

CAFÉ Y TÉ

Espresso	\$ 2.300
Espresso doble	\$ 3.500
Americano	\$ 2.500
Espresso suavizado con agua	
Macchiato	\$ 2.600
Espresso manchado con espuma de leche	
Cappuccino	\$ 3.000
Espresso y espuma de leche	
Cappuccino doble	\$ 3.900
Espresso doble y espuma de leche	
Latte	\$ 3.300
Espresso, leche y espuma de leche	
Latte vainilla	\$ 3.500
Latte y syrup de vainilla	
Latte vainilla light	\$ 3.500
Latte, leche descremada y vainilla sin azúcar	
Caramel latte	\$ 3.600
Latte y salsa de caramelo	
Café Wenger	\$ 4.800
Espresso, leche, syrup de frambuesa y salsa de manjar	
Afogado	\$ 4.800
Espresso y helado de vainilla	
Mokaccino	\$ 3.800
Latte y salsa de chocolate	
Wenger niños (sin café)	\$ 2.500
Leche texturizada, syrup de vainilla y salsa de caramelo	
Chocolate caliente	\$ 4.200
Receta espesa tradicional o más suave	
Chocolate con marshmallows	\$ 4.800
Té (variedad en hojas)	\$ 2.500
Tetera para dos	\$ 3.900
Té frío	\$ 3.500
Te chai latte	\$ 3.300
Matcha latte	\$ 3.800
Matcha chai latte	\$ 4.000
Infusión hierbas	\$ 2.300

BEBIDAS FRÍAS

Café helado	\$ 5.800
Café, leche, helado de vainilla y crema	
Chocolate helado	\$ 5.800
Leche, cacao helado de chocolate y crema	
Frapuccino Caramel	\$ 4.500
Espresso, leche, caramelo, hielo y crema	
Frapuccino Dulce de leche	\$ 4.500
Espresso, leche, hielo, manjar y crema	
Frapuccino Choko	\$ 4.500
Espresso, leche, hielo, chocolate y crema	
Smoothie frutos rojos	\$ 4.900
Leche o yogurt, frutos rojos y hielo	
Smoothie mango y maracuyá	\$ 4.900
Leche o yogurt, mango, maracuyá y hielo	
Milkshake	\$ 5.800
Batido de leche y helado cubierto con crema	
Jugo natural	\$ 3.600
Jugo de naranja	\$ 3.800
Jugos especiales	\$ 4.000
Manzana tropical: manzana verde, limón, piña, maracuyá	
Ginger naranja: naranja, zanahoria, jengibre	
Berries menta: frutilla, frambuesa, arándano, menta	
Limonada (opción menta y jengibre)	\$ 3.600
Limonada coco	\$ 4.000
Limonada y leche de coco	
Bebidas/Agua mineral	\$ 2.100
Especiales	
Leche vegetal	\$ 800
Jarra de leche	\$ 1000
Extra carga de café	\$ 1500

PASTELERÍA Tradicional y sin azúcar

Kuchen	\$ 4.500
Cheesecake	\$ 4.800
Torta	\$ 4.800
Strudel de manzana (tibio)	\$ 4.500
Strudel con helado y crema	\$ 7.000
Canele (tibio)	\$ 2.000
Queque	\$ 1.800
Brownie (tibio)	\$ 3.000
Brownie con helado	\$ 5.800
Alfajor	\$ 2.500
Alfajor de maicena	\$ 2.500
Muffin arándanos (sin azúcar)	\$ 2.300
Galletón avena y almendras (sin azúcar)	\$ 2.200
Galletas chips chocolate (con o sin azúcar)	\$ 3.600
Cocadas (4 unidades)	\$ 2.800
Cocadas sin gluten (sin azúcar)	\$ 3.600
Galletas sin gluten (sin azúcar)	\$ 4.500
Medialunas	\$ 1.600

DESAYUNO / HORA DEL TÉ

Brunch 1: Yogurt, fruta, granola y miel, tostadas, mantequilla y mermelada, palta o huevo, queque, café* o té y mini jugo de naranja \$18.000

Brunch 2: Yogurt, fruta, granola y miel, huevos Benedictinos con palta, queque, café* o té y mini jugo de naranja \$18.000

Desayuno para 2: Café o té para dos, 2 jugos de naranja, 2 yogurt, fruta, granola y miel, panera, palta, huevos, mermelada, mantequilla, 2 muffin de arándano, 1 porción de torta \$35.000

Café* o té, mini jugo naranja, tostadas, palta \$ 9.800

Café* o té, mini jugo naranja, tostadas, huevo \$ 9.200

Café* o té, triángulo jamón queso, queque \$ 8.000

Café* o té, queque o medialuna \$ 4.400

Tostadas con mantequilla y mermelada casera \$ 3.800

Tostadas con palta \$ 5.000

Paila de huevos y tostadas con mantequilla \$ 4.800

Paila de huevos con jamón o tocino, tostadas \$ 6.000

(Tostadas en pan de campo, semillas o brioche)

Panera para dos: pan de campo, integral, pan de chocolate, brioche, queque, palta, mantequilla, mermelada \$ 9.800

