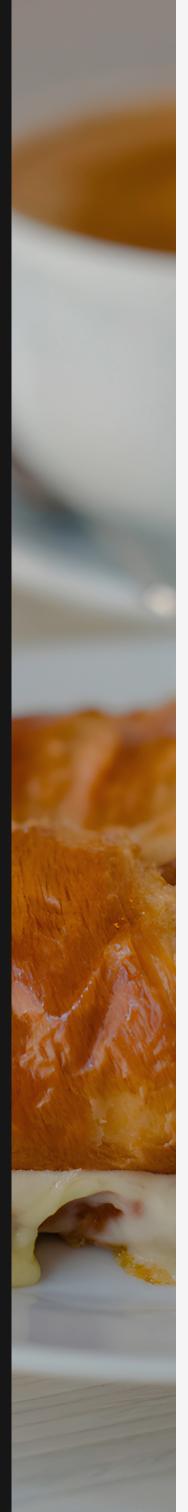
Menú





Desayunos y Onces

	HUEVOS BEPPO	\$	5.700
	3 huevos de gallina libre, revueltos a la crema		
	con ciboulette y tocino		
	HUEVOS CON AGREGADO	Ś	5.400
	3 huevos de gallina libre, revueltos con algunas	•	
	de estas opciones (jamón,champiñon, queso)		
	IIII TUO OO OO		
	HUEVOS SOLOS 3 huevos de gallina libre revueltos o estrellados	\$	4.900
	3 lidevos de galilla libre revdeitos o estrellados		
	OMELETTE BEPPO	\$	6.900
	3 huevos de gallina libre, con salmón ahumado y espinaca		
	OMELETTE CHAMPIGNON	,	C / OO
	3 huevos de gallina libre con champignon	Ş	6.400
	o nacvos de gamna nore con champignon		
	OMELETTE TRADICIONAL	\$	6.400
	3 huevos de gallina libre con jamón y queso		
	BAGEL DE SALMÓN AHUMADO	Ċ	6.950
	Láminas de salmón ahumado sobre queso crema	Ş	0.330
	con ciboulette y rucula		
	·		
	CROISSANT SOLO	\$	2.100
	CROISSANT DE JAMÓN-QUESO	\$	5.950
	Croissant fresco, jamon artesanal y lamina de queso fundido		
	ODOLOGANIT AVE DALITA		0.000
	CROISSANT AVE PALTA Suprema de ave a la plancha y palta	\$	6.800
	Suprema de ave a la plancha y parta		
	CROISSANT DE PROSCIUTTO	\$	6.950
	Rucula, tomate, queso de cabra y prosciutto		
	CROISSANT DE QUESO AZUL	Ċ	6.500
	Rucula, Tomate, filetillo de pollo acomáñado de queso azul	Ą	0.500
1	PANERA AVOCADO (Vegano)	\$	4.600
	3 variedades de pan masa madre con palta		
	PANERA BEPPO (Vegetariano)	Ś	3.700
	Nuestra mermelada casera, mantequilla	V	0.700
	y 3 variedades de pan masa madre		
	ODOLOGANT DE OUECO (\/- = -+-=;-==-)	٨	7.000
	CROISSANT DE QUESO (Vegetariano) Croissant fresco y lamina de queso fundido	\$	3.900
	oroissant rresco y lamina de queso randido		
	DESAYUNO SIMPLE	\$	7.950
	3 rodajas de pan masa madre, mermelada, mantequilla,		
	palta, vasito de jugo, una tetera o café simple		
	BRUNCH BEPPO (individual - sábado y domingo)	\$	16.800
	Sandwich de salmón ahumado, queso crema y ciboulette,		
	porcion torta del dia o 2 medias lunas, copa de mimosa		
	o espumante o jugo, tetera o café simple		
	BRUNCH CONTINENTAL (individual - sábado y domingo)	S	16.500
	Tostada, queso crema con ciboulette, palta, salmón	_	
	ahumado y huevo pochado con salsa holandesa,		
	porcion de torta del dia o 2 medias lunas, copa de		
	mimosa o espumante o jugo, tetera o café simple		
	BRUNCH AMERICANO (individual - sábado y domingo)	\$	15.000
	2 pancakes, frutilla y platano con miel, dos mini tortilla		
	de papa con albahaca y cilantro, huevos revueltos con		
	tocino mix de hojas verdes y granola con leche, copa de mimosa o espumante o jugo, tetera o café simple		
	de mimosa o espamante o jugo, tetera o care simple		



