



Carta

Cafetería de Especialidad

Pídelo a tu temperatura ideal

Americano | \$2.800

Espresso | \$2.800

Cappuccino | \$3.700

Flat White | \$3.700

Macchiato | \$2.900

Latte | \$3.900

Mocha | \$4.200

Mocha Blanco | \$4.200

Filtrados | \$5.600

Método artesanal que resalta la pureza y sabores únicos de cada grano de café, todo un arte.

Chocolate Caliente | \$4.200

Preparación de cacao 100% orgánico y leche.

EXTRAS | \$700

- Extra Shot de Café
- Descafeinado de especialidad
- Leche Vegetal
- Sabores Syrup
- Malvaviscos

Cafetería de Autor

Matcha Choco | \$5.990

Matcha, chocolate y leche. Una mezcla suave y cremosa.

Dirty chai | \$5.990

Café frío con leche y syrup chai.

Affogato Almendras | \$6.990

Helado de vainilla cubierto con espresso y un toque de almendras tostadas.

Filtrado Summer | \$6.990

filtrado con finas hierbas o fruta de la estación con hielo.

Cafe Helado | \$7.990

Leche, café, helado de vainilla y crema chantilly.

Cold Brew de la Casa | \$5.990

Café frío de especialidad reposado en frío por 24 horas.

Latte Coco (frío)| \$6.990

Latte con crema de coco.

Matcha Berries | \$5.990

Bebida de matcha con un toque de frutos rojos y hielo.

Espresso Naranja | \$5.990

Jugo de naranja recién exprimido con café espresso.

Cafés de autor hecha por nuestros baristas Yan Caro y Matías Jorquera

Hebras, hojas y flores 100% orgánicas

Té de Origen

Negro Rukeri

Individual \$4.200 | Compartir \$7.900

Te negro single state cultivado orgánicamente en el jardín de rukeri Ruanda.

Negro Canela

Individual \$4.200 | Compartir \$7.900

Te negro de origen Ruanda con canela en rama.

Verde

Individual \$4.200 | Compartir \$7.900

Te verde con papaya, esencia de maracuyá y pétalos de girasol.

Masala Chai

Individual \$4.200 | Compartir \$7.900

Te negro, canela, cardamomo, clavo de olor, pimienta y jengibre.

Masala Chai Latte

\$4.900

Te negro con especias, pulverizado con leche texturizada.

Matcha Latte

\$4.900

Te verde de la cosecha de verano con leche texturizada.

Infusiones

Golden Milk

\$4.900

Cúrcuma, jengibre, canela, cardamomo, pimienta negra y blanca, clavo de olor, nuez moscada con leche texturizada.

Rooibos Verde

Individual \$4.200 | Compartir \$7.900

Rooibos verde, trozos de manzana, zanahoria, naranja, cascara de citrico y melisa.

Rooibos Negro

Individual \$4.200 | Compartir \$7.900

Rooibos, piece of rosehip, elderberries, blueberry, lavender petals, and rose.

Flor de sauco e hibisco

Individual \$4.200 | Compartir \$7.900

Bayas de sauco, pasas y pétalos de hibisco.

ELIGE NUESTRAS OPCIONES
DE LECHE VEGETAL | \$800

- Avena
- Soya

Pastelería

Kuchen de Nuez | \$4.990

Pie de Limón | \$4.990

Cheescake Maracuyá | \$4.990

Cheescake Oreo | \$4.990

Cheescake Berries | \$4.990

Carrot Cake | \$4.990

Torta del Día | \$4.990

Pastelería sin gluten

(Sin Gluten, Sin Lactosa, Sin Azúcar, Endulzados con Alulosa, no apta para alergias)