Tostadas francesas en pan brioche, con frutas y miel o mermelada \$5.000

Omelette con queso y jamón o verduras \$ 6.500

Huevos benedictinos sobre tostada con palta y salsa holandesa \$ 6.500

Huevos benedictinos sobre tostada con palta, lechuga, salsa holandesa y alternativa de jamón, tocino o salmón ahumado \$ 7.900

Yogurt natural con fruta, granola y miel \$ 5.500 (yogurt elaborado solo con leche y cultivos lácteos)

Ensalada de frutas de la estación \$ 4.000

Café*: espresso, americano, cappuccino o latte

HELADOS

Helado de 1 sabor	\$ 2.900
Helado de 2 sabores	\$ 3.500
Copa Dulce de Leche	\$ 5.000
Helado de dulce de leche, trozos de brownie y salsa de manjar	
Copa Chocolate	\$ 5.000
Helado de chocolate, almendras caramelizadas, salsa de chocolate y crema	
Copa Wenger 0% azúcar.....	\$ 5.000
Dos sabores de helado sin azúcar, frutos rojos y salsa de berries	

PLATOS

Lasaña boloñesa, con pasta fresca	\$ 10.500
Lasaña + mini ensalada	\$ 12.000
Sopa del día	\$ 4.500
Sopa del día y ensalada (versión más pequeña de ensalada Mahuida, Altiplano o Huerto)	\$ 11.500
Quiche del día con mini ensalada	\$ 10.500
Omelette (de verduras o jamón y queso) + mini ensalada	\$ 9.000

ENSALADAS

Caprese	\$ 9.500
Mozzarella fior di latte, tomate, albahaca, rúcula, pesto y brusquetas.	
Río Huemules	\$ 11.900
Salmón ahumado, palta, queso crema con sésamo, tomates cherry, pimentón, zanahoria y hojas verdes	
Mahuida	\$ 10.800
Pollo, tomates cherry, palta, pimentón, almendras tostadas, hojas verdes	
Puyehue	\$ 11.900
Salmón sellado en sésamo y teriyaki, hojas verdes y brotes, con palta y tomates cherry.	
Ensalada Thai	\$ 11.900
Camarones o pollo, palta, fideos de arroz, tomates cherry, pimentón, pepino y maní, hojas verdes	
Ensalada Valdiviana	\$ 11.900
Camarones apanados, palta, tomates cherry, frutillas, almendras, hojas verdes, cilantro y salsa de murta	
Ensalada del Altiplano	\$ 10.800
Quinoa blanca y roja, verduras grilladas, palta, aceitunas, queso de cabra, semillas de zapallo y hojas verdes	
Ensalada del Huerto	\$ 10.800
Falafel, palta, tomates cherry y zanahoria, hojas verdes y semillas, con salsa de yogurt y pepinillos	

*Sopas y ensaladas vienen acompañadas con pan de campo

HAMBURGUESAS / SANDWICH

(Todos en nuestro pan casero)

Queulat	\$ 9.900
Hamburguesa casera, queso fundido, tomate, lechuga, huevo frito, tocino asado y salsa de la casa. Chips de camote y papas	
Lircay	\$ 9.900
Hamburguesa casera, queso cheddar, tocino, cebolla frita, tomate, lechuga, salsa barbecue y salsa de la casa. Chips de camote y papas	
Grey	\$ 9.900
Hamburguesa casera, queso fundido, tomate, palta, pepinillos, cebolla caramelizada y salsa de la casa. Chips de camote y papas	
Yelcho "Chacarero especial"	\$ 9.900
Churrasco, tomate, palta, porotos verdes, aji verde y mayonesa	
Cucao	\$ 9.900
Churrasco y queso fundido	
Tagua tagua "Italiano"	\$ 9.900
Churrasco, palta, tomate, mayonesa	
Huemules	\$ 9.900
Churrasco, queso fundido, tomate y rúcula, con un toque de mostaza	
Mauilin	\$ 9.900
Carne mechada, queso, champiñones, tomate, lechuga y salsa verde	
Manquehue	\$ 9.500
Pollo grillado, palta, hojas verdes, queso fresco y salsa de pepinillos	
Puelo	\$ 9.900
En pan brioche. Pollo apanado, queso cheddar, guacamole, lechuga, salsa de la casa	
Alerce	\$ 9.900
En pan baguette. Salmón ahumado, queso crema con ciboulette, hojas verdes y aceite de oliva	
Tortel (vegana)	\$ 9.900
Champiñón ostra grillado, guacamole, hojas verdes, cebolla caramelizada y Notmayo	
Ñilhue	\$ 9.500
Queso de cabra, tomate, rúcula y oliva	
Capitán Pastene	\$ 9.500
Tostadas de pan de campo con pesto de albahaca, mozzarella fior di latte y tomate	
Huerquehue	\$ 6.500
En pan de campo. Jamón y queso fundido	

PARA LOS NIÑOS

Omelette con jamón y queso	\$ 6.500
Pollo apanado, chips de camote, ensalada de lechuga, palta y tomate	\$ 9.000
Hamburguesa con queso, tomate y lechuga, chips de camote y papas	\$ 9.500