

CHIC DELI & COFFEE HOUSE

BREAKFAST

Backery

*Infusión, exprimido de naranja
y pastelería a elección.*

\$40

Classic

*Infusión, tostada de pan orgánico
acompañada de mermelada y queso crema,
mas exprimido de naranja.*

\$40

Light

*Infusión, exprimido de naranja,
granola orgánica y yogurt parfait.*

\$38

Tropical

*Infusión, exprimido de naranja,
ensalada de frutas y yogurt parfait.*

\$45

BAKERY

Lemon pie / toffee /
coco & dulce de leche

\$25

Iced Pudín - Lemon / Orange

\$25

Banana & Nuts Pudín

\$25

Brownie

\$25

Muffins

\$25

Cookies

\$15

Alfajorcitos de maicena

\$15

Medialuna dulce/salada

\$10

Medialuna Jamon&queso

\$18

SANDWICHES

COLD

HOT PRESSED
Calientes en pan multicereal

- Vegetarian** \$65
Ratatouille de vegetales asados, pasta de berenjenas ahumadas y queso mozzarella
- Ham & Cheese** \$60
Jamón cocido natural y queso gruyere, untados con manteca al ciboulette
- Chicken & Pesto** \$65
Farse de blanco de ave, queso philladelphia y pesto de albahaca y rúcula
- Tostado Clásico** \$50

Serrano

Jamón serrano y queso brie, con manteca de hierbas. (Baguetin)

Smoked

Salmón Ahumado, queso crema, palta fileteada y sésamo tostado. (Bagel)

Saint Germain

Blanco de Pollo, rodajas de tomate, hongos salteados, dijon y mayonesa. (Baguetin)

Tuna

Atún, hojas verdes, queso crema, alcaparras y mayonesa. (Bagel)

Antipasti

Mozzarella, tomates secos, berenjenas asadas, albahaca y aceite de oliva. (Árabe)

Chic

Jamón Crudo, rúcula, tomates secos y queso crema. (Árabe)

Marsella

Queso de cabra, tomates secos, hojas verdes, hongos salteados y dijon. (Baguetin)

Chicken Ginger

Pollo panado en semillas y queso, tomate, hojas verdes y mayonesa ginger. (Árabe)



TARTAS & TARTINES

- Tarta Chic Salmón** \$70
Salmón, ricota y puerro
- Tarta Ham & Cheese** \$60
- Tarta Quiche Llorreine** \$65
Cebollas caramelizadas, panceta y queso philladelphia.
- Tartine Prosciutto** \$70
Jamón Serrano, laminas de palta, rúcula, tomates cherry, pasta de berenjenas ahumada
- Chic Tartine** \$70
Queso azul, peras caramelizadas en reducción de aceto y almendras tostadas.
- Tartine Vegies** \$70
Vegetales de estación asados, pasta de berenjenas ahumadas, graten de queso de cabra y huevo cocotte.



ENSALADAS



Blue Cheese

Selección de hojas verdes, peras asadas, blue cheese, cream cheese, aderezo de miel

\$65

Barcelona

Jamón serrano, papines asados, tomates cherry, queso de cabra, alcázaras y hojas verdes

\$70

New York

Salmon ahumado, guacamole, cream cheese, tomates cherry, hojas verdes y aderezo de cítricos.

\$75

Chic Caesar

Selección de hojas verdes, laminas de pollo, confit de tomates cherry, crouttons y cítricos a vivo.

\$65

Cheff Salad

Selección de hojas verdes, perlas de palta, salmón ahumado, huevo mollete y croutte de parmesano

\$70

A tu gusto, 5 a elección.

(rúcula, lechuga morada, tomates cherry, palta, huevo, jamón natural, mozzarella, cítricos, papines asados, chips de parmesano)

\$60

PIZZETAS

3 Quesos

Queso de cabra, brie y mozzarella, con tomates cherry y albahaca

\$70

Mushroom

Mozzarella, selección de hongos y panceta ahumada

\$70

Barcelona

Mozzarella, jamón serrano, cebollitas caramelizadas y tomates cherry.

\$70

APPETIZERS

Griego

Humus, queso de cabra y olivas negras, acompañado de pita chips

\$60

Mexican

Guacamole, pita chips

\$60

Babaganoush

Pasta de berenjenas ahumadas y pita chips

\$60

Cold Cuts & Chesse

Queso de cabra, brie, gruyere y parmesano, jamón serrano, fuet y jamón natural. (Acompañada de pan de campo tibio con queso y ciboulette)

\$150

Cheese Royale

Queso azul, brie, gruyere, parmesano, queso de cabra, peras al natural y frutos secos.

\$155

POSTRES

**Arroz con leche
aromatizado con canela**

\$35

Tiramisú

\$40

Cheese Cake de frutos rojos

\$40

Panna cotta de naranjas y frutillas

\$35

Ensalada de frutas

\$35

INFUSIONES

	Chico	Jarrita	Grande
Ristretto	\$20		
Espresso	\$20		
Espresso Lungo		\$22	
Espresso Doppio			\$30
Macchiato	\$20	\$22	
Gocciato	\$20	\$22	
Lagrime		\$22	\$24
Cappuccino			\$30
Café Latte			\$24
Té			\$24

CERVEZAS

Corona 355cc.	\$40
Negra Modelo 330cc.	\$40
Stella Artois 330cc.	\$35
Stella Artois Noire	\$36
Patagonia Bohemian	
Pilsener 740cc.	\$69
Patagonia Amber	
Lager 740cc.	\$69
Patagonia Waisse 740cc.	\$69

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Gaseosas	\$20
Agua sin gas	\$21
Agua con gas	\$21
Agua saborizada	\$23
Fuze Tea	\$23
Exprimido de naranja	\$30
Exprimido de pomelo	\$30

WINES & CHAMPAGNES

Bodega Terrazas de los Andes

Terrazas Single Vineyard Malbec	\$295
Terrazas Reserva Malbec	\$170
Terrazas Reserva Torrontes	\$170
Terrazas Altos del Plata Cabernet	\$130
Terrazas Altos del Plata Chardonnay	\$130

Bodegas Chandon

Baron B Extra Brut	\$320
Chandon Extra Brut	\$210
Chandon Délice	\$220
Chandon Extra Brut 187cl.	\$60
Chandon Mini Rose 187cl.	\$60

Bodegas Escorihuela Gascón

Pequeñas producciones Cabernet Franc	\$350
Pequeñas producciones Chardonnay	\$290
Escorihuela Gascón Espumante Extra Brut Rosé	\$241
Escorihuela Gascón Syrah Malbec	\$210
Escorihuela Gascón Sauvignon Blanc	\$195
Escorihuela Gascón Malbec x 375cc.	\$115