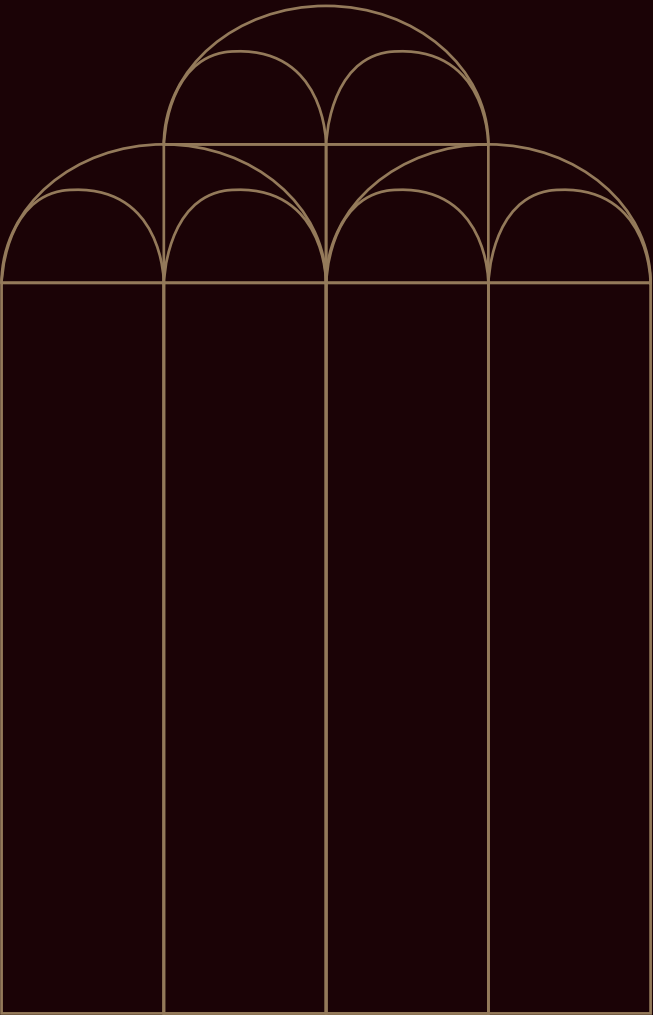
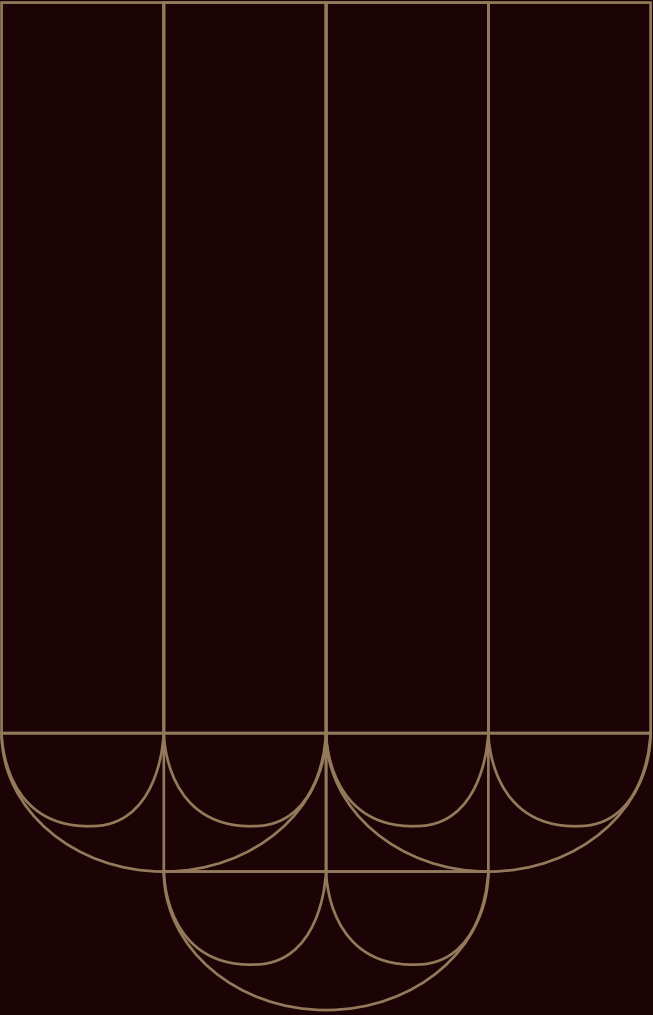




1557 *Café*

POSADAS 1557
MELIÁ RECOLETA PLAZA HOTEL



1557

Café

« Café »

