

Menú

beppo 
bistró

Desayunos y Onces

HUEVOS BEPPO	\$ 4.990
3 huevos de gallina libre, revueltos a la crema con ciboulette y tocino	
HUEVOS CON AGREGADO	\$ 4.990
3 huevos de gallina libre, revueltos con algunas de estas opciones (jamón, champiñon, queso)	
HUEVOS SOLOS	\$ 4.490
3 huevos de gallina libre revueltos o estrellados	
OMELETTE BEPPO	\$ 5.790
3 huevos de gallina libre, con salmón ahumado y espinaca	
OMELETTE CHAMPIGNON	\$ 5.490
3 huevos de gallina libre con champignon	
OMELETTE TRADICIONAL	\$ 5.290
3 huevos de gallina libre con jamón y queso	
CROISSANT	\$ 1.590
CROISSANT DE JAMÓN-QUESO	\$ 4.890
SWEET CROISSANT	\$ 3.990
Croissant relleno con nuestra mermelada casera, queso crema y mantequilla	
 PANERA AVOCADO	\$ 3.690
3 variedades de pan masa madre con palta	
 PANERA BEPPO	\$ 3.090
Nuestra mermelada casera, mantequilla y 3 variedades de pan masa madre	
SANDWICH JAMÓN Y QUESO	\$ 4.290
 SANDWICH DE QUESO	\$ 3.990
BAGEL DE SALMÓN AHUMADO	\$ 5.990
Láminas de salmón ahumado sobre queso crema con ciboulette y rucula	
SANDWICH AVE PALTA	\$ 5.290
DESAYUNO SIMPLE	\$ 7.790
Panera mixta, mermelada, mantequilla, palta, vaso de jugo, una tetera o café	
BRUNCH BEPPO (individual - sábado y domingo)	\$ 13.990
Sandwich de salmón ahumado, queso crema y ciboulette, porción torta del día o 2 medias lunas, copa de mimosa o espumante o jugo, tetera o café	
BRUNCH CONTINENTAL (individual - sábado y domingo)	\$ 12.990
Tostada de huevo benedictino, porción torta del día o 2 medias lunas, copa de mimosa o espumante o jugo, tetera o café	

Nuestras teteras

TÉ BLANCO

\$ 3.290

Eterna primavera: rosa mosqueta, piña, mango, arándanos y pétalos de rosa

Frutilla: frutilla, rooibos, manzana y arándano

TÉ VERDE

\$ 3.290

Gunpowder: té clásico chino, enrolado a mano, de la provincia de zhejiang

Verde mango: manzana, mango, flor de caléndula y esencia de mango

TÉ NEGRO

\$ 3.290

English breakfast: es una mezcla de té de keemun china

Lapsang souchong: famoso por su aroma y sabor ahumado

Earl grey bravo: cáscara de naranja, esencia natural de bergamota y aciano azul

TÉ ROJO

\$ 3.290

Pu erh dante: clásico té rojo de pu erh, china

Pu erh naranja chip: cáscara de naranja, granos de cacao, aciano azul y chocolate

TÉ CHAI

\$ 3.290

Verde chai: té verde, cáscara de naranja, canela y jengibre

Chocolate chai: té negro, canela, jengibre, semillas de cacao

ROOIBOS

\$ 3.290

Rooibos vainilla: con esencia de vainilla natural

Rooibos verde bonita: cáscara de naranja, flor de caléndula, frutillas, durazno

HIERBAS

\$ 3.290

Manzanilla: manzanilla natural

Explosión de berries: rosa mosqueta, hibisco y frutos del bosque



Aroma a Café

AMERICANO	\$ 1.890
RISTRETTO	\$ 1.690
ESPRESSO	\$ 1.690
MACCHIATO	\$ 1.790
MACCHIATO DOBLE	\$ 2.090
ESPRESSO DOBLE	\$ 1.990
BEPPO (CORTADO)	\$ 2.390
BEPPO DOBLE (DOBLE CARGA)	\$ 2.790
CAPUCCINO	\$ 2.990
MOCACCINO	\$ 3.290
LATTE FRIO	\$ 2.890
CAFÉ HELADO	\$ 4.990
LATTE	\$ 2.890
AFOGATTO	\$ 3.390
FRAPUCCINO	\$ 2.990
CHOCOLATE CALIENTE	\$ 3.590
CAFÉ MOLIDO	\$ 5.990
Extra shot de café y porción leche	\$ 500
 LECHE DE SOYA	\$ 300
Para veganos	

