



Nuestros cafés maduran lentamente, a la sombra, para obtener un aroma intenso de cada grano. Cada uno de estos granos de café proviene de las mejores plantaciones del mundo para ser llevado a Florencia, Italia, donde es tostado, envasado y luego distribuido a los cinco continentes. Utilizamos una mezcla de granos de origen que realza el sabor de nuestro espresso.

www.cafechiaroscuro.cl

[instagram.com/cafe_chiaroscuro/](https://www.instagram.com/cafe_chiaroscuro/)

ESPRESSO

Espresso (30ml)

Doppio

100% ARÁBICA	\$ 1.890	\$ 2.590
80% ARÁBICA 20% ROBUSTA	\$ 1.890	\$ 2.590
60% ARÁBICA 40% ROBUSTA	\$ 1.890	\$ 2.590
DESCAFEINADO / DESCAFFEINATO	\$ 2.290	\$ 2.990
ESPRESSO GRANO DE ORIGEN	\$ 2.290	\$ 2.990
CORRETTO con Baileys o Amaretto	\$ 2.590	\$ 3.690
MACCHIATO espresso con un toque de leche	\$ 2.190	\$ 2.890
AFFOGATO espresso sobre una bola de helado	\$ 3.190	\$ 3.990

Café con Leche / Caffè con Latte

Todos nuestros cafés son preparados con leche cuidadosamente espumada para crear una fina textura de espuma sin burbujas de aire.

	Simple	Doble
CAPPUCCINO ITALIANO	\$ 2.990	\$ 3.590
CAFÉ CORTADO	\$ 2.790	\$ 3.390
LATTE MACCHIATO		\$ 3.390
MOCACCINO, ciocolata, espresso, latte	\$ 3.390	\$ 3.990
CAPPUCCINO AROMATIZADO Avellana, caramelo, vainilla o almendra	\$ 3.390	\$ 3.990
CAFÉ CORTADO AROMATIZADO Avellana, caramelo, vainilla o almendra	\$ 2.990	\$ 3.690

CHOCOLATE / CIOCCOLATA

Preparado a la italiana.

	Simple	Doble
Chocolate Caliente	\$ 3.390	\$ 3.990
Chocolate Caliente Aromatizado	\$ 3.790	\$ 4.290





TÉ

Variedades de té en hoja, servido en tetera

Té Blanco, Verde o el clásico Té Negro Té en hojas	\$ 2.890
Lluvia Primavera Blanco con frambuesas, uvas, pétalos de rosas	\$ 2.890
Viento Sur Verde, Blanco con cáscaras de limón y yogurt	\$ 2.890
Gunpowder Menta Verde con menta	\$ 2.890
Pu Erh Orange Rojo chino con cáscaras de naranja	\$ 2.890
Pu Erh Rosas Rojo chino con brotes de rosas	\$ 2.890
Berries del Bosque Negro chino con berries	\$ 2.890
Caramel Negro chino con caramelo	\$ 2.890
Mazapán Negro chino con mazapán y trozos almendra	\$ 2.890
Naranja Atardecer Negro chino, cáscara de naranja y pétalos Safflor	\$ 2.890
Té Masala Chai Té negro, canela, jengibre, cardamomo y vainilla	\$ 2.890
Té Negro Clásico en Sachet Te Dilmah	\$ 1.890

INFUSIONES

Frutos Silvestres Pétalos de hibisco, berries, manzana y rosa mosqueta	\$ 2.890
Te Rooibos Vainilla Infusión sudafricana, vainilla	\$ 2.890
Te Rooibos Spicy Infusión sudafricana, canela, cardamomo, pimienta, clavos de olor, y toque de naranja	\$ 2.890
Infusión Manzanilla En Sachet Dilmah	\$ 1.890
Infusión Hojas de Menta En Sachet Dilmah	\$ 1.890



PREPARACIONES FRÍAS

Refrescantes y a la italiana

SHAKERATO	\$ 2.790
espresso batido con hielo, clásica forma de refrescarse	
SHAKERATO CORRETTO	\$ 3.590
con Baileys o Amaretto	
CAPPUCCINO FREDDO	\$ 3.990
frío y con la mejor crema batida	
CAFÉ HELADO	\$ 3.990
helado a tu elección, leche y café	
CIOCCOLATO FREDDO	\$ 3.990
chocolate frío y con la mejor crema batida	