Nuestras teteras

TÉ BLANCO

Eterna primavera: rosa mosqueta, piña, mango,

arándanos y pétalos de rosa

Frutilla: frutilla, rooibos, manzana y arándano

TÉ VERDE

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

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

\$ 3.350

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

Verde chai: té verde, cáscara de naranja,

canela y jengibre

Chocolate chai: té negro, canela, jengibre,

semillas de cacao

ROOIBOS

Rooibos vainilla: con esencia de vainilla natural

Rooibos verde bonita: cáscara de naranja,

flor de caléndula, frutillas, durazno

HIERBAS

Manzanilla: manzanilla natural

Explosión de berries: rosa mosqueta, hibisco

y frutos del bosque

\$ 3.350

\$ 3.350

\$ 3.350

\$ 3.350

\$ 3.350

\$ 3.350









Aroma a Café

	AMERICANO	\$	1.950
	RISTRETTO	\$	1.750
	ESPRESSO ESPRESSO	\$	1.750
	MACCHIATO	\$	1.850
	MACCHIATO DOBLE	\$	2.190
		•	
	ESPRESSO DOBLE	\$	2.150
	BEPPO (CORTADO)	\$	2.600
	BEPPO DOBLE (DOBLE CARGA)	\$	2.950
	CAPUCCINO	\$	2.950
	MOCACCINO	\$	3.350
	LATTE FRIO	\$	2.890
	CAFÉ HELADO		5.900
	LATTE	\$	2.950
	AFOGATTO	\$	3.600
	FRAPUCCINO CONTRACTOR	\$	3.400
	CHOCOLATE CALIENTE	\$	3.950
	CAFÉ MOLIDO	\$	5.890
			050
	EXTRA SHOT DE CAFÉ/ PORCIÓN DE LECHE	\$	650
0		\$	390
	Para veganos		





