



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.

Promos Chiaroscuro

Cappuccino con Medialuna	\$4.290
Cappuccino con Medialuna Manjar	\$4.390
Chocolate con Medialuna	\$4.790
Chocolate con Medialuna Manjar	\$4.890
Cappuccino con Muffin	\$5.190
Chocolate con Muffin	\$5.690
Café + Jugo + Torta o Sandwich	\$9.190
Café + Jugo + Tostadas + Medialuna	\$9.190

Espresso

(30ml) Doppio

100% Arábica	\$2.390	\$2.990
80% Arábica 20% Robusta	\$2.190	\$2.890
60% Arábica 40% Robusta	\$2.190	\$2.890
Descafeinado / Descaffeinato	\$2.690	\$3.290
Espresso Grano de Origen	\$2.690	\$3.290
Coretto con Baileys o Amaretto	\$3.290	\$4.190
Macchiato	\$2.890	\$3.490
Espresso con un toque de leche		
Affogato	\$3.790	\$4.390
Espresso sobre una bola de helado		

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	\$3.790	\$4.390
Café Cortado	\$3.190	\$3.790
Latte Macchiato		\$3.890
Latte Macchiato Aromatizado		\$4.590
Mocaccino	\$3.990	\$4.590
Ciocolatta, espresso, latte		
Cappuccino Aromatizado	\$3.990	\$4.590
Avellana, caramelo, vainilla o almendra		
Café Cortado Aromatizado	\$3.690	\$4.290
Avellana, caramelo, vainilla o almendra		

Chocolate / Cioccolata

Preparado a la italiana

	Simple	Doble
Chocolate Caliente	\$4.090	\$4.690
Chocolate Caliente Aromatizado	\$4.390	\$4.990

Preparaciones Frías

Refrescantes y a la italiana

Shakerato	\$2.990
Espresso batido con hielo, clásica forma de refrescarse	
Shakerato Corretto	\$3.990
Con Baileys o Amaretto	
Cappuccino Freddo	\$4.190
Frío y con la mejor crema batida	
Café Helado	\$4.790
Helado a tú elección, leche y café	
Ciocolato Freddo	\$4.490
Chocolate frío y con la mejor crema batida	

Té

Variedades de té en hoja, servido en tetera.

Té Blanco, Verde, Rojo o el clásico Té Negro	\$3.890
Lluvia Primavera Blanco con frambuesas, uvas, pétalos de rosas	\$3.890
Viento Sur Verde, blanco con cáscaras de limón y yogurt	\$3.890
Gunpowder Menta Verde con menta	
Pu Erh Orange	\$3.890
Rojo chino con cáscaras de naranja	
Pu Erh Rosas	\$3.890
Rojo chino con brotes de rosas	
Berries del Bosque	\$3.890
Negro chino con berries	
Caramel	\$3.890
Negro chino con caramelo	
Mazapán	\$3.890
Negro chino con mazapán y trozos de almendra	
Naranja Atardecer	\$3.890
Negro chino, cáscara de naranja y pétalos de Safflor	
Té Masala Chai	\$3.890
Té negro, canela, jengibre, cardamomo y vainilla	
Té Chai con Leche	\$4.390
Té Negro Clásico en Sachet Dilmah	\$1.990
Té Negro Clásico con Leche en Sachet Dilmah	\$2.990

Infusiones

Frutos Silvestres	\$3.890
Pétalos de hibisco, berries, manzana y rosa mosqueta	
Té Rooibos Vainilla	\$3.890
Infusión sudafricana, vainilla	
Té Rooibos Spicy	\$3.890
Infusión sudafricana, canela, cardamomo, pimienta, clavos de olor y toque de naranja	
Infusión Hojas de Menta o de Manzanilla	\$1.990
En sachet Dilmah	

Tortas / Torte

Torta Artesanal	\$4.590
Variedad de tortas de la nonna	
Pie de Limón	\$4.490
Kuchen	\$4.490
Cheesecake	\$4.590
Cheesecake Sin Azúcar	\$4.690
Volcán de Chocolate con helado y/o crema	\$4.990
Strudel con helado y/o crema	\$4.990

Masas Dulces / I Dolci

Media Luna	\$1.190
Media Luna Manjar	\$1.290
Muffin	\$2.490
Arándanos, plátano nuez, chocolate o chips chocolate	
Alfajor Artesanal	\$1.690
Galletas Artesanales	\$3.590

Helados / Gelati

Un Sabor Helado artesanal	\$2.390
Doppio Piacere	\$3.690
Dos sabores de helado artesanal	
Coppa Chiaroscuro	\$4.890
Tres sabores, almendras, salsa y crema	
Milkshake	\$4.890

Tostadas / Pane Tostato

Con Mermelada, Palta y Mantequilla	\$4.590
Huevos Revueltos	\$4.990
Huevos Revueltos con Jamón o Tocino	\$5.990
Huevos Revueltos con Prosciutto	\$6.990

