

Para tomar

CAFÉ
FOLKS
ROASTERS
PTO. VABAS PATAGONIA



CAFÉ BISTRÓ

La
Chalota
COMO HECHO EN CASA

Café de Especialidad

Ristretto espresso corto 20ml.	\$2.000
Espresso espresso una carga café, 30ml.	\$2.200
Espresso Doble espresso dos cargas café, 50 ml.	\$2.800
Americano simple una carga de café + agua caliente	\$2.500
Americano doble dos cargas de café + agua caliente	\$2.800
Machiato simple espresso con toque de leche en taza espresso	\$2.300
Machiato doble dos cargas de café + toque de leche	\$3.200
Capuccino espresso con leche texturizada	\$2.600
Latte espresso con leche	\$3.000
Mocaccino espresso doble, leche y ganache de chocolate	\$3.800
Frapuccino espresso, leche, hielo y crema batida	\$4.200
Café helado con helado Pudú, crema y salsa de chocolate	\$6.200
Chocolate helado con helado Pudú, crema y salsa de chocolate	\$6.800
Chocolate caliente chocolate belga con leche	\$3.500

Agregados:

Miel, leche o leche sin lactosa	\$500
Leche vegetal	\$750
Syrup vainilla, caramelo o avellana	\$900

Jugos y más



Jugo natural de naranja	\$3.800
Jugo del día	\$3.500
Jugo naranja y zanahoria	\$3.800
Jugo de frambuesa	\$3.200
Limonada	\$3.200
Limonada con agregado (menta, jengibre)	\$3.500
Agua embotellada	\$2.000
Bebidas	\$2.500
Tónica / Ginger Beer	\$3.500



Sin gluten



Vegano/Veggie

100K

Somos parte del movimiento,
¡Conócelo!
@100kllanquihue



¿Un tecito?



Servido en tetera, en su temperatura perfecta,

ingredientes 100% orgánicos

\$3.000

Happy Cinnamon Té verde, cáscara de naranja, trozos de piña y canela

Power Chai Blend de té negro y especias

Artic Raspberry Té negro, té blanco, trozos de frambuesa y mango

Colorida Té infusión de hierbas y flores

Tesoro Africano Rooibos, vainilla de Madagascar y pétalos de caléndula

Strawberry Fields Té negro en hebras, trozos de frutilla y hojas de melisa

El Negro Té negro simple, puro y orgánico..

Latte Chai Blend de té negro, especias y leche

\$3.900

Té Helado vaso

\$2.000

jarra

\$6.000

Yerba Mate

\$1.500

Toque dulce

Toda nuestra pastelería está hecha por nosotros con mucho amor.



Trufas	\$500
Mini empolvados	\$800
Galletón de avena	\$1.700
Rollo de canela	\$1.500
Rollo de mora	\$1.500
Volcán	\$1.000
Prestigio	\$1.500
Cachitos	\$1.200
Alfajor	\$1.500
Snicker casero	\$1.500
Snicker vegano	\$1.800
Muffin	\$1.500
Brownie de chocolate belga	\$2.400
Brownie vegano	\$1.200
Brownie nevado	\$3.200

Pastelería por trozo



Küchen Clafouti	\$2.500
Pie de limón	\$3.000
Strudel de manzana	\$3.000
Cheesecake (chocolate, maracuyá, frambuesa)	\$4.800
Torta Tres Leches (tradicional / frambuesa)	\$3.500
Torta de Zanahoria	\$4.000
Torta Crocante de nuez	\$4.800
Torta Hojarasca manjar frambuesa	\$5.200

Usamos manjar de campo de



PLAYA VENADO
FRESH JERSEY MILK

Desayunos a toda hora

excepto en horario de menú

 	Paila de huevos de campo	\$4.200
 	Paila de huevos de campo con tomate	\$4.400
	Paila de huevos de campo con jamón	\$5.300
	Paila de huevos de campo con tocino	\$6.100
	Tostadas con mantequilla y mermelada	\$3.500
	Tostadas con mantequilla y palta	\$4.800
	Planchado queso	\$4.500
	Planchado jamón queso	\$5.200
	Agregados: jamón	\$1.000
	queso	\$1.000
	trucha	\$2.500
	palta	\$1.500
	tomate	\$ 800
	tocino	\$2.500
	Yogurt de maqui con mermelada y granola casera	\$4.800