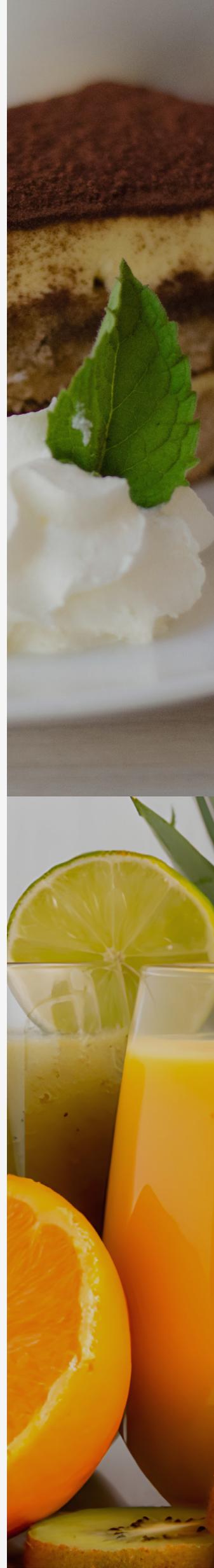


Nuestros Dulces

MEDIAS LUNAS	\$ 990
CINNAMON ROLL	\$ 3.190
PAIN AU CHOCOLAT	\$ 1.590
DUO DE PROFITEROLES 2 unidades	\$ 1.390
MUFFIN ARTESANAL	\$ 2.290
PORCIÓN DE GALLETA	\$ 2.890
TORTA DEL DIA	\$ 4.490
BROWNIE ARTESANAL	\$ 2.990
BROWNIE CON HELADO: Prueballo con o sin crema	\$ 4.990
COPA DE HELADO SIMPLE	\$ 2.990
COPA DE HELADO DOBLE	\$ 3.990
COPA DE HELADO TRIPLE	\$ 4.990
MEDIO LITRO DE HELADO	\$ 5.990

Jugos y Bebidas

MILKSHAKE leche + helado de chocolate, frutilla o vainilla	\$ 3.590
JUGOS SABORES maracuya, mango, chirimoya, frambuesa	\$ 2.990
LIMONADAS tradicional, menta-jengibre, menta-albahaca	\$ 3.090
JUGO DE NARANJA NATURAL jugo de naranja natural recién exprimido	\$ 3.290
GASEOSAS coca cola, sprite, fanta, ginger ale, tónica	\$ 1.990
AGUA MINERAL con y sin gas	\$ 1.990



Bruschettas y Entradas

CREMA DEL DIA \$ 1.000
Cremosa sopa de verduras

PAPAPAS MINI \$ 2.390
Exquisitas papas caseras con una salsa de mozzarella, tocino y ciboulette, con sour cream de la casa

ROLLITOS DE BRENJENA \$ 2.390
2 láminas de berenjena rellenas con mozzarella fior di latte, queso crema y albahaca

TÁRTARO DE SALMÓN \$ 8.790
Cortes de salmón marinados en jugo de limón, cebolla morada, pimientos, jengibre, pepinillos, palta, alcaparras, mostaza antigua

TÁRTARO DE RES \$ 8.790
Cortes de filete marinados en jugo de limón, cebolla morada, pimientos, jengibre, pepinillos, alcaparras, mostaza antigua

BRUSCHETTA CAMARÓN PALTA \$ 2.290
Camarones frescos con mix de palta y toque de mayonesa

BRUSCHETTA JAMÓN SERRANO \$ 2.290
Jamón serrano sobre queso camembert y un dash de mermelada casera de berries

BRUSCHETTA DE PERA ASADA \$ 2.290
Láminas de pera asada y queso azul saborizado con miel y aceite de oliva

BRUSCHETTA DE SALMÓN Y QUESO AZUL \$ 2.290
Salmón ahumado con sésamo sobre crema de queso azul y hojas de rúcula

BRUSCHETTA DE CAPRESE \$ 2.290
Tomates cherry sobre láminas de mozzarella flor di latte, pesto de albahaca

BRUSCHETTA BEPPO \$ 2.290
Carne mechada, cebolla caramelizada, queso camembert

Tablas

TABLA BEPPO \$ 12.490
Rodajas de pan rústico, trozos de pollos al barbecue, jamón serrano y 3 variedades de queso y mermelada casera de beppo

 **TABLA VEGANO** \$ 10.490
Rodajas de pan rústico, pimenton asado, papapas beppo, zapallo y berenjena salteada, hummus y brocolí a la mantequilla

TABLA BRUSCHETTA \$ 12.490
Escoger 6 unidades de bruschettas a su gusto

Nuestros Fondos

PESCADOS

SALMÓN DE BAHÍA \$ 12.490

Delicado corte de salmón con salsa de camarones, acompañado de cremoso de mote y pesto de rúcula

MERLUZA AUSTRAL \$ 10.490

Con costra de limón y cilantro sobre dúo de puré de zanahoria y arvejas en salsa de vino blanco

CARNES

SUPREMA ASADA \$ 7.690

Suprema asada con cremoso de mote o pastelera de choclo a elección

PLATEADA DE BEPPO \$ 10.490

Plateada horneada por 6 hrs sobre pastelera de choclo, ensalada criolla, crocante de parmesano y salsa demi-glace

