REÑACA

millefleur

CAFÉ ET BISTRO

Almuerzo y Cena

ENTRE NOUS · PARA COMPARTIR

Berenjenas asadas a las brasas y Tzatziki (Veggie) — **$ 8.900.-**
Emulsión de pimientos asados, stracciatella, zanahorias tamarindo, tzatziki con touch de cilantro y menta

Hummus de Berenjenas — **$ 9.900.-**
Con queso de cabra, rúcula baby, tomates de estación, olivas asadas.

Camarones, ostiones y Arroz cremoso — **$17.900.-**
Sartén de camarones y ostiones gratinados sobre un arroz cremoso al cebollín.

Tabla de Quesos y Charcutería — **$19.900.-**
Provolone, Gorgonzola dolce, Bocconcini fior di latte, prosciutto, mortadela Bologna, Copa y Milano junto a reggiano, acompañado de pesto y caponata con olivas marinadas (Prodotti DOP).

Pinchos de mar y tierra en canasto (nuevo) — **$19.900.-**
Camarones, filete, Congrio, Champiñones y vegetales, con salsa alioli (3 unidades).

APERITIF

PLATITOS CALIENTES PARA APERITIVO

Papas Trufadas en Canasto (nuevo) — **$ 9.900.-**

Provoleta al Hierro — **$10.900.-**
Sartén de hierro con queso provoleta fundido, aceitunas y pesto.

Entraña Brava — **$12.900.-**
Sartén de hierro con entraña, papas bravas, aceitunas y salsa salmorejo.

ENSALADAS & TARTAROS

Ensalada de Pollo Marroqui
Mix de hojas, pollo al curry, Cuscús, pimientos de colores, tomates cherry, pasa rubias, goji, cramberries, almendras tostadas y vinagreta.
$11.900.-

Ensalada Cesar Pollo y Pancetta
Lechuga romana entera, slice de pollo, salsa de mostaza dijon, anchoas, parmiggiano DOP, crujiente de pancetta y pan grattato.
$11.900.-

Niçoise de Atún Rojo Sellado
Atún rojo sellado con semillas, mix verde, tomates, habas, huevo, cebolla morada, pimiento rojo asado, aceitunas negras y alcaparras, rodajas de papines y Vinagreta.
$12.990.-

Ensalada de Queso de Cabra, Quinua y Calabaza Asada
Duo de quinua, queso de cabra, calabaza y vegetales asados, frutos secos, huevo mollet y semillas tostadas.
$12.900.-

Ensalada de Verano
Garbanzos y lentejas con rúcula y tomates asados en mirepoix de vegetales, huevo Mollet, ricotta, menta y ralladura de limón, con aliño oriental
$12.900.-

Ensalada Cesar Camarón y Pancetta
Lechuga romana entera, camarones, salsa de mostaza dijon, anchoas, parmiggiano DOP, crujiente de pancetta y pan grattato.
$13.900.-

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.
$14.900.-

Tártaro de betarraga, palta y manzana
Con menta, cebollino, cebolla morada, nueces tostadas, yema de huevo confitada, sobre zócalo de palta y lima. (Veggie)
$10.900.-

Tártaro de Salmón y Palta
Perfumado al jengibre, suave cebolla morada, con Chutney de zanahorias, mix verde, pepinillos y mayonesa de alcaparras.
$12.900.-

Tártaro de Atún
Jengibre, pepinillo, suave cebolla morada y brizna de cebollín sobre mayo de rábano, con pan brioche. Acompañado de tomatitos Cherry, palta y apio fresco.
$12.900.-

Tártaro de Filete
Con encurtidos de la casa, alcaparras, emulsión de jengibre y papas.
$12.900.-

Laminado de salmón lacado (Tiradito)
Con emulsión de maracuyá y rocoto deshidratado, cubos de palta, brotes y tomatitos al tamarindo.
$14.900.-

Tataki de salmón y atún
Con costra de sésamo, junto a ensaladilla de hojitas, menta, albahaca, cilantro, garbanzos tahini y aceitunas fritas
$14.900.-

NUESTROS QUICHE – MASA BRISÉE

Espinacas, mix de queso Con Huevo on top **$ 5.500.-**	**Lorraine Tradicional** **$ 5.500.-**

PIZZAS

Margherita Dop — $11.900.-
Pomodoro, fior di latte, albahaca, parmigiano reggiano DOP.