Crème Brûlée | \$5.290

Golden Pie Maracuyá Frambuesa | \$5.290

Barrita Chocolate Naranja | \$5.200

Caluga Frambuesa | \$5.200

Bollería

BROWNIE TRADICIONAL | \$4.290

BROWNIE MANTEQUILLA DE MANI | \$4.290

BLONDIE DE CARAMELO SALADO | \$4.290

BROWNIE VEGANO | \$4.290

MEDIALUNA | \$2.690

ROLLITO DE CANELA | \$5.290

MUFFINS | \$3.990

PAN DE CHOCOLATE | \$4.990

GALLETON VAINILLA CHOCO CHIP | \$3.990

GALLETON FRAMBUESA LIMÓN COCO Y CHOCOLATE BLANCO | \$3.990

GALLETON RED VELVET CHOCOLATE BLANCO | \$3.990

GALLETON LIMÓN | \$3.990

Bebestibles

Gaseosas | \$2.300

- CocaCola Original
- CocaCola Zero
- CocaCola Light
- Sprite Original
- Sprite Zero
- Fanta
- Fanta Zero
- Agua con gas
- Agua sin ga

Kombuchas | \$3.500

- Berries
- Limón Jengibre
- Mango Maracuyá

Cerveza sin Alcohol | \$3.500

Pide tu Chelada o Michelada Extra (\$800)

Jugos Naturales

- Naranja | \$5.000
- Naranja berries | \$5.000
- Mango menta | \$5.000
- Chirimoya alegre | \$5.000
- Mango | \$4.000
- Frambuesa | \$4.000
- Chirimoya | \$4.000

Limonadas

- Menta jengibre | \$4.990
- Berries | \$4.990
- Tradicional | \$4.990
- Albahaca | \$4.990
- Coco | \$5.490

DETOX | \$6.900

Jugos con frutas y verduras frescas.

Variedades:

- Piña albahaca naranja
- Naranja mango zanahoria

SMOOTHIES | \$6.990

Cremosos smoothies de fruta de la estación, yogurt griego y granola.

Variedades:

- Smoothie Mango Maracuyá
- Smoothie Berries

Mocktails

Cóctel sin Alcohol

DULCINEA | \$2.990

DIGESTIVO DE LA CASA

Envuelve tu paladar para seguir disfrutando con nuestro sabroso digestivo de roiboos con manzanas, zanahoria naranja, melissa y toques de anís.

PINK JULIET | \$8.990

DULCE, FLORAL, AMARGO

Nuestro cordial Oh my berries envuelve tu paladar con notas dulces y florales, dando equilibrio con toques de amargor que entrega el pomelo en compañía de una Pink tonic y un final fresco de pepino.

ABRAZO DE OTOÑO | \$8.990

CÁLIDO, TERROSO, PICOR SUTIL

Encuentra sabores cálidos y terrosos suaves con el cordial de roiboos y hierbas acompañado con un abrazo de jengibre, sellado con tónica para dar equilibrio en tu paladar y una decorativa tierra de jengibre que aporta aroma.

APEROL SPRITZ | \$7.990

DULCE, AMARGO

Un imperdible de la coctelería clásica llega a Juliet en su versión sin alcohol, notas dulces y amargas a naranja con espumante zero.

MOSCOW MULE | \$8.990

DULCE, PICANTE

Un clásico y en casa Juliet lo preparamos con limón, syrup de jengibre y ginger ale para refrescar tu visita.

ESPRESSO TONIC | \$7.990

AMARGO

Delicioso refresco con tónica y nuestro café de especialidad.

WIKI WIKI | \$8.990

DULCE, HERBAL

Un suave cosquilleo de sabores entrega nuestro cordial de kiwi con pieles cítricas de limón, syrup de romero coronado con kombucha de limón jengibre.

LADY HIBISCUS | \$8.990

ACIDO, DULCE, SALADO

Ideal para celebrar la vida en compañía de un brebaje dulce y ácido. Descubre nuestro tequila sin alcohol acompañado de flor de hibiscus que eleva su sabor y color.

ROSA BRAVA | \$7.990

DULCE, PICANTE

Un viaje inesperado, frutas tan dulces y suaves como peras y manzanas verdes acompañadas de chardonnay sin alcohol conducen a tu paladar a un final picante e inesperado resaltando el ají verde.

BAILEYS | \$6.990

DULCE, CREMOSO

Gran textura, cremosidad y dulzor son las cualidades de este baileys en su versión sin alcohol, elaborado con nuestro café de especialidad en conjunto a lácteos, canela y vainilla.

MOJITOS | \$8.990

CITRICO, DULCE

Preparados como el clásico mojito pero sin alcohol muy delicioso, pruébalo en sus diferentes versiones con kombucha sabores, mango maracuyá, frutos rojos y limón jengibre.