Brunches



Pochado palta	\$4.800
Huevos Benedictinos con palta y salsa holandesa	
Con jamón pierna	\$7.500
Con gravlax hecho por nosotros, con trucha de río	\$ 8.500
Con tocino "La Vikinga", tradición checa	\$11.200
La Chalota: con pastrami hecho en casa	\$10.500
Huevos de importación	
Huevos Sirios (Shakshuka)	\$5.200
Sobre salsa de tomates especiada con ricota casera y cilantro.	
Huevos Turcos (Menemen)	\$5.500
Con tomates, cebollas, pimientos, chorizo La Vikinga, jalapeño y queso.	
 Huevos Coreanos (Mayak)	\$3.900
Huevos marinados con cebollín, pimientos, ají y ajo chilote sobre arroz.	

Almuerzos

Lunes a Viernes, excepto festivos
13:00 a 15:00 hrs.



Menú del día

Ensalada o Sopa + \$10.800
Plato del día + Café

Quiche del día

Ensalada o Sopa + \$9.900
Quiche del día + Café

Sándwiches



Ave Palta	\$7.700
con mayonesa y ciboulette	
Pulled Pork	\$7.900
con mostaza Dijon, rúcula y cebolla caramelizada	
Trucha ahumada	\$8.800
en frío con palta, ricota casera y eneldo	
 Champiñon ostra	\$8.600
a la plancha, espinacas de la huerta, peperonata, pesto y migas de queso azul	
El Merluzo	\$8.200
Fresca frita, salsa tártara, ensalada chilena y mayonesa de ají verde, en marraqueta.	
La Mechá	\$10.200
Con nuestro coleslaw, salsa de cilantro, palta y ají verde.	



Ensaladas de la Huerta



Gran parte de nuestros verdes los sembramos y cosechamos en nuestra huerta orgánica, por eso son tan ricas!!

Villarica	\$9.200
Pollo desmenuzado y aliñado sobre base de hoja verdes, palta, tomate cherry, cebollín, huevo de campo y crispies de tocino con dressing de limoneta.	
Llanquihue	\$12.800
Lonjas de pastrami sobre mix de hojas verdes con habas y champiñones con dressing de yogurt, cilantro y mostaza.	
Puerto Varas	\$12.400
Camarones salteados sobre salsa de palta, pebre de lentejas, mix de hojas verdes, cebollín y almendras tostadas con dressing francés.	
Coçamó 	\$8.800
Falafel con salsa Tzatzaki, pepino, tomate cherry, cous cous con pimientos y aceitunas, mix de hojas verdes con dressing con limoneta dijon.	
Ensenada   	\$11.200
Tournedos de trucha ahumada rellenos con ricotta casera, trucha y espinacas de la huerta, carpaccio de zapallitos y mix de hojas verdes con dressing de yoghurt y finas hierbas.	
Puerto Octay   	\$13.500
Queso de cabra con corteza de avellanas fundido a la plancha sobre mix de hojas verdes, peras maceradas y semillas de maravillas, con dressing de miel de ulmo.	



Para compartir... o no

Dados de merluza
Apanados en panko con salsa tártara \$7.200

Choritos con papas fritas
en su caldo enjundioso \$8.600

Camarones al pilpil
En aceite de oliva, ajo chilote, cacho de cabra y un toque de vino blanco \$10.800

Tártaro de filete
con chalotas, pepinillos, alcaparras, cilantro y tostadas \$11.600

Ceviche mixto
Trucha de río, camarones ecuatorianos, cebolla morada, pimienta, cilantro, jengibre y leche de tigre, con tostadas. \$12.800

Tártaro de atún
Con cebollín y sésamo, con nuestro aliño especial. \$14.800

Carpaccio de lomo
Con cebolla morada, palta, ají, cilantro, puerros fritos y mucha enjundia. \$14.800

