CASA·COSTANERA

millefleur
CAFÉ

DESAYUNO
(Hasta las 12:30 Hrs.)

Desayuno Saludable
Yogurt fresco con nuestra Granola caramelizada, incluye frutos secos, semillas y pasas acompañada de confituras y frutas de estación. Incluye café y jugo de naranja exprimido (150ml).
$ 9.990.-

Canasta del Panadero con Café y Jugo de Naranja,
Con mantequilla y mermelada, incluye café, jugo de naranja exprimido (150ml).
$ 7.500.-

CROISSANTERIA

Croissant de salmón curado en casa Queso crema con hierbas finas y apio fresco, rúcula y pepinillos, con mostaza suave.	$ 9.900.-
Croissant Prosciutto italiano, Scamorza y con hojas verdes.	$ 9.900.-
Croissant jamón queso, Con mozzarella y gruyer.	$ 6.800.-

SANDWICH PREMIUM

Tostado Jamón Queso
$ 5.200.-

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

Hamburguesa Millefleur
Tomate, lechuga, queso cheddar, bacon crujiente, pepinillo, cebolla morada, mayonesa de la casa y bbq con papas fritas.
$10.900.-

Pulled Pork
En pan smash, palta fileteada, papa paille y salsa bbq.
$10.900.-

Pulled Beef
En pan smash, coleslaw. Papa paille y salsa BBQ.
$10.900.-

FOCACCIA RELLENA

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

Vitello,
Finas laminas de carne de ternera, alcaparras, aceitunas, queso fior de latte, rúcula y emulsión de atún y anchoas.
$9.800.-

LES CROQUES

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

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

PAPAS FRITAS

NORMAL
$ 2.600.-

GRANDES
$ 3.300.-

Papas Fritas Trufadas Con queso reggianito, pan grattato, acompañado de sour cream trufa.	$ 6.900.-

TOSTADONES DE PALTA
En Pan de Semillas
$ 7.800.-

Agrégale según tu gusto!

Huevos de Granja	$ 1.500.-
Queso Brie	$ 2.200.-
Tocino Americano	$ 2.900.-
Jamón Grillado	$ 2.000.-
Queso Gratinado o Normal	$ 2.000.-
Vegetales Grillados	$ 2.000.-
Prosciutto Italiano	$ 2.900.-

Tostadón de Palta y Salmón
Pan integral de la casa con palta fresca, queso crema y salmón encurtido por el chef, 1 huevo mollet y tomates de la casa.
$ 10.800.-

Tostadón de Palta y queso Brie
Pan integral de la casa, queso crema, con tomatitos y frutos secos. (Vegano s/queso)
$ 9.500.-

ENSALADAS

Ensalada Cesar Tradicional Fresca!
Con Pollo grillado
$ 9.800.-

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

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

NUESTROS QUICHE – MASA BRISÉE

Espinacas, Mix de Queso
Con Huevo on top
$12.600.-

Lorreine Tadicional
$ 12.600.-

Butternut & Queso de Cabra
Calabaza, queso de cabra, con laca de miel y limón.
$ 12.600.-

TAZON DE GRANOLA

Tazón de granola y confitura de frutos rojos con yogur griego casero.
$ 7.200.-

CROISSANTERÍA

Croissant Frances
$ 2.490.-

Croissant tipo Medialuna
Acompañado de confituras y dulce de leche.
$ 2.490.-

Pain au Chocolat
Con nutella y chocolate.
$ 2.790.-

Croissant de Frutos Rojos y Ricotta
$ 4.990.-

Croissant de

PASTELERÍA

Tostada Francesa
Lamina de pan Brioche de la casa suavemente humectada en huevo, leche, azúcar y escencias acompañado de frutos rojos, helado de vainilla y salsa caramelo.
$6.800.-

Macarons (4 Unidades)
$ 3.890.-

Cookies
Con chips de chocolate o con avena y frutos secos.
$ 2.200.-

Alfajor
$ 2.500.-

Almendras	$ 4.490.-
Croissant de Pistachos.	$ 4.990.-
Croissant Crema Pastelera	$ 4.290.-
Pain au Chocolat Almendra	$ 4.490.-
Croissant Chocolat	$ 4.290.-
Petit Croissant	$ 1.950.-

CROISSANTS BAÑADOS

Chocolate de Leche con Avellana	$ 4.000.-
Chocolate con Nueces	$ 4.000.-
Chocolate Blanco con Crispy Frambuesa	$ 4.000.-

Tarta de Nueces y Chocolate	$ 4.790.-
Tarta de Frutos Rojos	$ 5.200.-
Tarta de Peras confitadas y crema de Almendras	$ 4.990.-
Tarta de manzanas y crumble de canela	$ 4.990.-
Tarta Frangipane	$ 4.790.-
Lemon Curd	$ 4.990.-
Millefeuille de manzana caramelizada.	$ 3.700.-
Brownie	$ 3.990.-
Millefleur de pastelera y dulce de Leche	$ 4.200.-

PETIT MILLEFLEUR

"Disfrútalo en Casa"

