

CASA
JULIET

EST. 2018

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

Café Bombón | \$4.000

Flat White | \$3.700

EXTRAS | \$700

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

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.

CAFÉ HELADO | \$7.990

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

TÉ (Elige tu sabor)

TÉ FRÍO | \$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
- Azul Relajante
- Fucsia Energizante
- Púrpura Detox

BEBIDAS CALIENTES

CHOCOLATE
CALIENTE | \$3.500

Pide tu Chocolate caliente con marshmallow (\$400)

CAFÉ PARA LLEVAR

CAFÉ GRANO
BRASIL 250gr | \$20.000

RUANDA
250gr | \$20.000

Pastelería

Kuchen de Nuez | \$4.990

Brownie | \$4.290

Pie de Limón | \$4.990

Brownie Sabores | \$4.290

- Brownie Mantequilla de maní
- Brownie Caramelo Salado

Cheescake | \$4.990

- Cheescake de Oreo
- Cheescake de Frutos Rojos
- Cheescake de maracuyá

Bollería

- Medialuna | \$1.990
- Dos medialunas | \$3.490
- Rollito de canela | \$3.990
- Donuts | \$2.490

Pastelería sin gluten

(Sin Gluten, Sin Lactosa, Sin Azúcar, Endulzados con Alulosa)

Crema Brulé Manjar | \$4.990


Creroso postre de manjar y galleta a base de harina de almendras.

Pie de Limón | \$4.990

Clásico pie a base de limón y leche condensada con galletas de frutos (Nuez y Almendra).

Golden Pie Maracuyá y Frambuesa | \$4.990

Fresco pie de maracuyá con galleta de harina de almendra cubierto por frambuesas.

 Tiramisú Vegano | \$4.990

Delicioso biscocho de cacao con café y crema.

Almadrón de Chocolate | \$4.990

Exquisito mousse de chocolate en galleta de almendra.

Bebestibles

Gaseosas | \$2.300

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

Jugos Naturales

- Naranja | \$5.000
- Frambuesa | \$4.000
- Mango | \$4.000
- Piña | \$4.000
- Naranja berries | \$5.000
- Mango menta | \$4.000

Limonadas | \$4.990

- Berries
- Tradicional
- Menta Jengibre
- Albahac
- Coco

Cerveza sin Alcohol | \$3.500

Pide tu Chelada o Michelada Extra (\$800)

Kombuchas | \$3.500

- Berries
- Limón Jengibre
- Mango Maracuyá

DETOX

Jugos con frutas y verduras frescas | \$6.900

Variedades:

- Piña albahaca naranja
- Naranja apio zanahoria betarraga
- Berries chia jengibre y menta

Mocktails

Coctel sin Alcohol

FRESH TONIC | \$7.200

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

TROPICAL | \$7.200

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

MOSCOW MULE | \$7.200

Ginger beer, toques de jengibre, limon y goma

MOJITO | \$7.200

Kombucha de sabor con menta fresca y limón sutil.

- Mojito Menta Jengibre
- Mojito Mango Maracuyá
- Mojito Berries

ESPRESSO TONIC | \$7.200

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

VINOS

TINTO DE VERANO | \$16.990

Jarra de vino tinto sin alcohol, energética, jugo de naranja y frutas de estación.

CLERY JARRA | \$16.990

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

Desayunos y Hora Del Té

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

CROQUE MADAME | \$7.900

Pan de molde tostado relleno de jamón queso, gratinado con salsa bechamel y coronado con el sombrero de "la madame" el huevo pochado.

BAGEL DE SALMÓN AHUMADO | \$9.900

Salmon ahumado, berros, pepino encurtido, mostaza antigua y crema acida.

BAGEL DE MECHADA LUCO PALTA | \$8.900

Carne deshinchada con palta laminada y queso fundido.



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 interfoliado con palta laminada, tomate, Cherry confitado con hummus clásico, queso ricota con láminas de dulce de membrillo.

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

Queso ricota con pera asada, tomates Cherry confitados con uvas y palta laminada



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.

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



HUEVOS CREMOSOS | \$6.900

Huevos revueltos con crema y tostadas de focaccia.



HUEVOS POMODORO | \$8.900

Huevos pochados en salsa pomodoro y tostadas de focaccia.



PAILA AMERICANA | \$9.990

Huevos pochados, tomate cherry confitado, palta laminada y tocino caramelizado acompañado de tostadas focaccia.



TOSTADAS FRANCESAS | \$9.900

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



BOWL ACAÍ | \$9.900

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

CROISSANT | \$3.900

EXTRA PALTA | \$2.000



:VEGETARIANO



:VEGANO

Sandwiches

De 13:00 a 21:00 hrs.

Todos nuestros sándwich son acompañados por papas fritas y salsa de la casa.

MILANESA DE RES | \$12.900

Corte de res apanado con Tomate, Lechuga, Pepino encurtido y Cebolla morada en pan ciabatta.

MILANESA DE POLLO | \$12.500

Pechuga de pollo apanada con ensalada Coleslow, Pepino encurtido, Lechuga y Salsa mostaza-miel en pan ciabatta.

MILANESA DE BERENJENA | \$10.900

Berenjena apanada con rúcula, Queso ricota, base de pomodoro y pesto en pan ciabatta.