Tabla verde
Nachos caseros con guacamole, hummus de betarraga, babaganoush, falafel con tzatziki y chips de topinambur con salsa ranch. \$16.000

Lomo al pil pil
Con ajo chilote y cacho de cabra \$9.200

Croquetas coquetas
Ibéricas: con jamón Ibérico \$4.500

Sevillanas: con tomate deshidratado y aceitunas \$4.200

Tapas de trucha: (4) Graylax de la casa, ricotta casera, palta y alcaparras fritas. \$7.600

Tapas de jamón serrano: (4) con tumaca y aceite de oliva \$7.600

Tapas Gran Selección: (8) degustación de las dos anteriores, dos de pulpo al olivo y dos con nuestro pastrami, láminas de pepinillo y mostaza Dijon \$16.800

Al fondo

Filete La Chalota
con semillas de mostaza, jengibre y mucha magia, servido con arroz basmati especiado y tomates cherry. \$19.300

Pulpo grillado
con espárragos, chorizo y salteado de papas. \$18.600

Estofado de lomo
con milhojas de papas nativas y manzanas, zanahorias caramelizadas. \$18.200

Trucha a la plancha
con puré de habas y menta, crispy de perejil y reducción de vino. \$17.500

R-amén
Nuestra versión celestial de esta exquisita preparación, con pork belly de La Vikinga \$16.800

Vegano feliz
ñoquis de zapallo y betarraga con ragout de hongos \$12.900



Estamos fritas



Pulled pork a lo pobre \$12.600
Cerdo adobado cocinado a fuego lento y desmenuzado, con papas fritas, cebolla caramelizada y huevo pochado.

Chalopapas salsa de queso azul y crispies de tocino \$7.200

Champipapas salsa de hongos y cebolla crispy \$6.100

Porción de papas fritas \$4.500

Empanadas

Prieta y cebolla caramelizada \$2.500

AjÍ de gallina \$2.500

Queso \$2.500

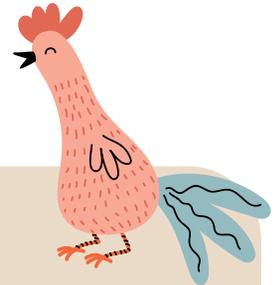
Camarón queso \$2.800

Mechada \$2.800

Pino \$2.800

Mix de hongos \$2.800

Proveedores locales.
Economía circular



Nuestros postres



Trilogía de creme bruléé \$4.200
Tradicional, lavanda y naranja.

Tarte Tatin \$6.200
Este clásico en masa filo, ojo que se hace esperar.

Pavlova frutos del bosque \$5.800
nuestra versión 100K

Naranjas y almendras \$4.200
Crepe Suzette, queque de naranjas con harina de almendras y zapallo camote glaseado,

Chocolate castaña \$5.400
Mousse de chocolate amargo y de castañas en masa filo con tierra de almendras y castañas confitadas



Sin gluten



Vegano/Veggie



Somos parte del movimiento,
¡Conócelo!
@100kllanquihue





“Para empezar a hablar”

Sours... con pica

Pisco sour tradicional	\$4.200
Pisco sour ají verde	\$4.200
Pisco sour menta jengibre	\$4.200
Maqui sour	\$4.500
Chardonnay sour	\$3.800
Amaretto sour	\$4.600

Clásicos y no tanto

Mimosa	\$3.500
Kir Royale	\$3.500
Vaina	\$4.200
Sangría copa	\$4.500
Sangría jarra	\$14.200
Mojito	\$4.600
Negroni	\$5.600
Old Fashion	\$5.200
Campari Tónica	\$5.200
Vermouth Iris	\$5.800
Tom Collins	\$5.200
John Collins	\$5.800
Bloody Mary	\$6.800
Martini Dry	\$5.200
Tequila Margarita Tequila	\$5.500
Shot tequila/Jager/Fireball	\$3.500
Piña Colada	\$5.500
Daikiri Frambuesa	\$5.800
Maiquiri	\$5.800
Cosmopolitan	\$6.500
Moscow Mule	\$6.500