BEBIDAS Y JUGOS / LE BEVANDE

JUGO DE MANGO	\$ 2.990
JUGO DE CHIRIMOYA	\$ 2.990
JUGO DE MARACUYA	\$ 2.990
JUGO DE PIÑA	\$ 3.090
JUGO NATURAL DE NARANJA	\$ 3.290
JUGO DE PIÑA ALBAHACA	\$ 3.290
JUGO DE LIMÓN MENTA JENGIBRE	\$ 3.290
JUGO CHIRIMOYA ALEGRE, Chirimoya y Naranja	\$ 3.290
JUGO MIX, Mango, Piña, Naranja, Granadina	\$ 3.290
TE FRIO, Yerba Mate Orgánica o Hibiscus Jamaica	\$ 2.990
BEBIDA EN LATA	\$ 1.500
AGUA MINERAL	\$ 1.500
AGUA TONICA	\$ 1.750
CERVEZA SIN ALCOHOL	\$ 2.890



TORTAS / TORTE

TORTA ARTESANAL , Variedad de tortas de la nonna	\$ 3.990
PIE DE LIMON	\$ 3.890
KUCHEN	\$ 3.890
CHEESECAKE	\$ 3.990
CHEESECAKE SIN AZUCAR	\$ 3.990
VOLCAN DE CHOCOLATE , con helado y/o crema	\$ 4.380
STRUDEL , con helado y/o crema	\$ 4.190
BRAZO DE REINA	\$ 2.990

MASAS DULCES / I DOLCI

MEDIA LUNA	\$ 990
MEDIA LUNA MANJAR	\$ 1.090
MUFFIN Arándanos, Frambuesa, Plátano Nuez, Chocolate, Chip Chocolate	\$ 1.990
ALFAJOR ARTESANAL	\$ 1.790
GALLETAS ARTESANALES	\$ 2.890

HELADOS / GELATI

UN SABOR de helado artesanal	\$ 1.890
DOPPIO PIACERE Dos sabores de helado artesanal	\$ 3.190
COPPA CHIAROSCURO Tres sabores, almendras, salsa y crema	\$ 4.290
MILKSHAKE	\$ 3.990



PARA COMPARTIR / ANTIPASTO

CROSTINI \$ 6.490

Variedad de 4 appetizers de pan horneado con prosciutto, rúcula, grana padano, mozzarella di bufala, queso de cabra, Parmesano, tomate deshidratado sobre una sabrosa base de paté italiano

TABLA QUESO PROSCIUTTO \$ 8.590

Queso mozzarella di bufala, grana padano, queso cabra, queso gauda, parmesano, exquisito prosciutto, aceitunas

TABLA ANTIPASTO \$ 11.990

Queso mozzarella di bufala, grana padano, queso cabra, queso gauda, parmesano, prosciutto, jamón ahumado negrini, salame finocchiona negrini, aceitunas

CARPACCIO DE ATUN A LAS FINAS HIERBAS \$ 6.990

Atún sellado al sésamo con palta y mostaza

CARPACCIO DE SALMON AHUMADO \$ 6.990

Salmón ahumado con palta y mostaza

SANDWICHES / PANINI

CHIAROSCURO \$ 5.990

Queso cabra, rúcula, tomate deshidratado italiano

PROSCIUTTO GRANA \$ 5.990

Prosciutto, grana padano, tomate, rúcula, albahaca

ROMANO \$ 5.990

Prosciutto, mozzarella, tomate, aceitunas

BUFALA \$ 6.290

Mozzarella di bufala, rúcula, tomate deshidratado, albahaca

SALMONE \$ 6.190

Salmón ahumado a las finas hierbas y mostaza, tomate, palta, albahaca

TIROLESE SPECK \$ 6.190

Jamón ahumado speck, mozzarella, tomate, albahaca

SALAME TOSCANO \$ 6.190

Salame finocchiona, mozzarella, tomate, albahaca

CARNE MECHADA Y QUESO \$ 5.990

Queso gauda

CARNE MECHADA ACOMPAÑADA \$ 6.490

Cebolla morada, tomate, queso gauda, mayonesa, lechuga

ATUN (Doble capa en pan de molde) \$ 5.990

Lomo de atún sellado 3/4, cebolla morada, palta, lechuga, salsa de ají amarillo, cilantro



SANDWICHES / PANINI

EN PAN BAGUETTE o CROISSANT

JAMON QUESO **\$ 4.290**

Jamón, queso, mayonesa, lechuga

AVE QUESO **\$ 4.290**

Ave, queso, mayonesa, lechuga

JAMON PALTA **\$ 4.290**

Jamón, palta, mayonesa, tomate

AVE PALTA **\$ 4.290**

Pasta de ave, palta, mayonesa, tomate

ALIADO **\$ 3.890**

Jamón y queso caliente



Panini

TOSTADAS / PANE TOSTATO

Con mermelada, palta y mantequilla **\$ 3.390**

ENSALADAS / INSALATE

CESARE \$ 6.390

Mix de lechugas y rúcula, pollo, tomates cherry, palta, aceitunas, crutones, parmesano, en Salsa César

MEDITERRÁNEA \$ 6.990

Mix de lechugas y rúcula, queso cabra, grana padano, prosciutto, tomates cherry, aceitunas