FILETE CON PAPA TRUFADA \$ 12.490

Filete de res acompañado de papas y champiñones trufados y salsa demi-glace

PASTAS

FETUCCINI \$ 7.990

Fetuccinis fresca hecha en casa

NUESTRAS SALSAS

Camarones con espárragos: Trozos de camarones con espárragos salteados con crema y queso parmesano

Busara: Exquisito pomodoro con camarones, cilantro fresco y cebolla (caramelizada)

Carbonara: Huevo de gallina libre con tocino y crema con queso parmesano

Putanesca: exquisito pomodoro con aceituna negra, Alcaparras, un toque de anchoa y queso parmesano

LOS RISOTTOS

 **RISOTTO DE SETAS** \$ 7.790

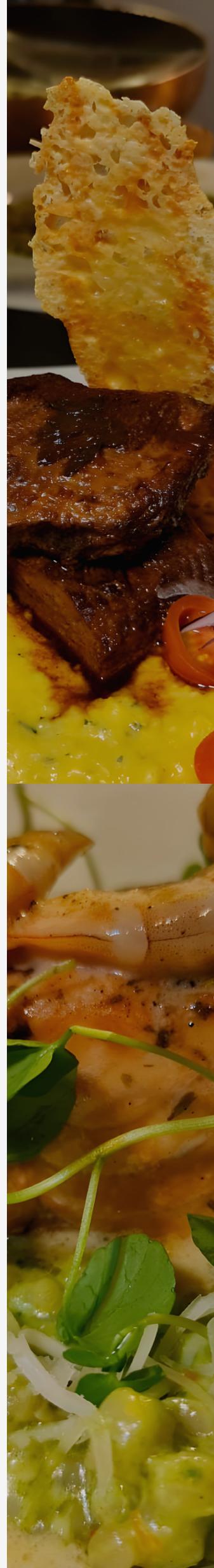
Cremoso de arroz arborio con setas, parmesano

CREMOSO DE MOTE CON CAMARONES \$ 7.790

Cremoso de mote y pesto de rúcula y camarones

MENÚ INFANTIL

FILETILLO DE POLLO Con papas o fetuccini pomodoro \$ 5.890



Sándwiches

Todos los sándwich incluyen acompañamiento de papas o ensalada

CLUB SANDWICH

\$ 8.490

El clásico 3 capas de pan con pollo, jamón, palta, queso y tocino, lechuga y tomate y huevo de gallina libre

PULLED PORK

\$ 8.990

Cerdo cocinado lentamente a baja temperatura en salsa BBQ, pepinillos, coleslaw y queso gauda

HAMBURGUESA BEPPO

\$ 8.490

Hamburguesa casera con tocino, pepinillo, lechuga, cebolla caramelizada y queso cheddar

BLUE CHEESE BURGER

\$ 8.490

Hamburguesa casera con espinaca, champiñones salteados, tomate y salsa de queso azul

DE LAS MECHAS

\$ 8.990

Plateada en cocción lenta desmechada con queso fundido, palta, cebolla caramelizada y huevo frito

Wraps

SUPREMO

\$ 7.490

Filetes de suprema de ave acompañados de lechuga, tomate cherry, palta, pepinillos y queso crema con aderezo de mostaza miel

SALMÓN PATAGÓNICO

\$ 7.790

Láminas de salmón ahumado, lechuga, queso crema, pepino y palta con dressing sour cream

LÍBANO

\$ 7.490

Hummus de garbanzo con champiñones salteados, lechuga, pimentón asado y espárragos con dressing de mayonesa de albahaca

Ensaladas

CESAR POLLO

\$ 7.490

Clásica ensalada con filete de pollo grillado, crutones, lechuga hidropónica, queso parmesano y nuestro exquisito aderezo César

LA COLORADA

\$ 7.390

Quinoa de 3 colores, semillas de chia, lechuga hidropónica con huevo de gallina libre pochado, almendras tomate cherry, zanahoria y dressing de yougurt con ciboulette

SALMÓN AHUMADO

\$ 8.190

Láminas de salmón ahumado, mozzarella fior di latte, lechuga, tomate cherry, palta, semillas de sésamo y sour crema

Pizza & Lasagna

PIZZA MARGARITA

\$ 7.290

Masa madre fresca de la casa acompañada con tomate chery, albahaca y queso mozzarella

PIZZA BEPPO

\$ 7.990

Masa madre fresca de la casa acompañada con nuez, miel, quiso azul y mozzarella

PIZZA PROSCIUTTO

\$ 7.790

Masa madre fresca de la casa acompañada con prosciutto, pomodoro, rucula y queso mozzarella

