



JULIET

EST. 2010

# Carta



# Cafetería de Especialidad

Pídelo a tu temperatura ideal

Espresso | \$2.800

Affogato | \$3.900

Mocha | \$4.200

Americano | \$2.800

Cappuccino | \$3.700

Filtrados | \$5.600  
*Consultar por métodos.*

Machiato | \$2.900

Latte | \$3.900

EXTRAS | \$700

- Extra Shot de Café
- Opción descafeinado
- Bebidas vegetales (Soya, Almendra)
- Sabores Syrup
- Marshmellow

## BEBIDAS FRÍAS

FILTRADO SUMMER | \$6.900

Café frío de especialidad con fruta de la estación y hielo.

COLD BREW | \$5.900

Café frío de especialidad reposado 24 horas.

DIRTY CHAI | \$5.500

Café con leche y syrup chai.

FRAPPUCCINO | \$6.000

Café con leche y hielo frapeado.

- Dulce de leche
- Chocolate

CAFÉ HELADO | \$7.990

Leche, café, helado de vainilla de Madagascar y crema chantilly.

## TÉ (Elige tu sabor)

TÉ FRIO | \$4.900

CHAI LATTE | \$3.800

MATCHA LATTE | \$3.800

TETERA INDIVIDUAL | \$3.900

TETERA  
PARA COMPARTIR | \$6.800

*Variedades:*

- Té Negro con Canela
- Té Negro
- Té Verde
- Té Chai

## BEBIDAS CALIENTES

CHOCOLATE  
CALIENTE | \$3.500

# Pastelería

Kuchen de Nuez | \$4.990

Brownie | \$4.290

Pastelería Vegana | \$4.200

- Brownie Vegano

Kuchen de Crema con Frutos Rojos | \$4.990

Brownie Sabores | \$4.290

Cheesecake | \$4.990

*Variedades:*

- Maracuyá
- Frutos Rojos
- Oreo

Pie de Limón | \$4.990

Pastelería sin Gluten | \$4.900

- Carrot Cake
- Queque de Limón
- Galleton de chip de chocolate

CAFÉ PARA LLEVAR

CAFÉ GRANO BRASIL 250gr | \$20.000

RUANDA 250gr | \$20.000



# Bebestibles

## Gaseosas | \$2.300

- CocaCola Original
- CocaCola Zero
- CocaCola Light
- Sprite Original
- Sprite Zero
- Fanta
- Agua San Pellegrino

## Jugos Naturales | \$4.000

- Frambuesa
- Mango
- Piña

Jugo Natural de Naranja 300cc | \$5.000

## Limonadas | \$4.500

- Berries
- Tradicional
- Menta Jengibre
- Albahaca

## Cerveza sin Alcohol | \$3.500

Pide tu Chelada o Michelada Extra (\$800)

- Clausthaler
- Erdinger

## Kombuchas | \$3.500

- Berries
- Limón Jengibre
- Mango Maracuyá

## DETOX

Jugos con frutas y verduras frescas | \$6.900

Variedades:

- Piña albahaca naranja
- Espinaca mango naranja
- Manzana arándanos pepino verde

# Mocktails

Coctel sin Alcohol

## MOJITO | \$6.900

Kombucha de sabor con menta fresca y limón sutil.

- Mojito Menta Jengibre
- Mojito Mango Maracuyá
- Mojito Berries

## ESPRESSO TONIC | \$6.900

Coctel a base de espresso y agua tónica con rodajas de naranja.

## FRESH TONIC | \$6.900

Agua tónica saborizada con syrup de frambuesa, decorada con arándanos.

## TROPICAL | \$7.900

Kombucha de mango maracuyá, té verde y jugo de limón.

## VINOS

### TINTO DE VERANO | \$16.990

Jarra de vino tinto, jugo de naranja y frutas de estación.

### CLERY JARRA | \$16.990

Jarra de vino blanco, energética, mix frutos rojos y rodajas de naranja.



# Desayunos y Hora Del Té

De 09:00 a 13:00hrs / 16:00 a  
21:00 hrs.

P  
A  
I  
L  
A  
S  
D  
E  
H  
U  
E  
V  
O

CROISSANT | \$3.900  
EXTRA PALTA | \$2.000

## HUEVOS BENEDICTINOS | \$10.990

Tostadas con palta laminada, salmón ahumado o jamón serrano, huevos pochados cubiertos con salsa holandesa y brotes.

## TRIOLOGÍA DE BRUSCHETAS | \$12.000

Salmón laminado sobre queso crema, palta laminada con fruta de la estación salteada, hummus clásico y tomate Cherry.



## DUO DE TOSTADAS VEGETARIANAS | \$9.900

- Tostada con hummus de beterraga, palta en lámina y brotes.
- Tostada con hummus clásico, tomate Cherry gratinados y brotes.



## DÚO DE TOSTADAS SIN GLUTEN | \$9.900

Fruta de la estación asada, palta, berries, ricotta.



## CROISSANT CAPRESSE | \$8.900

Fresco sándwich de tomate, queso mozzarella, lechuga y pesto de albahaca.

## CROISSANT JAMÓN SERRANO | \$9.900

Jamón serrano crocante, salsa ácida de queso crema, rúcula y cebolla caramelizada a la carmenere en pan croissant.