Pizza Burrata Fior di Latte — $11.900.-
Pomodoro, crema parmigiano, stracciatella (crema relleno de Burrata) albahaca, aceite EVO.

¡Estilo Alfredo! ¡Nueva! — $11.900.-
Crema Parmigiano, mozzarella fior di latte, jamón pierna cocido, Parmigiano Reggiano, borde con mantequilla de ajo suave.

Americana – Pepperoni — $13.900.-
Pomodoro, parmigiano, pepperoni americano y mozzarella fior di latte.

Pesto e Prosciutto — $14.500.-
Bocconcini, pesto, prosciutto, pistachios, parmigiano reggiano DOP.

Entraña Black — $14.500.-
Entraña Black Angus, pomodoro e pomodorini, aceitunas, mozzarella fior di latte y albahaca fresca.

Carbonara Camarón — $15.900.-
Camarones, crema parmigiano, mozzarella fior di latte, queso Pecorino DOP, yemas de huevo de campo, pimienta negra fresca.

PLATOS BISTRO

Paillard de Pollo
Pechuga de pollo deshuesada con puré de camote y miel, mix de hojas, mostaza antigua y salsa virgen.
$ 13.500.-

Milanesa tradicional con Papas Fritas
Papas fritas y ramekin de salsa pesto.
$14.500.-

Suprema de Pollo
Milanesa de pollo gratinada con tomates de estación, pesto y mozzarella, sobre mix verde junto a arroz cremoso.
$ 15.900.-

Carne en cocción lenta
Carne en cocción lenta al hierro, con papas canoa al merquén
$14.900.-

Estofado de Res en cocción lenta
En su jugo con puré de papas trufado.
$14.900.-

Congrio Bistró
Grillado, con juliana de vegetales en fumet suave y papas naturales al curry, cilantro y perejil
$15.900.-

Salmón a las brasas
Salmón chileno lacado con mantequilla de limón junto a vegetales salteados con teriyaki y sésamo.
$17.900.-

Pesca del Día al Josper
Pescado fresco, con suave crema de pesto, vegetales grillados, quinua y papas hilo.
$ 16.900.-

Filete a las Brasas 250gr.
Salsa béarnaise, sal rosada, arroz cremoso y mix de hojas verdes, tomates, con su vinagreta
$19.900.-

Entraña Black a las Brasas
Acompañada de puré Rabuchón y judías verdes salteadas con menta
$25.900.-

PASTAS

Nuestros Macarrons Cheese
Pasta corta con salsa de quesos gratinada a 400° C tomatitos Cherry, tocino crujiente y migas de pan tostado a la mantequilla.
$11.900.-

Fetuccini estilo Alfredo
Cintas caseras al huevo con salsas Alfredo, con jamón cocido.
$13.500.-

Fettuccini alla Carbonara
Con pistacchio , cintas caseras con salsa Carbonara Romana, con guanciale, terminada con pistacchio tostado.
$ 14.990.-

Sorrentino de Espinaca y Ricotta
Rellenos con espinaca y ricotta, con salsa pomodoro.
$14.200.-

Sartén de Gnocchi con mariscos y shitakes
Gnocchi, calamares, ostiones, camarones y shitakes gratinados con mozzarella y parmigiano, en salsa pomodoro y bisque.
$14.900.-

Lasagna a La Boloñesa
Tradicional y hecho en casa, ragu de carne con 12hrs de cocción.
$15.900.-

Sopa del Día — $ 5.900.-
Todos los días nuestros chef preparan una sopa o crema para sorprender.

