

🍎 Para tomar 🍎



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
Afogado espresso con helado de vainilla	\$3.400
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	\$2.800
Machiato doble dos cargas de café + toque de leche	\$3.200
Capuccino espresso con leche texturizada	\$2.800
Latte espresso con leche	\$3.000
Mocaccino espresso doble, leche y ganache de chocolate	\$3.800
Frapuccino espresso, leche, chocolate, hielo y crema batida	\$4.200
Café helado con helado Pudú, crema y salsa de chocolate	\$6.200
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	\$3.900
Jugo del día	\$3.600
Jugo naranja y zanahoria	\$3.800
Jugo de frambuesa	\$3.600
Limonada	\$3.500
Limonada con agregado (menta, jengibre)	\$3.800
Agua embotellada	\$2.200
Bebidas	\$2.500
Tónica premium / Ginger Beer	\$3.500

La Chalota
COMO HECHO EN CASA

CAFÉ BISTRÓ

¿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

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

El Negro Té negro simple, puro y orgánico..

Tesoro Africano Rooibos, vainilla de Madagascar y pétalos de caléndula **\$3.800**

Latte Chai Blend de té negro, especias y leche **\$3.900**

Té Helado vaso **\$2.000**
jarra **\$6.000**

Yerba Mate **\$1.500**



Sin gluten



Vegetariano



Vegano



Sin Lactosa



Picante



100K Movimiento

“Vinos y espumantes”

SAUVIGNON BLANC

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

CHARDONNAY

Emiliana, Veramonte Reserva	\$ 14.000
Matetic, Corralillo	\$ 18.000
J. Bouchon, Gran Reserva	\$ 15.000

ROSÉ

Tabalí, Reserva	\$ 16.000
Veramonte, Reserva	\$ 14.000
Koyle, Flor de Laberinto	\$ 18.000

PINOT NOIR

Villard, Expresión Reserva	\$ 22.000
Luis Felipe Edwards, Marea	\$ 25.000
Casas del Bosque, Gran Reserva	\$ 16.000

MALBEC

Koyle, Royale	\$ 26.000
Casas Patronales, Maucho	\$ 22.000
Pérez Cruz, Limited Edition	\$ 30.000

CARMENERE

Matetic, Corralillo	\$ 22.000
Casas Patronales, Gran Reserva	\$ 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 Luis	\$ 18.000
Felipe Edwards, Gran Reserva	\$ 16.000
Casas Patronales, Gran Reserva	\$ 16.000

SYRAH

Luis Felipe Edwards, Marea	\$ 22.000
Koyle, Royale	\$ 26.000
Pérez Cruz, Limited Edition	\$ 30.000

ENSAMBLAJE

Von Siebenthal, Parcela #7	\$ 23.000
Flaherty Wines, Reserva	\$ 20.000
Emiliana, Coyam	\$ 32.000

ESPUMANTES

Requingua Toro de Piedra, Extra Brut	\$ 21.000
Viñamar, Extra Brut	\$ 18.000
Luis Felipe Edwards, Rosé Brut	\$ 16.000



Sangrias y Cia.

	copa	jarra
Clásica	\$4.500	\$16.000
Blanca	\$5.500	\$18.000
De Cava	\$5.500	\$18.000
Tinto de verano	\$3.500	\$15.000



Por copa

Vinos

Sauvignon Blanc, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Carmenere, Merlot. \$4.500

Luis Felipe Edwards Gran Reserva

***También disponibles por botella**

Espumantes

Brut, Extra brut, Rosé \$4.500

Luis Felipe Edwards



Cerveza Artesanal, Local e Independiente

Schop Chester 473 cc	\$4.800
Schop Chester 300 cc	\$3.200
Lata Chester o Tropera (variedades)	\$4.500
Cervezas sin alcohol	\$4.000
Opción chelada	\$800
Opción michelada	\$1.000
Ojo rojo (con clamato)	\$1.400



Sours... con pica

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

Spritz y Cia



Aperol	\$5.900
Ramazzotti	\$5.900
Saint Germain	\$8.000
Raspberry Aperol Margarita	\$6.800
Como lo dice su nombre...	
Durazno Spritz	\$4.800
Espumante, licor de durazno, jugo de limón y soda.	
Milán Spritz	\$4.800
Sauvignon Blanc, campari y soda.	
Pepino Spritz	\$5.800
Gin, triple sec, jugo natural de pepino y limón, ginger ale.	
Yin Yan	\$5.200
Un mojito, pero con Gin.	
Mai Tai	\$4.800
Ron, triple sec, syrup de almendras, jugo de limón, goma, menta..	
Jungle Bird	\$5.200
Vodka, campari, jugo natural de piña y limón, goma	

Shots



Jaggermeister	\$3.600
Tequila Jimador	\$3.600
FireBall	\$3.800

Somos parte del
movimiento,
¡Conócelo!
@100kllanquihue



Clásicos y no tanto



Mimosa	\$3.600
Kir Royale	\$3.500
Vaina	\$4.200
Mojito	\$4.600
Negroni	\$5.600
Old Fashion	\$5.200
Campari Tónica	\$5.200
Vermouth Rosso (Martini)	\$4.500
Vermouth Rosso (Iris)	\$5.800
Tom Collins	\$5.200
John Collins	\$5.800
Bloody Mary	\$6.800
Martini Dry	\$5.200
Tequila Margarita	\$5.500
Piña Colada	\$5.500
Daikiri Frambuesa	\$5.800
Cosmopolitan	\$6.500
Moscow Mule	\$6.500

Bajativos



Fernet	\$5.800
Cynar	\$5.600
Padrino	\$5.900
Clavo oxidado	\$6.500
Baileys	\$4.900
Pacharán	\$7.900
Jaggermeister	\$6.200
Frangélico	\$5.600
Menta frapé (Marie Brizard)	\$6.200
Amaretto Disaronno	\$6.200

Trago Largo

(con bebida)



Vodka	
Stolichnaya	\$5.000
Absolut	\$5.800
Gabri	\$8.600
Grey Goose	\$11.900
Gin	
Tanqueray	\$6.900
Bombay	\$7.800
Gabri	\$8.600
Hendrix	\$9.500
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
Ron	
Abuelo añejo	\$4.800
Pampero Aniversario	\$7.500
Whisky & Cía	
Johnnie Walker Black	\$7.800
Chivas Reagal 12 años	\$8.000
Jameson	\$6.500
Jack Daniels / Honey	\$7.800

Subitivos

(coctelería con Folks)

Espresso Martini	\$3.600
Café Irlandés	\$5.300
Carajillo (el verdadero)	\$5.800
Ruso Negro	\$4.100
Ruso Blanco	\$4.500