Entradas, picoteos y para compartir

De 13:00 a 16:00 hrs.

TÁRTARO DE LOMO | \$14.990

Carne de lomo liso picada finamente mezclada con pepinillos, alcaparras, cebolla morada, cilantro y pepino, aderezada con una mezcla de jugo de limón, mostaza y aceite de oliva, finalizado con una yema de huevo encurtida.

MILANESA DE BERENJENA TOMATADA | \$7.900

Berenjena apanada en panko, sobre salsa pomodoro, queso mozzarella y pesto.

CAMARON Y CHAMPIÑÓN CREMOSOS AL AJILLO | \$9.900

Camarón y champiñón salteados con ajo y apagados con vino blanco, terminados en crema y soya y decorado con cilantro finamente picado.

PAPAS RÚSTICAS TRUFADAS | \$9.900

Duo de papas rústicas aderezadas con polvo de trufas queso parmesano y perejil.

CREMA O SOPA DEL DÍA | \$3.990

Consultar opción del día.

FIDEOS ALFREDO | \$6.900

FIDEOS POMODORO | \$6.900

CARNE O POLLO APANADO | \$7.900

Carne desmechada o pollo apanado con papas fritas, arroz o ensalada.

CELESTINO NIÑO | \$4.500

Una unidad de creps con salsa de manjar y helado de vainilla.

PIZZA NIÑO | \$6.900

Pizza con base de pomodoro, jamón pierna y orégano.

Niños
Hasta 12 años.

Pizzas

MARGHERITA | \$10.990

Base pomodoro, mozzarella fior di latte, albahaca.

PROSCIUTTO BURRATA | \$16.990

Base pomodoro, queso burrata, prosciutto, rúcula, parmesano y un toque de aceto balsámico.

MECHADA | \$12.990

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

POLLO BARBECUE | \$12.990

Base barbecue, mozzarella fior di latte, pechuga pollo, cebolla al carmenere, ciboulette.

AL PESTO | \$12.990

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

BIANCA SALMÓN | \$13.900


Base de salsa blanca, salmón laminado, alcaparras, cebolla morada, ciboulette frito y aceite de lemongrass.

PEPPE PISTACHO | \$12.990

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

QUESO BURRATA CON UVAS ASADAS | \$9.900

Bola de queso burrata con uvas asadas, reducción de balsamico, hojas de albahaca en masa de pizza.

 :VEGETARIANO

 :VEGANO

Platos de Estación

De 13:00 a 16:00 hrs.

ÑOQUIS RELLENOS | \$10.900

Ñoquis rellenos con ciruela hidratada en coñac y nuez en salsa 3 quesos y reducción de vino tinto con arándanos

SALMÓN SOUR | \$12.900

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

LOMO SALTADO | \$11.900

Carne de lomo salteada junto con cebolla morada, tomate y cilantro y apagado con salsa de lomo saltado, acompañada de media porción de arroz y media porción de papas fritas.

COSTILLAR BBQ | \$14.900

400 Gr de costillar ahumado y glaseado en salsa BBQ acompañado de una porción de papas fritas trufadas y una porción de coleslow (a base de repollo morado, zanahoria, cebolla, mayonesa, miel y vinagre).

ESPAGUETI A LA CAPRESSE | \$10.900

Fideos espagueti en salsa pesto decorados con queso boconccini, tomate cherry confitado y almendras esfiladas.

ATÚN SELLADO CON MOTE CREMOSO | \$12.900

Atún sellado en sésamo acompañado de un cremoso de mote con verduras.

MILANESA DE RES CON PURÉ PIAMONTESA | \$13.900

Corte de vacuno apanado acompañado de pure de papas saborizado con pimentones asados y terminado con ciboulette frito.

BOURGIGNON DE SETAS CON PURE COLIFLOR | \$10.900

Estofado de champiñones con verduras al vino tinto y concentrado de tomate acompañado de un puré a base de coliflor y papas (vegano) y decorado con aceite de tomate y semillas de sésamo tostadas.

Ensaladas

CESAR | \$10.900

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

HUMMUS Y ESCALIVADA | \$9.900

Creimoso 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, aderezada con una limoneta y un toque de ají amarillo.

ENSALADA DE HUEVO POCHADO | \$10.900

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

 :VEGETARIANO

 :VEGANO

Postres

SOPAIPILLAS PASADAS | \$4.990

Clásica preparación de sopaipillas rehogadas en una salsa a base de chancaca, naranja, canela y clavo de olor.

CELESTINOS EN SALSA DE TOFFE A LA NARANJA Y HELADO DE SABOR: | \$6.900

Celestino salteado en salsa de toffee a la naranja decorado con gajos de naranja y una bola de helado sabor a elección.

BROWNIE CON HELADO | \$6.900

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

PERAS AL VINO TINTO CON MOUSSE DE CARAMELO Y PRALINE | \$6900

Peras cocidas en una reducción de vino tinto, servidas con una mousse de caramelo suave y acompañadas de un crujiente praliné.

VOLCÁN DE CHOCOLATE | \$6.900

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

COPA DE HELADO | \$5.900

Tres bolitas de helado sabor chocolate y vainilla.



COMIDA PARA PERROS | \$4.900
Plato de arroz, carne molida y zanahoria