Carta hecha por nuestra bartender Andrea Silva

Desayunos y Hora Del Té

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

*SOLO HORARIO DESAYUNO

BRUNCH JULIET PARA COMPARTIR | \$35.990

Incluye dos café a elección, dos jugos de naranja recién exprimidos, Mousse de yogurt con salsa de mango y otro con frambuesa decorado con granola, frutas de la estación, pancakes con miel de palma, trozo de pastel del día.

Dos mini pan (mini croissant y mini ciabatta) palta molida, queso gouda y jamón pierna, salmón ahumado, crema ácida y mantequilla a las finas hierbas.

CROISSANT SERRANO | \$9.990

Croissant relleno de espinaca en chifonade, crocante de jamón serrano, salsa de yogurt con ricota y mermelada de tomate con albahaca.

🌿 CROISSANT CAPRESE | \$8.990

Croissant relleno de lechuga, queso fior di latte, tomate laminado, pasta de tomate y pesto de albahaca de la casa.

🌿 TOSTADAS VEGGIES | \$11.990

Tostón multisevilla con base de espinaca y palta laminada, terminada con babaganish de berenjena asada a la pomodoro y duxelle de champiñón con crema de mani y coco, decorada con pebre de beterraga y encurtidos de la casa.

DÚO MIXTO | \$10.990

Par de tostadas de pan focaccia, una tostada decorada con tártaro mixto de atún y salmón, cebolla, cilantro y salsa acevichada de la casa. Y la otra tostada con salsa de queso azul, mermelada de tocino y cebolla carmenere.

BAGEL DE SALMÓN | \$12.990

Pan bagel relleno de salsa de miel y mostaza, berros, láminas de salmón ahumado, pepinos encurtidos caseros y salsa de ciboulette.

CROISSANT JAMÓN QUESO | \$7.990

Croissant relleno con laminas de queso gouda y jamón pierna artesanal.

PAILA DE HUEVOS CREMOSOS | \$6.990

Huevos revueltos con un toque de crema, acompañados de tostadas de focaccia.

Desayunos y Hora Del Té

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

SANDWICH DE PASTRAMI | \$14.990

Rebanadas de pan brioche tostadas con mantequilla y rellenas de pastrami, queso fundido, coleslow mixta, pepinos encurtidos y salsa de mostaza antigua.

HUEVOS BENEDICTINOS JULIET | \$12.990

Tostada de pan brioche decoradas con laminas de palta, salmón ahumado o jamón serrano con huevo pochado y terminada con salsa bernesa.

MECHADA LUCO EN BRIOCHE | \$11.990

Rebanadas de pan brioche untadas en mantequilla rellenas de carne mechada en su jugo, palta laminada y queso gouda fundido, acompañado de su salsa de carne.

🍃 PAILA DE HUEVOS POMODOROS | \$9.990

Paila de huevos pochados sobre una cama de salsa pomodoro casera, decorado con tomates cherry y pesto de albahaca hecho en casa.

CROQUE MADAME DE PASTRAMI | \$13.990

Rebanadas de pan brioche rellenas de pastrami y queso, bañados en salsa bechamel, gratinado con queso mozzarella, coronado con huevo pochado y mostaza encurtida.

🍃 TOSTADA NI TAN FRANCESA | \$12.990

Rebanadas de pan brioche remojadas en una mezcla de la casa y luego tostadas, rellenas de una crema pastelera de naranja y un caramelo tipo brulé para terminar, acompañado de frutos rojos.

🍃 BOWL AÇAÍ | \$10.990

Sorbete de acai cremoso con salsa de mantequilla de maní, fruta de la estación, granola y láminas de coco.

Entradas, picoteos y para compartir

De 13:00 a 21:00 hrs.

PAPAS CHEDDAR CON TOCINO | \$10.990

Papas fritas bañadas en salsa de queso cheddar junto con tocino asado y ciboulette fresco.

TÁRTARO DE SALMÓN Y ATÚN | \$14.990

Mix de salmón y atún aliñado con cilantro, cebolla morada, alcaparras fritas y una salsa acevichada de la casa, acompañado con pan focaccia.