CHIAROSCURO PROSCIUTTO \$ 6.990

Mix de lechugas y rúcula, prosciutto, tomates cherry, grana padano, aceitunas, champiñones apagados en vino blanco

INSALATA AI DUE POMODORI \$ 6.990

Mix de lechugas y rúcula, prosciutto deshidratado, queso cabra, palta, tomate cherry, tomate deshidratado, aceitunas, almendras laminadas

MOZZARELLA DI BUFALA \$ 7.990

Mix de lechugas y rúcula, mozzarella di búfala, tomate deshidratado, aceitunas, albahaca, champiñones apagados en vino blanco

CAMARONES SALTEADOS \$ 7.690

Camarones salteados , palta, lechuga, tomate cherry, aceitunas, zanahoria y cebolla

ATÚN SELLADO \$ 7.590

Lomo de atún sellado $\frac{3}{4}$, bañado en salsa de jengibre, mix de lechugas y rúcula, tomates cherry, palta, aceituna, palmitos, sésamo

SALMÓN AHUMADO \$ 7.590

Salmón ahumado, mix de lechugas y rúcula, tomates cherry, palta, aceituna, palmitos, almendras laminadas

VEGANA \$ 6.290

Quinoa, tomate Cherry, champiñones, aceitunas, mix de lechugas y rúcula, zanahoria, cebolla morada, palta y palmitos

CAPRESE \$ 6.290

Mozzarella di bufala, tomate, albahaca, aceitunas verdes



PASTAS

LASAGNA Delgadas laminas de pasta rellenas con carne mechada, boloñesa y queso	\$ 6.790
LASAGNA DE ALCACHOFA Delgadas laminas de pasta rellenas con alcachofa y salsa bechamel	\$ 6.790
GNOCCHI Pasta a base de papa	\$ 6.790
RAVIOLI ESPINACA (VERDES AL TOMATE) Ravioles en masa de espinaca rellenos por una suave mezcla de quesos junto con tomates y ciboulette	\$ 6.790
RAVIOLI AL SALMONE Ravioles en masa al huevo rellenos por una delicada mezcla de salmón ahumado con queso Philadelphia y hojas de rúcula fresca	\$ 6.790
RAVIOLES FLORENTINOS Ravioles en masa de betarraga rellenos con una crema de quesos fresca (mozzarella, queso ahumado y scarmozza) con corazones de alcachofas y tomates secos	\$ 6.790
RAVIOLI OSOBUCO Ravioles en masa al huevo rellenos con carne de osobuco en cocción lenta con vegetales y queso mozzarella	\$ 6.790
SORRENTINI Sorrentinos en masa al huevo rellenos por una crema de ricota con queso mozzarella y espinaca fresca	\$ 6.790
CANNELLONI HOJA VERDE Canelones rellenos de espinaca y acelga, a la crema y semillas de sésamo	\$ 6.790
CANNELLONI SALMONE Canelones rellenos de salmón con salsa bechamel, cilantro y limón	\$ 6.790

SALSAS: pomodoro, pesto, queso champiñón

Para los niños / Per bambini

ESPIRALES / SPIRALI FANTASIA	\$ 4.990
TUBITOS / PENNE RIGATE	\$ 4.990





QUICHES

Tarta individual rellena con crema, huevo y diferentes opciones

QUICHE ALCACHOFA ACEITUNA	\$ 6.690
QUICHE NAPOLITANO	\$ 6.690
QUICHE TOCINO CEBOLLA	\$ 6.690
QUICHE ESPINACA, CEBOLLA CARAMELIZADA	\$ 6.690
QUICHE CAMARÓN	\$ 7.390

Todos nuestros QUICHES y PASTELES acompañados de una ensalada de lechugas, palta y tomate fresco

PASTELES

PASTEL DE CHOCLO	\$ 6.890
Choclo molido sobre una preparación de "pino" (carne picada con pollo, cebolla y aliños) , huevo y aceituna	
PASTEL DE JAIBA	\$ 7.990
Carne de Jaiba molida sobre una preparación de tomate, cebolla morada y crema de leche	

SOPA / ZUPPA

CREMA DE ZAPALLO
\$ 3.890



MENU

MENÚ ENSALADA CÉSAR	\$ 8.890
MENÚ PASTEL DE CHOCLO	\$ 8.890
MENÚ GNOCCHI	\$ 8.890
MENÚ QUICHE	\$ 8.890
MENÚ QUICHE CAMARÓN	\$ 9.390
MENÚ PASTA	\$ 9.390
MENÚ ENSALADA GOURMET	\$ 9.390

Mediterránea, Chiaroscuro, Mozzarella di Búfala, Atún Sellado, Salmón Ahumado, Camarones, Due Pomodori

Todos nuestros menús incluyen torta o helado y espresso