## CROISSANT JAMÓN QUESO | \$6.900

Clásico aliado de jamón y queso en pan croissant.



## HUEVOS CREMOSOS | \$6.900

Huevos revueltos con crema y tostadas de focaccia.



## HUEVOS POMODORO | \$8.900

Huevos en salsa pomodoro casera y tostadas de focaccia.



## HUEVOS FONDUE DE ESPINACA | \$8.900

Sofrito de cebolla y espinaca con vino blanco queso crema, queso parmesano.



## TOSTADAS FRANCESAS | \$9.900

Tostadas francesas estilo Juliet con frutos rojos, menta, crocante de nuez, crema chantilly y miel de palma.



## BOWL ACAÍ | \$9.900

Bowl de cremoso acai con granola, coco laminado, fruta de estación.



:VEGETARIANO



:VEGANO



# Entradas, picoteos y para compartir

De 13:00 a 16:00 hrs.

## TIRADITO DE SALMÓN DE ATÚN | \$14.990

Láminas de salmón de atún con salsa de mango y chutney de pimentones.

## CEVICHE MIXTO | \$12.000

Cubos de salmón y atún, cebolla morada, cilantro, cancha, apio, palta, aji amarillo, jengibre, mango o frutilla, lechuga.

## HUMMUS CON ZANAHORIAS BABY | \$10.900

Hummus de beterraga con zanahorias baby gratinadas.

## Pizzas

### MARGHERITA | \$10.990

Base pomodoro, mozzarella fior di latte, albahaca.

### PROSCIUTTO | \$12.990

Base pomodoro, mozzarella Fior di latte, prosciutto, rúcula, laminas de parmesano y un toque de aceto balsámico.

### MECHADA | \$12.990

Base pomodoro, mozzarella fior di latte, carne mechada, cebolla morada, palta laminada.

### AL PESTO | \$12.990

Base pesto, mozzarella Fior di latte, tomate cherry confitado, albahaca aceto balsámico y ralladuras de limón.

### FONDUE DE ESPINACA | \$12.990

Fondue de espinaca con queso azul y pimentón asado

### PEPPE PISTACHO | \$12.990

Base pomodoro, mozzarella fior di latte, pepperoni, pistacho.

## Niños

### FIDEOS CON SALSA BOLOÑESA | \$6.900

### CARNE O POLLO APANADO | \$7.900

Con papas fritas, arroz o ensalada

### ENSALADA MIXTA | \$5.900

Lechuga, tomate, huevo duro y apio.



# Platos de Estación

De 13:00 a 16:00 hrs.

## FETUCCINI SALTADO | \$10.990

Lomo vetado, cebolla, pimentones, tomate, saltado con fetuccini.

## ÑOQUIS RELLENOS | \$10.900

Ñoquis rellenos con ciruela hidratada en coñac y nuez en salsa 3 quesos.

## ÑOQUIS CAPRESSE | \$10.900

Ñoquis de papa en salsa pesto, tomates salteados, queso boconccini y almendras laminadas.

## SALMÓN SOUR | \$12.900

Salmón grillado con salsa de caramelo naranja, acompañado de papas con sour cream de palta.

## TATAKI DE ATÚN | \$12.900

Atún sellado en sésamo, frutillas, palta, rúcula, lechuga y dressing balsámico.

## LOMO VETADO | \$14.000

Lomo vetado con pastelera de choclo y ensalada criolla.

## SÁNDWUICH DE MECHADA | \$12.990

Pan brioche con carne mechada, tomate, lechuga, pepinos encurtidos, cebolla morada y salsa gringa acompañado de papas rusticas.

EXTRA PAPAS | \$3.000

# Ensaladas

## CESAR | \$10.900

Pollo grillado, mix lechuga, crutones de focaccia, queso parmesano, tomate Cherry, dressing cesar.

## HUMMUS Y ESCALIVADA | \$9.900

Cremoso hummus de garbanzos, chip de papas nativas, mix verde, pimentones 3 colores, pesto.

## ENSALADA DE PERA Y QUESO AZUL | \$10.900

Peras, apio, mix verde, queso azul, frutos secos, aceto balsámico.

## ENSALADA QUINOA SALMÓN | \$10.900

Duo de quinoa roja y blanca, trozos de salmón, cebolla morada, cilantro, tomate, palta, dressing pepinillos.

## ENSALADA DE HUEVO POCHADO | \$10.900

Mix verde, huevo pochado, serrano crocante, pimentón asado, tomate cherry y parmesano.



# Postres

---

## PAVLOVA | \$6.900

Merengue crujiente con interior de pulpa de mango, frutos rojos y menta.

## CELESTINOS | \$6.900

Crepes rellenos de dulce de leche, crema chantilly, frutos rojos.

## CRÈME BRÛLÉE | \$4.900

Clásico francés en base a crema de vainilla, costra de caramelo crocante.

## VOLCÁN DE CHOCOLATE | \$6.900

Pequeño biscocho de chocolate con interior cremoso acompañado de helado de vainilla y crocante de nuez.

## BROWNIE CON HELADO | \$6.900

Brownie de chocolate, helado de vainilla, syrup de chocolate.

## COPA DE HELADO | \$5.900

Tres bolitas de helado sabor chocolate y vainilla.



HELADOS PARA PERROS | \$3.000