3 Unidades	$ 4.800.-
4 Unidades	$ 5.990.-
7 Unidades	$ 9.600.-
20 Unidades	$22.900.-

Panadería

TAKE AWAY

Pan Brioche Pan brioche frances harina blanca 100% con mantequilla, huevo fresco.	$ 4.500.-
Pan Hokkaido Pan de leche japones harina blanca 100%.	$ 4.200.-
Molde Multigrano Pan de harina integral con avena, linaza, semillas de zapallo, sesamo, chía y de maravilla.	$ 4.200.-
Molde Frutos secos Pan integral con crumberry, nuez, almendras, avellanas y pasas.	$ 4.500.-
Masa Madre	$ 4.500.-
Focaccia	$ 2.400.-
Ciabatta	$ 1.400.-

BEBIDAS

Limonadas (600ml)	$ 4.800.-
Limonadas (800ml)	$ 6.800.-
Jugos de Frutas (600ml)	$ 4.200.-
Jugo de Naranja (Exprimido)	$ 4.600.-
Acqua Panna (505ml).	$ 4.200.-
Acqua Panna (750ml).	$ 5.690.-
San Pellegrino (505ml).	$ 3.990.-
San Pellegrino (750ml).	$ 5.690.-
AguaVital (330ml).	$ 2.690.-
Agua Puyehue (330ml).	$ 2.900.-

Coca-Cola (350ml).	$ 2.990.-
Bebidas (350ml).	$ 2.990.-
San Pellegrino Aranciatta (330ml).	$ 3.900.-
San Pellegrino Agua Tónica (330ml).	$ 3.900.-
San Pellegrino Pomelo (330ml).	$ 3.900.-
San Pellegrino Aranciatta Rossa (330ml).	$ 3.900.-
San Pellegrino Limonata (330ml).	$ 3.900.-

JUGOS DETOX

Piel de Verano Jugo de Naranja, Zanahoria y Pepino.	$ 4.200.-
Naturaleza Kiwi, Manzana, Jengibre y Menta.	$ 4.200.-

ICE TEA

La Frambuesa Frambuesa, limón y Té Negro.	$ 4.200.-

CAFETERÍA

		Grande
Espresso	$ 2.400.-	$ 3.990.-
Espresso Lungo	$ 2.400.-	
Espresso Macchiato	$ 2.990.-	$ 3.500.-
Espresso Cortado		$ 3.990.-
Americano	$ 2.600.-	$ 3.990.-
Cappucino	$ 3.200.-	
Moka & Moka Blanco	$ 3.600.-	$ 3.990.-
Latte	$ 3.300.-	$ 4.400.-
Latte especiales	$ 4.600.-	
Frappuccino	$ 4.800.-	

Chocolate Caliente	$ 4.800.-
Té e Infusiones	$ 3.800.-
Té Chai	$ 3.800.-
Leches Especiales	$ 1.000.-

Preparaciones

CALIENTES

Almond Coffe,
Café Espresso, Sirope de Almendra, Leche, Crema Chantilly y Almendras Laminadas.
$ 4.900.-

Brûlée Latte
Café Espresso, Sirope de Caramelo, Leche, Azúcar Rubia y Canela.
$ 4.600.-

Hazelnut Latte
Café Espresso, Crema de Avellana, Leche y Chocolate en Ramas.
$ 4.300.-

Café Vienes
Café Espresso, Salsa de Chocolate, Crema Chantilly, Leche y trozos de Galleta.
$ 4.300.-

Peppermint Chocolate
Café Espresso, Sirope de Menta, Salsa de Chocolate, Leche, Menta y Chocolate Rayado.
$ 4.900.-

FRÍAS

Iced Caramel Latte
Café Espresso, Sirope de Caramelo, Salsa de Caramelo, Leche, Crema Chantilly y Helado de Vainilla.
$ 4.900.-

Ice Chocolate Macchiato
Café Espresso, Salsa de Chocolate, Leche y Hielo.
$ 4.600.-

Iced Chocolate Coco
Café Espresso, Salsa de Chocolate, Sirope de Coco, Leche, Coco Rayado y Hielo.
$ 4.900.-

Macchiato Helado con Cardamomo
Café Espresso, Sirope de Cardamomo, Leche, Hielo y Cardamomo.
$ 4.600.-

NESPRESSO

CHOCOLATES CALIENTES

Choco Coco
Chocolate Millefleur con salsa de coco y crema acompañado con mini croissant.
$ 5.800.-

Choco Brownie
Chocolate Millefleur, salsa choco blanco, cacao, cucharita de chocolate y Brownie!
$ 5.800.-

Choco Pistacho
Salsa de pistachos, grana de pistachos y crema, acompañado de macaron de pistacho! Un Top!!
$ 5.800.-

Elaboramos nuestro chocolate especial en casa, con ingredientes de la más alta calidad, para brindar una experiencia única e inolvidable.

Affogato
Especial

Helado
- Chocolate.
- Turrón.
- Dulce de Leche.
- Vainilla.

Café
- Caramel.
- Nocciola.
- Vainilla.
- Tradicional.

*Cambialo por: Chocolate Caliente.

$ 5.400.-

Helados
Artesanales

VASO PEQUEÑO	$3.400.-
VASO MEDIANO	$3.900.-
VASO GRANDE	$4.200.-
HELADO 500 CC.	$8.900.-