- Espresso \$4.000
- Doble espresso \$5.500
- Macchiato \$5.800
- Americano \$5.500
- Cappuccino \$5.800
- Latte \$5.800
- Flat White \$5.500
- Mochaccino \$5.800
- Moca Pistacho \$6.200
- Caramel Latte \$5.900
- Chocolatada (fría o caliente) \$5.100
- Submarino \$6.500

« Frios »

- Iced Coffee \$5.000
- Iced Latte \$5.500
- Iced Cappuccino \$5.800
- Iced Mochaccino \$5.800
- Extra leche: almendras o coco \$700

« Bebidas sin alcohol »

- Agua mineral \$6.000
- Gaseosas línea Coca-Cola \$7.000
- Limonada con menta y jengibre \$9.000
- Jugo de naranja \$9.000
- Licuado de banana \$13.000
- Iced Tea de hibiscus y canela \$7.500
- Variedad de té en hebras a elección \$6.000

« Bebidas alcohólicas »

- Aperol Spritz \$13.000
- Gin Tonic \$13.000
- Cynar Julep \$13.000
- Vermouth \$7.000
- Cerveza \$10.000
- Copa de vino \$9.000

« Viennoiserie »

- Croissant \$4.800
- Croissant rellena (jyq o tomate y queso brie) \$8.500
- Medialuna \$3.500
- Roll de canela \$4.000
- Pan de chocolate \$4.800
- Pan suizo \$5.000
- Scon de queso \$3.500
- Macaron \$2.800
- Alfajor \$4.000
- Cookie \$3.800
- Budín \$5.000
- Lingote \$8.500
- Pan de masa madre por unidad. \$9.000**

« Desayunos y meriendas »

- Tostadas pan a elección (masa madre o brioche), mermelada y queso crema \$7.000
- Yogurt con granola o cereales + frutas y miel de panal \$9.500
- Huevos revueltos, tostada y panceta \$11.500

1557 *Café*

« *Desayunos y meriendas* »

Avocado toast (huevo revuelto y palta) \$10.500

Tostado jamón y queso \$11.000

Huevos benedictinos \$11.500

« *Tostones* »

Veggie: Tomates Cherry confitados, olivas maceradas, rúcula y hummus de berenjenas ahumadas + pesto. \$12.000

Ahumado y palta: Emulsión de palta, salmón ahumado, huevo mollet y gremolata de cilantro. \$15.000

Hongos y garrapiñadas: Burrata y hongos encurtidos, cebolla caramelizada y lluvia de garrapiñadas de pistacho. \$14.000

Crudo y queso: Jamón crudo, bocconcinos, emulsión romesco y micros Green + pangrattato. \$16.800

« *Ensaladas* »

Clásica ensalada Caesar: Lechuga, crutones, queso parmesano, aderezo. \$10.500

De la Huerta: Cabutia asada en cubos, bocconcinos, arroz yamaní, cherrys confit + vinagreta de cilantro y sésamo tostado. \$14.000

Recoleta: Mix de verdes, salmón ahumado, gajos de pomelo, queso crema, emulsión de palta y sésamo. \$ 17.500

« *Sandwiches* »

Croque Madame \$11.000

Croque Monsieur \$10.000

Ciabatta de pollo, palta y panceta \$14.500

Ciabatta de lomo, queso y cebolla caramelizada \$23.500

Focaccia de olivas negras, jamon de parma, bocconcinos y tomate \$17.500

Fino de hojaldre: Jamón crudo, tomates asados, queso brie en dos capas de hojaldre crocante. \$15.500

Pastrón: Mostaza a la antigua, cebollas caramelizadas, pickles de pepinillos y pastrón casero. \$16.500

Vegano: Kale, pickles de cebolla morada, zuchinis y berenjenas grilladas, emulsión de remolacha. \$11.000

Salmón: Salmón rosado curado, queso crema, palta, rúcula y alcaparras. \$16.000

Wrap Caesar con pollo. \$16.800

« *Cazuelas* »

Risotto (de calabaza, arvejas, champi o espinaca) \$23.000

Cazuela de ave y semillas tostadas \$20.000

Sopa de cebolla \$9.500

Sopa de calabaza o vegetales \$8.500

Lentejas guisadas \$10.000

Pulpetines en su salsa \$20.000

OPCIONES SIN TACC

Chipa de queso \$12.000

Chipa de jamón \$12.000

Tostado jamón y queso (árabe) \$16.000

Tostadas \$10.000

Alfajor \$8.000

Cookie \$5.000

Budín \$10.000

Mini cake \$17.500