CASA COSTANERA

millefleur

CAFÉ ET BISTRO

Menú Bistro

ENTRE NOUS · PARA COMPARTIR

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

Tabla de Quesos y Charcutería (Para 2 ó 3) — $15.900.-
Lomo glaseado de cerdo realizado por el chef, Jamón Prosciutto, mostaza antigua, chutney de zanahorias, Cortes de quesos: Gruyer, Cabra, Brie, Fior di Latte, aceitunas y encurtidos de la casa.

Prosciutto — $13.500.-
Jamón italiano cortado al momento (100grs).

ENSALADAS & TARTAROS

Ensalada Cesar Tradicional, Fresca!
Con pollo grillado.
$ 9.800.-

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.-
*ó Agregale: Langostinos Marroquí. $ 2.990.-

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

Nueva Ensalada Millefleur
Mix verde, queso azul, peras salteadas y nueces tostadas, pancetta crujiente, huevo mollet y apio, con chía y semillas de zapallo, aderezo de yogur y betarraga.
$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.-

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.-

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, papas paille.
$13.900.-

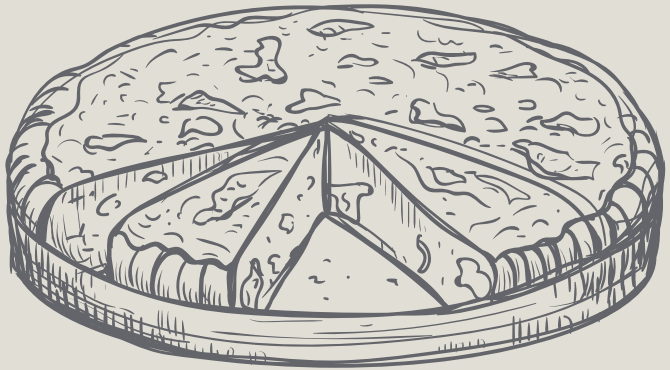
Tártaro de Atún
Jengibre, pepinillo, suave cebolla morada y brizna de cebollín sobre mayo de rábano, con pan brioche. Acompañado de tomatitos cherry, palta y apio fresco.
$13.900.-

Tártaro de Salmón y Palta
Perfumado al jengibre, suave cebolla morada, con Chutney de zanahorias, mix verde, pepinillos y mayonesa de alcaparras.
$13 .900.-

NUESTROS QUICHE

Espinacas y Huevo	$ 12.600.-
Lorreine	$ 12.600.-
Cebollas caramelizadas y queso de cabra.	$ 12.600.-
Quiche deTartufata de hongos paris	$ 12.600.-

Queso de cabra y cebolla caramelizada.



PLATOS BISTRO

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

Spaghetti,
Salsa pomodoro, stracciatella y salsa pesto.
$ 10.800.-

Estofado de Res Larga Cocción,
En su jugo, papas chilota asadas, puré de papa trufado.
$ 12.900.-

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

Salmón Grillado,
Salmón chileno con suave crema de eneldo, vegetales grillados, quinua, habas y camote frito.
$ 15.900.-

Suprema de Pollo,
Milanesa de pollo gratinada con tomates de estación, pesto y mozzarella, sobre mix verde junto a arroz cremoso.
$ 14.200.-

Paillard de Filete,
Salsa béarnaise, sal rosada, tocino ahumado, setas al pesto y mix de hojas verdes con su vinagreta.
$ 16.900.-

Filete a la Pimienta,
Con salsa de pimienta negra, suavizado con crema de leche y perfume de cognac, acompañado de graten de papas.
$ 17.900.-

SUGERENCIAS DEL CHEF

Pesca del Día
Pescado fresco, fondue de tomates asados, lentejas con hierbas frescas, salsa virgen y aceite verde.
$ 17.900.-

Boeuf Bourguignon
Braseado de res al vino tinto, Champiñon París y papas “PONT NEUF” confitadas.
$ 13.500.-

Entraña Black
acompañada de pure de papas y judías verdes.
$ 17.900.-

Guarniciones Tradicionles:
Mix verde, papas fritas, puré de palta, arroz cremoso, vegetales asados.

SANDWICH

Croissant de Jamón y Queso,
Con mozzarella y galleta gruyer.
$ 6.800.-

Croissant de prosciutto italiano,
Scamorza y rúcula.
$ 9.900.-

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

Club Sandwich
Acompañado de papas fritas.
$10.200.-

Tostado Jamón Queso
$ 5.200.-

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

Ciabatta Prosciutto,
Con tomates asados, queso brie, rúcula, pesto y papas fritas.
$12.900.-

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

Pollo gratinado en pan de molde casero,
Queso mozzarella, palta fresta, tomate, mayonesa de la casa.
$10.600.-

LES CROQUES EN PAN BRIOCHE

Croque Mosieur,
jamón y queso cubierto con salsa mornay gratinado.
$ 9.800.-

Croque Madame,
igual al anterior se agrega un huevo frito on top.
$ 9.800.-

Menú Cafeteria

DESAYUNO
(Hasta las 12:30 Hrs.)