Para Compartir / Antipasto

Crostini	\$7.990
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 pesto italiano	
Tabla Queso Prosciutto	\$11.990
Queso mozzarella di bufala, grana padano, queso cabra, queso gauda, parmesano, exquisito prosciutto, aceitunas	
Tabla Antipasto	\$14.990
Queso mozzarella di bufala, grana padano, queso cabra, queso gauda, parmesano, prosciutto, jamón ahumado negrini, salame finocchiona negrini, aceitunas	
Carpaccio de Atún a las Finas Hierbas	\$7.590
Atún sellado al sésamo con palta y mostaza	
Carpaccio de Salmón Ahumado	\$7.590
Salmón ahumado con palta y mostaza	

Pizzas / Pizze

Margherita	\$8.990
Salsa tomate, mozzarella, tomate cherry, albahaca	
Mediterranea	\$9.990
Salsa tomate, mozzarella, rúcula, prosciutto, parmesano	
Quattro Formaggi	\$9.990
Salsa tomate, mozzarella, queso azul, parmesano, queso de cabra	
Gamberetto	\$9.990
Salsa tomate, mozzarella, camarones al perejil y ajo	
Mechada a la Italiana	\$9.990
Salsa tomate, mozzarella, carne mechada, tomate, palta, cilantro	
Bufala	\$12.990
Pesto, mozzarella di bufala, albahaca, tomate deshidratado	

Agrega tu ingrediente

Jamón - Tocino - Salame - Queso Azul	\$1.190
Champiñones – Palmito	\$1.190
Aceitunas Verdes - Albahaca	\$990
Rúcula - Cebolla Morada	\$990

Sandwiches / Panini

Chiaroscuro	\$7.490
Queso cabra, rúcula, tomate deshidratado italiano	
Prosciutto Grana	\$7.490
Prosciutto, grana padano, tomate, rúcula, albahaca	
Romano	\$7.490
Prosciutto, mozzarella, tomate, aceitunas	
Bufala	\$8.490
Mozzarella di bufala, rúcula, tomate deshidratado, Albahaca	
Salmone	\$7.490
Salmón ahumado a las finas hierbas y mostaza, tomate, palta, albahaca	
Tirolese Speck	\$7.990
Jamón ahumado speck, mozzarella, tomate, albahaca	
Salame Toscano	\$7.990
Salame finocchiona, mozzarella, tomate, albahaca	
Carne Mechada y Queso	\$7.490
Carne Mechada Acompañada	\$7.990
Cebolla morada, tomate, queso gauda, mayonesa, lechuga	
Atún (Doble capa en pan de molde)	\$7.490
Lomo de atún sellado 3/4, cebolla morada, palta, lechuga, salsa de ají amarillo, cilantro	

En Pan Baguette o Croissant

Jamón Queso	\$5.290
Jamón, queso, mayonesa, lechuga	
Ave Queso	\$5.290
Ave, queso, mayonesa, lechuga	
Jamón Palta	\$5.290
Jamón, palta, mayonesa, tomate	
Ave Palta	\$5.290
Pasta de ave, palta, mayonesa, tomate	
Aliado	\$4.890
Jamón y queso caliente	

Pastas

Lasagna	\$7.990
Delgadas laminas de pasta rellenas con carne mechada, boloñesa y queso	
Lasagna de Alcachofa	\$7.990
Delgadas laminas de pasta rellenas con alcachofa y salsa bechamel	
Gnocchi	\$7.990
Pasta a base de papa	
Ravioli Espinaca (Verdes al Tomate)	\$7.990
Ravioles en masa de espinaca rellenos por una suave mezcla de quesos junto con tomates y ciboulette	
Ravioli al Salmone	\$7.990
Ravioles en masa al huevo rellenos por una delicada mezcla de salmón ahumado con queso Philadelphia y hojas de rúcula fresca	
Ravioles Florentinos	\$7.990
Ravioles en masa de betarraga rellenos con una crema de quesos fresca (mozzarella, queso ahumado y scarmozza) con corazones de alcachofas y tomates secos	
Ravioli Osobuco	\$7.990
Ravioles en masa al huevo rellenos con carne de osobuco en cocción lenta con vegetales y queso mozzarella	
Sorrentini	\$7.990
Sorrentinos en masa al huevo rellenos por una crema de ricota con queso mozzarella y espinaca fresca	
Cannelloni Hoja Verde	\$7.990
Canelones rellenos de espinaca y acelga, a la crema y semillas de sésamo	
Cannelloni Salmone	\$7.990
Canelones rellenos de salmón con salsa bechamel, cilantro y limón	

