

C A S O N A



# La Herradura

BRUNCH & COFFEE



@casona\_laherradura

# Un cafecito...

## CAFÉ DE ESPECIALIDAD Y ORIGEN



|                      |                |
|----------------------|----------------|
| Espresso simple      | <b>\$2.600</b> |
| Espresso doble       | <b>\$3.100</b> |
| Cortado              | <b>\$2.900</b> |
| Americano            | <b>\$2.700</b> |
| Capuccino            | <b>\$2.900</b> |
| Latte                | <b>\$3.300</b> |
| Mocaccino            | <b>\$3.600</b> |
| Chocolate            | <b>\$3.400</b> |
| Chocolate blanco     | <b>\$3.600</b> |
| Café bombón          | <b>\$3.600</b> |
| Casona con anís      | <b>\$3.800</b> |
| Casona jengibre miel | <b>\$3.800</b> |
| Casona cúrcuma miel  | <b>\$3.800</b> |

# Pero qué calor!

## CAFÉ FRÍO



|  |                |
|--|----------------|
| Latte frío   | <b>\$3.800</b> |
| <i>(Caramelo, vainilla, amaretto o pumpkin spice).</i> |                |
| Espresso Tonic   | <b>\$3.600</b> |
| Café Helado  | <b>\$4.100</b> |
| Copa de helado   | <b>\$3.900</b> |

## Algo más en tu café?

|  |              |
|--|--------------|
| Syrup  | <b>\$650</b> |
| <i>(Caramelo, vainilla, pumpkin spice, rosas, amaretto).</i> |              |
| Alternativa café de origen                                   | <b>\$400</b> |
| Leche Condensada   | <b>\$300</b> |
| Cambio leche vegetal   | <b>\$600</b> |



\* FOTO REFERENCIAL

# Creo que prefiero un tecito o infusión...

## TÉ



### TETERA 600 ML

English Breakfast **\$2.900**  
(Té negro tradicional).

Dulce Tentación **\$2.900**  
(Té con dulce sabor de chocolate, crema y vainilla decorado con trocitos de cacao).

Earl Grey Deluxe **\$2.900**  
(Un té de alta calidad desde China. Saborizado con el mejor aceite de bergamota).

Príncipe Azul **\$2.900**  
(Un té que contiene cascaras de naranja, trozos de manzana, clavos de olor y trozos de canela y vainilla).

Brisas del Mar **\$2.900**  
(Té verde orgánico con spirulina. Saborizado con mango, maracuyá, frutilla y piña).

White Dragon **\$2.900**

(Té blanco/verde con fruta de dragón, kiwi, frambuesa, granada y citronela).

Extra leche **\$600**

## INFUSIONES



Manzanilla **\$2.900**

Poleo-Menta **\$2.900**

# Algo fresco y energético para continuar el día

Jugo de frutas **\$3.500**  
(Pregunta por los sabores disponibles).

Limonada **\$3.500**  
(Menta, jengibre o albahaca).

Leche con plátano **\$3.600**

|                                 |                |
|---------------------------------|----------------|
| Bebidas                         | <b>\$1.800</b> |
| Agua Mineral<br>(con o sin gas) | <b>\$2.200</b> |
| Red Bull Tradicional            | <b>\$2.200</b> |
| Red Bull Sugar Free             | <b>\$2.200</b> |
| Red Bull Yellow                 | <b>\$2.200</b> |

# Ahora las especialidades de la casona:



**Brunch, pero a cualquier hora...**  
(cada uno sabe a qué hora se levanta)

|  |                |
|--|----------------|
| <b>Desayuno Inglés</b>   | <b>\$7.500</b> |
| Incluye: 2 salchichas, tocino crispy, porción de huevos revueltos o fritos, champiñones salteados, tomates asados, baked beans y tostadas en pan artesanal a elección.               |                |
| <b>Desayuno Americano</b>  | <b>\$7.500</b> |
| Incluye: Torre de hotcakes (4 unidades) con syrup de maple / miel / nutella / manjar o mermelada, huevos revueltos, tocino, papas Hash Browns, tostadas en pan artesanal a elección. |                |

|   |                |
|---|----------------|
| <b>Croque-Monsieur</b>  | <b>\$5.300</b> |
| Incluye: Rebanadas de pan molde blanco con jamón y queso grillados a la plancha con mantequilla y gratinados con salsa bechamel y queso.            |                |
| <b>French Toast</b>   | <b>\$4.900</b> |
| Incluye: Tostadas a la francesas con jarabe de maple / miel de palma, crema chantilly y frutas de la temporada.                                     |                |
| <b>Tostadas Mediterráneas</b>   | <b>\$7.600</b> |
| Incluye: 2 rebanadas de pan de molde rústico a la plancha con mantequilla, queso fresco, tomates, palta, jamón serrano, aceite de oliva y tapenade. |                |
| <b>Tostadas Integrales</b>  | <b>\$5.400</b> |
| Incluye: 2 rebanadas de pan integral rustico a la plancha con mantequilla, huevo frito, tomates asados, palta, aceitunas y mix de hojas verdes.     |                |
| <b>Waffles dulcecitos</b>   | <b>\$6.200</b> |
| Incluye: Porción de waffles caseros con nutella / mermelada de la casa / manjar o syrup de maple, fruta fresca de la temporada con yogurt griego.   |                |
| <b>Waffles saladitos</b>  | <b>\$5.200</b> |
| Incluye: Porción de waffles caseros con huevo frito, tocino crispy, salsa de tomates picosito y hojas verdes.                                       |                |

# Pancito artesanal...



Baguette La Casona **\$7.800**

Pan baguette artesanal grillado a la plancha con jamón corte pluma, pepinillos, mostaza dijon, mayonesa, láminas de tomates, aceite de oliva y hojas verdes.

