CASA COSTANERA

millefleur

CAFÉ ET BISTRO

Almuerzo y Cena

ENTRE NOUS · PARA COMPARTIR

Papas Fritas Trufadas
Con queso Reggianito, ciboulette, acompañadas de sour cream trufada.
$ 6.900.-

Tabla de Quesos y Charcutería
Gruyer, fior di latte, queso Brie, Prosciutto, mortadela Bologna, coppa y salame milano, aceitunas, chutney de zanahorias y mostaza antigua.
$ 16.900.-

Camarón & Chips
Papas fritas, salsa holandesa y ciboulette.
$ 10.800.-

Hummus, Berenjenas Asadas
Con aceitunas asadas, ricotta fresca, tomates cherry, albahaca y dressing tzatziki (yogur, menta y pepino).
$ 9.900.-

ENSALADAS & TÁRTAROS

Ensalada Cesar Tradicional
Con pollo grillado y reggianito, con focaccia del día.
$ 9.800.-

Ensalada de Pollo Marroqui
Mix de hojas, pollo al curry, couscous, pimientos de colores, tomates cherry, pasas rubias, cranberries, almendras tostadas y vinagreta.
$ 11.900.-
*Agrega Camarones **$ 2.990.-**

Caprese
Mozzarella fior di latte, mix de tomates marinados, aceitunas y pesto.
$ 12.900.-

Ensalada Millefleur
Mix verde, queso azul, peras maceradas, manzana y nueces tostadas, tocino crujiente, huevo mollet y apio, con chía y semillas de zapallo, aderezo de yogurt.
$ 12.900.-

Niçoise de Atún Rojo Sellado
Ensalada francesa con atún rojo sellado con semillas, sobre mix verde, tomates, habas, huevo, cebolla morada, pimiento rojo asado, aceitunas negras y alcaparras, incluye rodajas de papines cocidos, salsa virgen y Vinagreta francesa.
$ 12.900.-

Ensalada de Queso de Cabra, Quinua y Calabaza Asada
Dúo de quinua, queso de cabra, calabaza y vegetales asados, espárragos, quinoa crispy, huevo mollet y semillas tostadas.
$12.900.-

Ensalada de Entraña Americana
Entraña Angus a la parrilla acompañada de mix de hojas, Menta, albahaca, cilantro, Pimiento rojo asado, maní tostado, crispi de tocino y vinagreta Thai.
$13.500.-

Tártaro de Filete
Con encurtidos de la casa, alcaparras, emulsión de jengibre, yema de huevo confitada y papas paille.
$14.200.-

Tártaro de Atún
Pepinillo, suave cebolla morada y brizna de cebollín sobre mayo de rábano, con pan brioche. Acompañado de tomatitos cherry, palta, salsa virgen y apio fresco.
$14.200.-

Tártaro de Salmón y Palta
Suave cebolla morada, con Chutney de zanahorias, mix verde, pepinillos y yogurt ciboulette.
$14.200.-

NUESTROS QUICHE – MASA BRISÉE

Espinacas, mix de queso Con Huevo on top **$12.600.-**	**Lorreine tadicional** **$ 12.600.-**	**Cebollas caramelizadas y queso de cabra.** **$ 12.600.-**

PLATOS BISTRO

Fish & Chips $10.800.-
Papas fritas, salsa holandesa, lima y ciboulette.

Fettuccine Parisienne $11.900.-
Pasta casera al huevo con salsa bechamel con pollo, jamón y champiñones salteados en mantequilla, terminado con crema de leche y ciboulette.

Spaghetti Pomodoro $10.800.-
Con stracciatella y salsa pesto.

Estofado de res en cocción larga $12.900.-
En su jugo, papas brujas asadas, puré de papa trufado.

Paillard de Pollo $12.900.-
Pechuga de pollo deshuesada con puré de camote y miel, mix de hojas, mostaza antigua y salsa virgen.

Salmón Grillado $16.900.-
Salmón chileno con suave crema de eneldo, vegetales grillados, quinua, habas y chips de camote frito.

Suprema de Pollo $14.900.-
Milanesa de pollo gratinada con tomates de estación, pesto y mozzarella, sobre mix verde junto a arroz cremoso.

Congrío Millefleur $17.900.-
Congrío fresco, fondue de tomates asados, lentejas con hierbas frescas, salsa virgen y pesto.