PIZZA ESPAÑOLA

\$ 7.890

Masa madre fresca de la casa acompañada con chorizo, pimenton, cebolla caramelizada y queso mozzarella

LASAGNA

\$ 7.990

Lasagna fresca con salsa bolognesa



Cócteles

SOUR DE BEPPO \$ 4.490
Pisco, amaretto o chardonnay sour

NUESTROS TRAGOS

Espresso martini \$ 4.690

Trikahue \$ 4.990

Caipiriña \$ 4.590

Villa cardea spritz \$ 5.490

Ramazotti \$ 5.990

Mojito (tradicional, frambuesa, chirimoya) \$ 4.990

Daiquiri (clásico, frambuesa) \$ 4.290

Tequila margarita \$ 4.290

Tequila Sunrise \$ 4.290

Piña colada \$ 4.590

Kir royal \$ 4.390

Mimosa \$ 4.090

Old fashioned \$ 4.290

Splash \$ 4.090

Negroni \$ 4.290

PISCO

Combinado de la casa \$ 3.690

Horcón quemado 40° \$ 4.490

RON

Combinado de la casa \$ 3.690

Havana añejo reserva \$ 5.290

GIN

Quintal \$ 6.490

Tanqueray \$ 6.990

Hendricks \$ 8.990

WHISKY

Johnny walker rojo (blended malt) \$ 4.990

Johnny walker negro (blended malt) \$ 5.990

Jack daniel n°7 (kentucky) \$ 5.990

Whisky de malta pura (glenfidich/glenlivet/singleton 12) \$ 8.990

Cognac \$ 8.990

Cervezas



MAHOU LAGER \$ 3.990
5 estrella



MAHOU CERO ALCOHOL \$ 3.990



CORONA \$ 3.990



KUNSTMANN TOROBAYO \$ 4.290



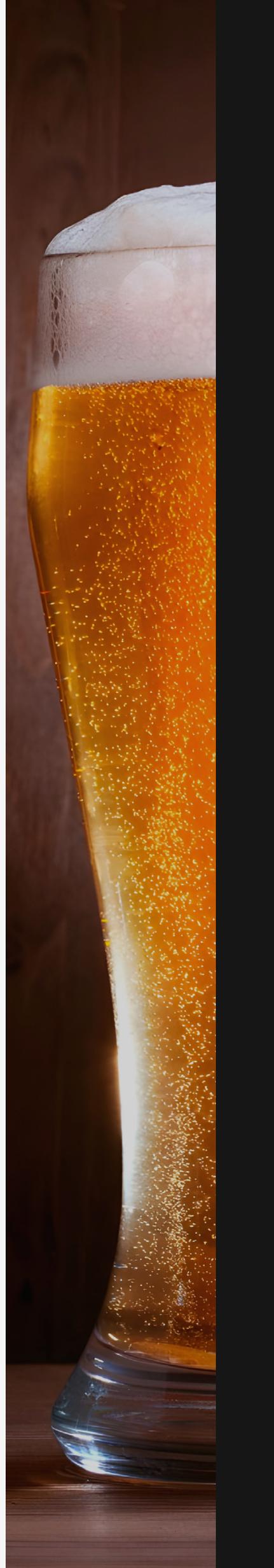
AUSTRAL CALAFATE \$ 4.290



CHELADA \$ 790



MICHELADA \$ 790





Nuestros Vinos

CARMENERE

Casa del bosque reserva, rapel	\$ 13.990
J. bouchon block series, maule	\$ 15.990

CABERNET SAUVIGNON

Pérez cruz, maipo	\$ 16.990
Santa ema select terrois reserve, maipo	\$ 16.990
Matetic corralillo	\$ 18.990

PINOT NOIR

Cono sur reserva especial, san antonio	\$ 16.990
----------------------------------------	-----------

CHARDONNAY

Apaltagua reserva, san antonio	\$ 11.790
Casas del bosque reserva, casa blanca	\$ 13.990

SAUVIGNON BLANCO

Casas del bosque reserva, casablanca	\$ 13.990
Matetic corralillo, san antonio	\$ 13.990

BLEND

Von siebenthal , parcela 7 gran reserva, aconcagua	\$ 18.990
Santa ema select terror , 60/40 ,maipo	\$ 13.990

ESPUMANTE

Bouchon extra brut, maule	\$ 16.990
Cava freixenet cordón negro brut, españa	\$ 18.990
Xs brut	\$ 12.590

Por Copas

SANGRIA BEPPO / TINTO DE VERANO	\$ 3.990
----------------------------------------	----------

ESPUMANTE COMBINADO DE CASA	\$ 3.890
------------------------------------	----------

VINO TINTO	\$ 3.990
-------------------	----------

VINO CHARDONNAY	\$ 3.990
------------------------	----------

VINO SOUVIGNON BLANCO	\$ 3.990
------------------------------	----------

beppo 
bistró

beppobistro