“Vinos y espumantes”

SAUVIGNON BLANC

Matetic, Corralillo	\$18.000
Veramonte, Gran Reserva	\$14.000
Casas del Bosque, La Cantera	\$22.000

CHARDONNAY

Veramonte, Gran Reserva	\$14.000
Matetic, Corralillo	\$18.000
Casas del Bosque, Gran Reserva	\$20.000

ROSÉ

Casas Patronales, Reserva	\$12.000
Veramonte, Gran Reserva	\$14.000
Koyle, Flor de Laberinto	\$18.000

PINOT NOIR

Villard, Expresión Reserva	\$22.000
Luis Felipe Edwards, Marea	\$18.000
Veramonte, Gran Reserva	\$16.000

Spritz y Cía

Aperol	\$5.900
Ramazotti	\$5.900
Saint Germain	\$8.000
Durazno Spritz	\$4.800
Milán Spritz	\$4.800
Pepino Spritz	\$5.800
Yin Yan	\$5.200
Mai Tai	\$4.800
Jungle Bird	\$5.200

“Trago largo”, incluye la bebida

Vodka Tonic

Stolichnaya	\$5.000
Absolut	\$5.800
Grey Goose	\$11.900

Gin Tonic

Tanqueray	\$6.900
Bombay	\$7.800
Hendrix	\$8.600

Piscola

Alto 35°	\$4.200
Mistral 35°	\$4.200
Alto 40°	\$4.800
Mistral 40°	\$4.800
Gobernador 40°	\$5.000
Mistral 40° Nobel	\$5.400

Roncola

Abuelo añejo	\$4.800
Pampero Aniversario	\$7.500

MALBEC

Koyle, Royale	\$26.000
CP, Maucho	\$22.000
Casas Patronales, Gran Reserva	\$18.000

CARMENERE

Matetic, Corralillo	\$22.000
Requingua, Toro de Piedra GR	\$18.000
Pérez Cruz, Limited Edition	\$30.000

CABERNET SAUVIGNON

Matetic, Corralillo	\$22.000
Requingua, Toro de Piedra GR	\$18.000
Vik, A	\$30.000

MERLOT

Requingua, Toro de Piedra GR	\$18.000
Luis Felipe Edwards, Gran Reserva	\$12.000
Casas Patronales, Gran Reserva	\$16.000

Bajativos

Fernet	\$5.800
Padrino	\$5.900
Clavo oxidado	\$6.500
Baileys	\$6.200
Pacharán	\$7.900
Frangélico	\$7.900
Menta frapé (Marie Brizard)	\$6.800
Amaretto Disaronno	\$7.200

Whisky, Whiskey & Bourbon

Johnnie Walker Black	\$7.800
Chivas Reagal 12 años	\$8.000
Glenfidich	\$12.200
Jameson	\$6.500
Jack Daniels	\$7.800

Subitivos (coctelería con Folks)

Espresso Martini	\$5.200
Café Irlandés	\$5.300
Carajillo (el verdadero)	\$5.800
Revólver	\$5.200
Ruso Negro	\$4.100
Ruso Blanco	\$4.500



Cerveza Artesanal, Local e Independiente

Schop Chester 473 cc	\$4.800
Schop Chester 300 cc	\$3.200
Lata Chester o Tropera	\$4.000

SYRAH

Luis Felipe Edwards, Marea	\$18.000
Koyle, Royale	\$26.000
Pérez Cruz, Limited Edition	\$30.000

ENSAMBLAJE

Von Siebenthal, Parcela #7	\$24.000
Flaherty Wines, Reserva	\$20.000
Emiliana, Coyam	\$30.000

ESPUMANTES

Requingua Toro de Piedra, Extra Brut	\$18.000
Morandé, Extra Brut	\$15.000
Luis Felipe Edwards, Rosé Brut	\$12.000

Por copa

Vino	\$4.000
Luis Felipe Edwards Gran Reserva	\$4.000
Espumante	\$4.000
Luis Felipe Edwards Rosé Brut	\$4.000