Filete grill con puré trufado $16.900.-
Filete de res 200gr acompañado de puré trufado, mix verde y tomates cherry.

Canelon de pollo, espinaca y ricotta $13.500.-
Crepes rellenas con pollo, espinaca y ricotta fresca, gratinados con crema de puerros al champagne y queso reggianito.

Boeuf Bourguignon $13.900.-
Braseado de res al vino tinto, champignon París y papas “PONT NEUF” confitadas.

SANDWICH

CROISSANT

Croissant de Jamón y Queso $ 6.800.-
Con Mozzarella y notas de Gruyer.

Croissant de Prosciutto Italiano $ 9.900.-
Mozzarella y rúcula.

Croissant de Salmón $ 9.900.-
Curado en casa, Queso crema eneldo con hierbas finas y apio fresco, rúcula y pepinillos, con mostaza suave.

MIGA

Tostado Jamón Queso $ 5.200.-

Tramezzino de Pollo $ 7.900.-
Sandwich pan de miga fina, pollo, mostaza antigua palta, tomate y mayonesa suave.

Club Sandwich $10.200.-
Acompañado de papas fritas.

Pollo Gratinado en Pan Brioche $10.600.-
Queso mozzarella, palta fresca, tomate, mayonesa de la casa.

LES CROQUES

Monsieur $ 9.800.-
Jamón y queso cubierto con salsa mornay gratinado.

Madame $ 9.800.-
Igual al anterior se agrega un huevo frito on top.

TOSTADON

Tostadón de Palta y Salmón $11.400.-
Pan integral de la casa con palta fresca, queso crema de eneldo y salmón curado por el chef, 1 huevo mollet y tomates de la casa.

BURGER

Hamburguesa Millefleur (Nuevo Pan Smash) $10.900.-
Tomate, lechuga, queso Cheddar, bacon crujiente, pepinillo, cebolla morada, mayonesa de la casa y bbq con papas fritas.

Hamburguesa Smash 220gr. New!! $11.900.-
2 burger smash, queso cheddar, bacon crujiente, cebolla caramelizada, mayonesa, mostaza y BBQ. Con papas fritas.

TRADICIONALES

Filete Gratinado $11.900.-
Slice de filete de res con queso gratinado y palta en nuestra frica.

Chacarero $11.900.-
Slice de filete con: tomate, poroto verde, ají verde y mayo de ají fresco (Picante).

Filete Italiano $11.900.-
Slice de filete en nuestra frica con: tomate, palta, mayonesa y aro de cebolla rebozado.

FOCACCIA RELLENA

Prosciutto $11.900.-
Ricotta, pesto, tomates asados y rúcula. acompañado con papas fritas.

Vitello $11.900.-
Finas laminas de carne de ternera, alcaparras, aceitunas, queso fior de latte, rúcula y emulsión de atún y anchoas. acompañado con papas fritas.

POSTRES & HELADOS ARTESANALES

Cheese cake $ 7.500.-
De dulce de leche o de frutos rojos.

Crème Brûlée $ 7.500.-
Con helado de la casa a elección.

Tarta Vasca Tradicional $ 8.500.-
Receta tradicional de la tarta de queso.

Tarta Vasca Dulce de Leche $ 8.500.-
Tarta de queso con dulce de leche.

Tarta Vasca de Pistacho $ 8.500.-
Tarta de queso con pistacho.

Affogato $ 5.400.-
Helado de la casa y café expreso caliente.

Fruta de estación $ 6.900.-
Con helado a elección.

Sin helado $ 5.800.-

Domo chocolate pistacchio y nutella $ 6.200.-
interior de helado de pistacchio con centro de Nutella, sobre su salsa.

Nuestra Tatin de Manzanas (Para 2) $ 8.200.-
Caramelizadas con helado a elección.

Profiteroles $ 5.900.-
Rellenos de helado de vainilla o chocolate, sobre crema al chardonnay, con salsa de chocolate caliente.

Para 2 personas $7.500.-

Almendrado Artesanal $ 5.900.-
Con praline de frutos secos, almendras tostadas y salsa de chocolate.

Helado 2 sabores (Elige tus sabores). $ 3.800.-

Helado 3 sabores (Elige tus sabores). $ 4.800.-

CAFETERIA • DESAYUNO
PASTELERIA

BEBIDAS
"Frías y Calientes"