Sándwich Baba Ganoush **\$6.800**

Sándwich en pan vegano, queso vegano macerado en aceite de oliva, baba ganoush, tomates, aros de cebolla morada y hojas verdes.

# Algo un poco más sencillo?



Croissant con jamón y queso caliente con salsa honey mustard y salsa BBQ. **\$5.400**

Torre de hot cakes, syrup de maple o manjar, crema chantilly de vainilla y frutas de la estación. **\$5.800**

Paila de huevos fritos o revueltos con jamón / tocino o chorizos y tostadas en pan artesanal. **\$4.300**

Bowl de yogurt griego, mix de cereales, frutos secos, semillas, miel o mermelada de la casa y frutas de la temporada. **\$4.800**

Omlette de champiñones, espinacas, queso fundido y guacamole con tostadas en pan artesanal. **\$5.500**



\* FOTO REFERENCIAL

# Fresca y liviana



## Ensalada austral **\$8.500**

Incluye: Mix de hojas verdes, cubos de salmón salteados, rabanitos, queso, aceitunas moradas, dressing de la casona.

## Ensalada César **\$7.400**

Incluye: Filetillos de pollo a la plancha, mix de hojas verdes, queso en virutas, crutones horneados, dressing de la casona.

## Ensalada Griega **\$7.400**

Mix de hojas verdes, cubos de queso de cabra marinados en finas hierbas, tomates confitados, orégano, aceitunas, aros de cebolla morada, dressing de la casona.



# Aquí una tablita para compartir

**PARA 2 PERSONAS**



## Tabla de quesos y fiambres surtidos **\$24.000**

con frutos secos, aceitunas, crackers, hummus, baba ganoush, fruta de la temporada.

## Tabla Ques Quesé **\$24.000**

incluye una variedad de quesos, crackers saladas, frutos secos, aceitunas, frutas de la temporada, queso crema con pimientos



**\* FOTOS REFERENCIALES**

# Disidentes!

## Platos

### vegan@s



Tártaro de betarraga, lenteja, apio, cilantro, mostaza dijon, vinagreta y mix de hojas verdes. **\$4.900**

Champiñones salteados con tomates asados, aceite oliva, ajo y tofu en tostadas de pan vegano. **\$6.500**

Curry de lentejas y coco acompañado de arroz blanco y sésamo. **\$5.900**

Pad Thai salteado de tallarines de arroz, zanahoria, pimientos, zapallo italiano, cebollín, champiñones, maní, soya y aceite de sésamo. **\$7.300**

**Opción postre: \$4.900**  
Brownie con helados (sorbete y/o cremoso)

## Por último, pero no menos importante: Lo dulce, el pastelito...

### TODO HECHO EN CASA



### TORTAS Y KUCHEN POR PORCIÓN

Torta de Amapolas rellena con manjar de leche condensada, nueces y crema chantilly. **\$5.200**

Torta helada de merengue. **\$4.900**  
(Consulta por el sabor de la semana).

Torta Red Velvet con frosting de queso crema y limón. **\$5.200**

Kuchen Puerto Varas  
con frutos rojos  
y crema pastelera  
horneada. **\$3.900**

Kuchen de manzanas,  
crema pastelera,  
nueces y streusel de  
mantequilla. **\$4.200**

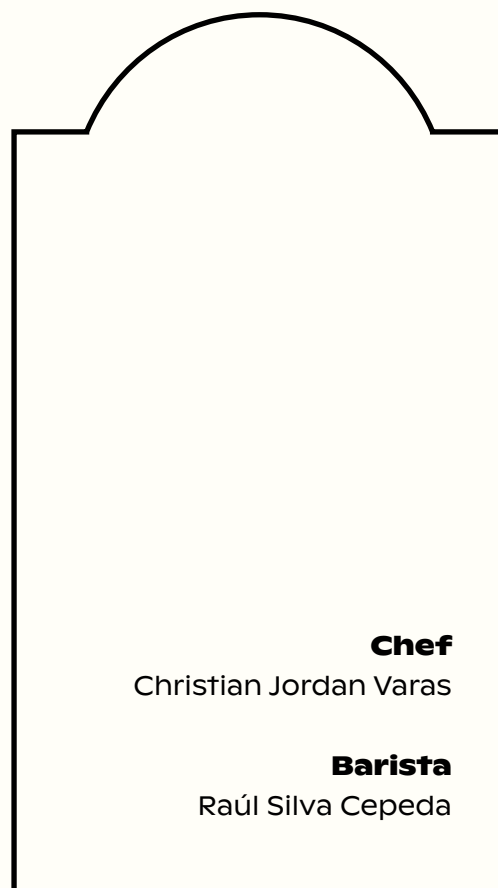
Pie de limón. **\$3.100**

Kuchen caluga de  
nueces. **\$4.500**

**\*Consulta por nuestra  
alternativa para celíacos  
y/o sin azúcar**



**\* FOTO REFERENCIAL**



**Chef**  
Christian Jordan Varas

**Barista**  
Raúl Silva Cepeda

C A S O N A

# La Herradura

BRUNCH & COFFEE

Síguenos en nuestras  
redes sociales y  
etiquétanos en tus  
historias o fotos foodies.



**@casona\_laherradura**

**#CasonaLaHerradura**