Desayuno Millefleur
Canasta del panadero, huevos a elección: frito, revuelto, mollet, con palta, mantequilla, mermeladas caseras, incluye café, jugo de naranja exprimido (150ml).

$ 11.390.-

*Agrega: Huevo Omelette por:

$ 1.000.-

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.-

MAÑANA & TARDE

Benedictine
Pan Brioche, 2 huevos poche de 4 minutos, Salmón de la casa o Jamón artesanal, espinacas salteadas y espárragos con salsa holandesa.

$ 9.800.-

Tostadón de Palta y Salmón
Pan de masa madre con palta fresca, queso crema y salmón encurtido por el chef, 1 huevo mollet, queso mascarpone y tomates de la casa.

$ 10.800.-

Tostadón de Palta y queso Brie
En pan de masa madre, queso crema, con tomatitos y frutos secos. (Vegano s/queso)

$ 9.500.-

Tostadón Palta
Pan de Semillas

$ 7.500.-

Agrégale según tu gusto!

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

Breakfast Sandwich (Nueva Versión)
Pan bañado en omelette, tocino crujiente o jamón de campo, palta laminada, tomate, queso cheddar y queso crema.

$ 9.800.-

*Agregar Salmón de la casa por: **$ 2.900.-**

Tazón de Granola y Frutas,
Granola casera Superalimento, leche o yogur, acompañado de frutas frescas y confituras.

$ 7.200.-

Omelette,
Agregados a elección máximo 2, (tomate, champiñon, queso, tocino, jamón)

$ 6.700.-

HUEVOS REVUELTOS DE GRANJA
4 huevos con el contorno

$ 5.900.-

Agrégale según tu gusto!

Jamon Grillado	$ 2.000.-
Queso de Campo	$ 2.000.-
Vegetales Asados	$ 1.500.-
Tocino Americano	$ 2.900.-
Champignons	$ 2.000.-
Tomates de la Casa	$ 2.000.-

*Todos con pan del día y mantequilla.

Canasta del Panadero.
Con mantequilla y mermeladas, incluye café, jugo de naranja exprimido (150ml).

$ 7.500.-

CROISSANTERÍA

Croissant Frances
$ 2.490.-

Roullet Breton
$ 2.990.-

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 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.-



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.-

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 dulce de leche o de crema pastelera.
$ 4.200.-

Millefeuille de manzana caramelizada.
$ 3.700.-

Brownie
$ 3.990.-

Cruffin Relleno de Frutilla
$ 4.790.-

Roulette Breton Relleno
$ 4.890.-

Millefleur de pastelera y dulce de Leche
$ 6.700.-

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	$ 4.400.-	
Té e Infusiones	$ 3.800.-	
Té Chai	$ 3.800.-	
Leches Especiales	$ 1.000.-	



Explosión de Berries.
Café espresso, con jugo de berries, vodka premium y touch de limón.
$4.990.- (Sin Alcohol)
$6.990.-



Brûlée Latte.
Café Latte con salsa de caramelo, flambeado, con azúcar rubia y canela.
$4.800.-

NESPRESSO



Chocolate Caliente Especial,
Marshmallow, frutos secos caramelizados y crocante de chocolate.
$ 5.400.-

Menú Postres

HELADOS ARTESANALES

Nuestros helados son elaborados por nuestros pasteleros
todos los días con materias primas frescas.

Degustación de Helados (Para 2)

$ 8.600.-

Profiteroles

Rellenos de helado de vainilla o chocolate,
sobre crema al chardonnay, con salsa
de chocolate caliente.

$ 5.900.-

Profiteroles (Para 2)

Rellenos de helado de vainilla o chocolate,
sobre crema al chardonnay, consalsa
de chocolate caliente.

$ 7.500.-

Nuestra Tatin de Manzanas (Para 2)

Caramelizadas con
helado a elección.

$ 8.200.-

Crème Brûlée

Con helado de la casa a elección.

$ 7.500.-

Cheese Cake

De dulce de leche o
de frutos rojos.

$ 7.500.-

Fruta de Estación

$ 5.800.-

Fruta de Estación

Con helado a elección.

$ 6.900.-

Affogato

Helado de la casa y café
expreso caliente.

$ 5.400.-

CARTA DE LIQUIDOS