Salsas

Elige tu salsa: Pomodoro o Pesto o Queso Champiñón

Queso Champiñón Gratinado	\$1.190
Adicional de Carne Mechada	\$1.990

Para los niños / Per bambini

Espirales / Spirali Fantasia	\$4.990
Tubitos / Penne Rigate	\$4.990

Ensaladas / Insalate

Cesare	\$7.590
Mix de lechugas y rúcula, pollo, tomates cherry, palta, aceitunas, crutones, parmesano, en Salsa César	
Mediterránea	\$7.990
Mix de lechugas y rúcula, queso cabra, grana padano, prosciutto, tomates cherry, aceitunas	
Chiaroscuro Prosciutto	\$7.990
Mix de lechugas y rúcula, prosciutto, tomates cherry, grana padano, aceitunas, champiñones apagados en vino blanco	
Insalata Ai Due Pomodori	\$7.990
Mix de lechugas y rúcula, prosciutto deshidratado, queso cabra, palta, tomate cherry, tomate deshidratado, aceitunas, almendras laminadas	
Mozzarella di Bufala	\$8.990
Mix de lechugas y rúcula, mozzarella di búfala, tomate deshidratado, aceitunas, albahaca, champiñones apagados en vino blanco	
Camarones Salteados	\$7.990
Camarones salteados , palta, lechuga, tomate cherry, aceitunas, zanahoria y cebolla	
Atún Sellado	\$7.990
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	\$7.990
Salmón ahumado, mix de lechugas y rúcula, tomates cherry, palta, aceituna, palmitos, almendras laminadas	
Vegana	\$6.990
Cus Cus al tomillo, tomate Cherry, champiñones, aceitunas, mix de lechugas y rúcula, zanahoria, cebolla morada, palta y palmitos	
Caprese	\$7.190
Mozzarella di bufala, tomate, albahaca, aceitunas verdes	

Quiches

Tarta individual, rellena con crema, huevo y diferentes opciones.

Quiche Alcachofa Aceituna	\$7.990
Quiche Napolitano	\$7.990
Quiche Tocino Cebolla	\$7.990
Quiche Espinaca, Cebolla Caramelizada	\$7.990
Quiche Camarón	\$8.990

Pasteles

Pastel de Choclo	\$7.990
Choclo molido sobre una preparación de "pino" (carne picada con pollo, cebolla y aliños) , huevo y aceituna	
Pastel de Jaiba	\$8.990
Carne de Jaiba molida sobre una preparación de tomate, cebolla morada y crema de leche	

Todos nuestros QUICHES y PASTELES vienen acompañados de una ensalada de lechuga, palta y tomate fresco.

Sopa / Zuppa

Crema de Zapallo	\$4.990
------------------	---------

Menú

Menú Ensalada Cesar	\$10.990
Menú Pastel de Choclo	\$11.990
Menú Gnocchi	\$11.990
Menú Quiche	\$11.990
Menú Quiche Camarón	\$12.990
Menú Pasta	\$11.990
Menú Ensalada Gourmet	\$11.990
Mediterránea, Chiaroscuro, Mozzarella di Búfala, Atún Sellado, Salmón Ahumado, Camarones, Due Pomodori	
Menú Pastel de Jaiba	\$12.990

Todos nuestros menús incluyen torta o helado y espresso

Bebidas y jugos / Le Bevande

Jugo de Mango	\$3.390
Jugo de Chirimoya	\$3.390
Jugo de Maracuyá	\$3.390
Jugo de Piña	\$3.390
Jugo Natural de Naranja	\$3.790
Jugo de Piña Albahaca	\$3.790
Jugo de Limón Menta Jengibre	\$3.790
Jugo Chirimoya Alegre	\$3.790
Jugo Mix	\$3.790
Mango, piña, naranja, granadina	
Té Frío	\$3.390
Yerba mate orgánica	
Bebida en Lata	\$1.990
Agua Mineral	\$1.990
Agua Tónica	\$2.090
Cerveza Sin Alcohol	\$3.390



Síguenos en Instagram

CAFE_CHIAROSCURO

CHIAROSCURO PANORAMICO

Guardia Vieja 142, Providencia

CHIAROSCURO ALONSO DE CORDOVA

Alonso de Córdoba 5320, Local 1A, Las Condes

LICORES (disponible solo en local Panorámico)

Cerveza / Birra

Die M 100% artesanales y veganas	\$4.190
Golden Ale, notas frutales como plátano, manzana y cítricos.	
Amber Ale, notas a galletas y biscocho.	
Stout, suave aroma a café y notas de cacao.	
Die M 100% artesanales y veganas	\$4.390
Red IPA, extra lupulada	
Dry IPA, notas cítricas florales, uva y berries.	
Deyamil	\$4.190
Blonde Ale, color ámbar con tintes cobrizos y suaves reflejos dorados.	
Imperial Stout, color oscuro de tonos chocolate amargo y café.	
La Montaña	\$3.990
Session IPA extra lupulada con notas a naranja, pomelo y limón.	
Marzen Lager, predominio de la malta con notas a pan tostado.	

Vino

Vino Reserva 175 ml	\$4.190
Vino Reserva 750 ml	\$18.990
Cabernet, Merlot, Syrah, Carmenere, Sauvignon Blanc	

Licores / Aperitivi

Aperol spritz	\$5.900
Ramazotti	\$5.900
Pisco Sour	\$4.400
Pisco Sour Calafate o Albahaca	\$4.800
Mojito Clásico	\$4.490
Mojito Sabor	\$4.990
Ron Cola	\$4.300
Piscola	\$4.300