SANDWICH

CROISSANT

Croissant de Jamón y Queso
Con mozzarella y galleta gruyer.
$ 6.900.-

Croissant de Pollo Marroquí,
Queso cabra, hojas verdes y salsa curry.
$ 7.900.-

Croissant de Salmón Curado en Casa
Queso crema con hierbas finas y apio fresco, rúcula y pepinillos, mostaza suave.
$ 11.200.-

BURGER

Hamburguesa Millefleur
Tomate, lechuga, queso Cheddar, bacon crujiente, pepinillo, cebolla morada, mayonesa de la casa y bbq con papas fritas.
$11.900.-

Croissant Cheese Burger
Hamburguesa en croissant francés, queso cheddar, mozzarella, bacon crujiente, tomate y pepinillo, con papas fritas.
$11.900.-

MIGA

Miga Camarón
Sandwich de pan de miga fina, con palta y tomate, una pasta de camarón, queso crema y ciboulette.
$ 8.500.-

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

Tostado Jamón Queso
2 porciones
$ 5.500.-

Vegetariano en pan de Semillas
Con hummus, berenjenas asadas, tomates asados, rucula y queso ricotta.
$ 9.900.-

TRADICIONALES
“Frica”

Filete Gratinado
Slice de filete de res con queso gratinado y palta en nuestra frica.
$12.100.-

Chacarero
Slice de filete con: tomate, poroto verde, ají verde y mayo de ají fresco (Picante).
$12.100.-

Filete Italiano
Slice de filete en nuestra frica con: tomate, palta y mayonesa de la casa.
$12.100.-

TOSTADONES

Tostadón de Palta y Salmón
Pan molde con semillas, palta fresca, queso crema y salmón encurtido, huevo mollet y queso mascarpone.
$11.800.-

Tostadón Bahía
Palta y Jamón de pavo, zanahoria rallada con jengibre fresco y tomatito Cherry en aceite de cúrcuma.
$7.900.-

Tostadón Bosque
Palta y Ricotta con zeste de limón, menta, arándanos y frutillas, sirup sin azúcar de berries y granola natural.
$7.900.-

Tostadón Palta
Hogaza de 6 semillas de masa madre con palta .
$ 7.900.-

Agrégale según tu gusto!

Queso Brie	$ 2.200.-
Jamón Grillado	$ 2.000.-
Queso	$ 2.000.-
Huevo	$ 1.500.-
Tocino crujiente	$ 2.900.-
Vegetales Grillados	$ 2.900.-

POSTRES & HELADOS ARTESANALES

Cheese Cake
De dulce de leche o de frutos rojos.
(Ideal para compartir).
$ 6.900.-

Crème Brûlée
Con helado del día.
(Ideal para compartir).
$ 8.900.-

Tarta Vasca
Receta tradicional de la tarta de queso.
(Ideal para compartir).
$ 8.500.-

Tarta Vasca de Pistacchio
Receta tradicional de la tarta de queso.
(Ideal para compartir).
$ 9.200.-

Tarta Vasca Chocolate Espresso
Receta tradicional de la tarta de queso.
(Ideal para compartir).
$ 9.200.-

Tarta vasca dulce de leche
Receta tradicional de la tarta de queso.
(Ideal para compartir).
$ 8.900.-

Affogato
Helado de la casa y café, expreso caliente.
$4.800.-

Tiramisù
Tradicional italiano.
$ 7.400.-

Nuestra Tatin de Manzanas (Para 2)
Caramelizadas con helado a elección.
$ 7.900.-

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

Fruta de Estación
$ 5.800.-

Fruta de Estación
Con helado helado del día.
$ 6.900.-

Helados Millefleur
2 sabores.
$ 5.900.-

Helado Italiano Fresco del Día
Helado del día super cremoso, acompañado a elección con: Salsa de chocolate o con salsa de pistacchio.
$ 5.900.-

Croissant con Helado
Con helado fresco del día.
$6.200.-

Clafoutis de Frutos Rojos
Con helado. (Ideal para compartir).
$9.900.-

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

Trufa Rellena con Amarena
Domo de helado fior di latte con centro de amarena, cubierto con chocolate, sobre salsa de frutos rojos.
$6.200.-

Trufa de Pistacchio y Nutella
Domo de helado de pistacchio con centro de Nutella, sobre su salsa.
$6.200.-

CAFETERIA • DESAYUNO
PASTELERIA

BEBIDAS
“Frías y Calientes”