500
Tradicional o menta jengibre

Detox
$4.000
Limón, manzana, pepino, apio, espinaca, piña, jengibre y cúrcuma

Bebidas
$1.800
Coca cola, fanta, sprite. (Normal, zero y light)

Agua mineral
$1.800
Con y sin gas

MOCKTAILS

Mojito tradicional
$5.500

Piña colada
$5.500

CERVEZAS SIN ALCOHOL

Heineken 0 lager
$3.000
Sin alcohol 330 cc

Kunstmann lager
$4.000
Sin alcohol 330 cc