CROQUETAS ESPAÑOLAS | \$12.990

Croquetas de jamón serrano, espinaca y cebolla, apanadas en panko sobre salsa de vino tinto y arándano decoradas con brotes y salsa de ciboulette.

BERENJENA ATOMATADA | \$10.990

Berenjena asada, apanada en panko sobre una base de pomodoro, terminada con mozzarella fior di latte y pesto de albahaca.

Niños *Hasta 12 años.*

SPAGUETTI POMODORO O ALFREDO | \$7.990

Pasta fresca con salsa pomodoro o salsa alfredo de la casa.

POLLO A LA PLANCHA CON ARROZ, PAPAS FRITAS O ENSALADA | \$7.990

Pollo a la plancha con agregado a elección.

CARNE MECHADA CON ARROZ, PAPAS FRITAS O ENSALADA | \$7.990

Carne mechada con agregado a elección.

Platos de Estación

De 13:00 a 16:00 hrs.

🌿 ÑOQUIS RELLENOS CON SALSA 3 QUESOS | \$12.990

Ñoquis artesanales rellenos de ciruela, frutos secos macerados en licor bañados en salsa 3 quesos, sésamo, terminado con reducción de arándanos y vino tinto.

SALMÓN SOUR | \$14.990

Filete de salmón sellado a la plancha con salsa de caramelo naranja, acompañado de papas rústicas en una salsa sour y trozos de palta.

ORZOTTO AL PESTO CON ATÚN ALETA AMARILLA | \$15.990

Pasta orzotto al pesto de la casa, acompaña de atún sellado con una costra de tapenade a base de aceitunas secas, cebolla crispy y pan asado.

TORTILLA ESPAÑOLA | \$12.990

Tortilla de papas y cebolla al carmenere decorada con pesto, tomate cherry y laminas de jamón serrano, acompañada con lactonesa de pimentón asado.

🌿 LENTEJAS AL CURRY CON ARROZ AROMATIZADO | \$12.990

Lentejas en salsa de curry con coco y almendras, acompañado arroz aromatizado con jengibre y limón, decorado con pebre de beterraga.

FILETE APANADO CON PURE DE CAMOTE Y ACHIOTE | \$18.990

Filete de res apanado en panko, acompañado con pure cremoso de papa y zapallo colorado con leche al achiote, terminado con espárragos salteados, salsa de carne y vino tinto.

FETUCCINI DE SEPIA CON CAMARÓN Y CHAMPIÑÓN AL AJILLO | \$12.900

Pasta de sepia en salsa de champiñones salteados, callampas shitake, camarón, crema de ajo y un toque de soya.

CREMA DEL DÍA | \$6.990

Crema del día con productos de la estación.

Ensaladas

ENSALADA DE BURRATA FRITA | \$13.990

Mix verdes, frutillas, pepino fresco, granada, frutos secos con burrata apanada y frita acompañada con dressing de aceto balsámico y frambuesa.

CESAR JULIET | \$12.990

Lechuga escarola sobre una milanesa de pollo, decorada con salsa cesar de la casa, cebolla crispy y queso parmesano.

ENSALADA DE QUINOA | \$10.990

Mix de quinoa, tomate, pepino fresco, cebolla morada, cilantro, palta, atún y salmón, aderezada con salsa acevichada de la casa.

Carta hecha por el chef Adin Gilbert, Sous Chef Rosa Conoepan y su equipo

Postres

TIRAMISÚ AL PLATO | \$10.990

Interpretación de la clásica preparación italiana servida a la mesa.

Galletas de champagne remojadas en café espresso recién preparado con un toque de amaretto, cubierto de crema e mascarpone, terminado con cacao amargo.

VOLCÁN DE CHOCOLATE | \$9.990

Bizcocho de chocolate semi amargo con interior cremoso, en una tierra de chocolate negro, salsa de chocolate y bola de helado a elección.

BOLITAS DE ARROZ CON LECHE FRITAS | \$10.990

Arroz con leche frito acompañado de salsa de sangría.

CRUMBLE DE MANZANA | \$12.990

Manzanas horneadas con crumble crocante, caramelo salado y helado de vainilla. Perfecto para compartir



COMIDA PARA PERROS | \$4.900

Croqueta de hígado, arroz blanco y zanahoria