

## ENSALADAS

- **VALLE NORTE DE AZAPA** \$6.100  
Rúcula, hojas de betarraga, mizuna, repollo morado, aceitunas de azapa, champiñón a la mantequilla, queso fresco y huevo cocido aderezado con vinagreta de menta.
- **CORDILLERA NORTE** \$6.400  
Tomate fresco, berros, queso de cabra en láminas, hojas de menta, nueces escabechadas y cebollas encurtidas aderezado con vinagreta de arropo de algarrobo.
- **POLLO CAMPESTRE** \$6.600  
Pollo crocante, lechugas frescas, queso maduro de cabra rallado, tomate cherry, crutones, aderezado con mayonesa ligera limonada.
- **SALMÓN AHUMADO** \$6.900  
Salmón ahumado laminado, rúcula y lechuga hidropónica, frutilla, tomate cherry, cebolla asada y apio aderezado con vinagreta de manzanas.
- **CORDERO PATAGÓN** \$6.800  
Cordero laminado, queso maduro de cabra, nueces, manzanas, rúcula, espinaca y lechuga, aderezado con vinagreta de mermelada de berries.

## POSTRES

- **FLAN DE ALGARROBO Y QUINOA** \$2.500
- **POE DE PLÁTANOS Y CREMA DE COCO** \$2.500
- **HELADO CON SALSAS** \$2.800
- **MOTE CON HUESILLO** \$2.500

## BEBESTIBLES

NO ALCOHÓLICAS

- **AGUA DE RICA-RICA** \$2.500
- **AGUA DE PAPAYA** \$2.500
- **AGUA DE COCO** \$2.500
- **AGUA DE HARINA TOSTADA** \$2.200
- **AGUA DE HARINA DE ALGARROBO** \$2.200
- **LIMONADA DE ALBAHACA / MENTA-JENGIBRE** \$2.800
- **JUGOS NATURALES (VARIEDADES)** \$2.600
- **BEBIDAS** \$1.500
- **TÉ (VARIEDADES)** \$1.200
- **CAFÉ NESPRESSO (VARIEDADES)** \$1.700

## PARA COMPARTIR

- **PAPAS RÚSTICAS** \$4.800
- **PORCIÓN DE SOPAIPILLAS** \$3.000