

## LOS DULCES

**Tostadas de pan blanco y de centeno,  
manteca, queso crema y dulce casero**

\$ 120

**Granola casera, leche o yogurt**

\$ 170

**Croissant**

\$ 45

**Pan de chocolate**

\$ 45

**Madalena, la clásica**

\$ 70

**Madalena con harina de rosa mosqueta**

\$ 70

**Masa quebrada, crema de almendras  
y manzanas asadas**

\$ 180

**Tarta cremosa de limón y frutas frescas**

\$ 180

**Sable de dulce de leche y helado de coco**

\$ 180

**Tarteleta de frutos rojos frescos  
y mousse de queso**

\$ 180

**Torta húmeda de chocolate belga y naranjas**

\$ 180

**Budín de arándanos frescos**

\$ 70

## BEBIDAS

### Tés

*Infusiones Tealosophy*

#### *Calientes*

#### **Japanese Toasted Hojicha**

Té verde tostado  
proveniente de Japón.  
Produce un licor dorado.  
\$110

#### **Casa Cavia blend**

Infusión. Raíz de jengibre,  
flores de manzanilla, lemongrass  
y clementinas de Calabria.  
\$110

#### **English Breakfast**

Blend de cosechas premium de té  
negros de India, Ceylon y China.  
\$110

#### **My Patagonia**

Té negro, frutos rojos  
y dulce de leche criollo.  
\$110

#### **Yogui tea**

Rooibos, vainas de Cardamomo,  
jengibre, canela y miel.  
\$110

### *Frías*

#### **Karma Chameleon**

Cítricos del Mediterráneo  
y frutos del bosque.  
\$110

#### **Green Geisha**

Té verde proveniente  
del sur de Shangai, con ananá,  
pétalos y maracuyá.  
\$110

### *Cafés*

*Granos orgánicos seleccionados  
por Puerto Blest / Blend Illy*

#### **Espresso**

\$80

#### **Macchiato**

\$90

#### **Espresso doble**

\$100

#### **Latte**

\$90

#### **Capuccino**

\$100

#### **Macchiato Doble**

\$100

### *Aguas*

#### **Evian**

Sin gas, 750 cc  
\$100

#### **Badoit**

Con gas, 750 cc  
\$100

#### **Aguas de frutas**

Pomelada / Limonada  
\$110

#### **Jugos naturales**

\$130