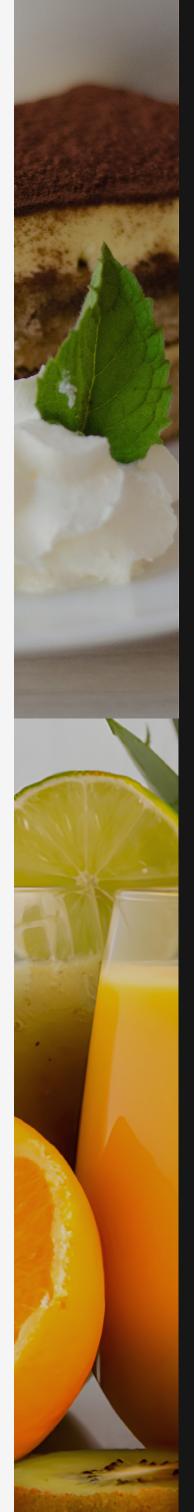
Nuestros Dulces

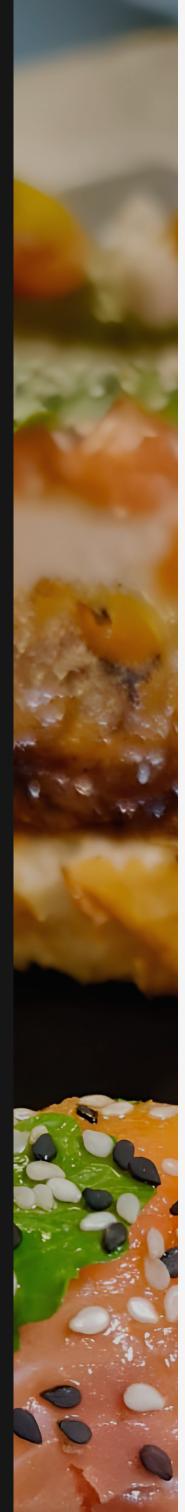
\$ 1.200
\$ 2.700
A 0 500
\$ 2.700
\$ 1.090
\$ 3.290
\$ 1.800
\$ 1.600
·
\$ 2.600
\$ 3.000
\$ 4.850
•
\$ 4.250
\$ 6.700
\$ 3.000
\$ 4.000
•
\$ 5.000
\$ 5.990

Jugos y Bebidas

MILKSHAKE	\$	3.590
Leche + helado artesanal de chocolate, frutilla o vainilla		
JUGOS DE SABORES	\$	3.350
Mango, chirimoya, maracuya		
LIMONADAS	\$ 3	3.400
Tradicional, menta-jengibre, menta-albahaca		
JUGO DE NARANJA NATURAL / ARANDANO / MANZANA	\$	3.650
Jugo de naranja natural recién exprimido		
GASEOSAS	\$	1.990
Coca cola, sprite, fanta, ginger ale, tónica		
AGUA MINERAL	\$	1.990
Con y sin gas		







Bruschettas y Entradas

CREMA DEL DÍA	\$ 2.500
Cremosa sopa de verduras Frescas	
TÁRTARO DE SALMÓN	\$ 9.100
Cortes de salmón marinados en jugo de limón, cebolla morada, pimientos, pepinillos, palta, alcaparras, mostaza antigua y aceite de sesamo	
TÁRTARO DE RES	\$ 8.850
Cortes de filete marinados en jugo de limón, cebolla morada, pimientos, pepinillos, alcaparras, mostaza antigua y aceite de sesamo	
PAPAPAS MINI	\$ 2.950
Exquisitas papas caseras con una salsa de mozzarella, tocino y ciboulette, con sour cream de la casa	
ROLLITOS DE BRENJENA	\$ 2.550
2 láminas de berenjena rellenas con mozzarella fior di latte y queso crema sobre salsa de pomodoro acompañada de tostadas	
BRUSCHETTA CAMARÓN PALTA	\$ 2.500
Camarones frescos salteados sobre tostada de palta y toque de mayonesa	
BRUSCHETTA JAMÓN SERRANO	\$ 2.500
Jamón serrano sobre queso camembert y un dash de mermelada casera de berries	
BRUSCHETTA DE PERA ASADA	\$ 2.500
Pera asada caramelizada y queso azul saborizado con miel	
BRUSCHETTA DE SALMÓN Y QUESO AZUL	\$ 2.500
Salmón ahumado con sésamo sobre crema de queso azul y hojas de rúcula	
BRUSCHETTA DE CAPRESE	\$ 2.500
Tomates cherry sobre láminas de mozzarella flor di latte, pesto de albahaca	
BRUSCHETTA BEPPO	\$ 2.500
Carne mechada, cebolla caramelizada, queso camembert	

Tablas

TABLA BEPPO	\$ 15.900
Tostadas de pan, trozos de pollos al barbicue, jamon serrano y 3 variedades de queso y mermelada casera de beppo	
TABLA VEGANO (Vegano)	\$ 12.900
Tostadas de pan, pimenton asado, papapas beppo, zapallo y berenjea salteada, hummus y brocoli salteado	
TABLA BRUSCHETTA	\$ 13.290
Escoger 6 unidades de bruschettas a su gusto	



Nuestros Fondos

SALMÓN DE BAHÍA \$13.900 Delicado corte de salmón con salsa de camarones, acompañado de cremoso de mote y pesto de rúcula y albahaca **MERLUZA AUSTRAL** \$ 11.200 Sobre dúo de puré de zanahoria y arverjas en salsa de vino blanco a la crema REINETA A LA MANTEQUILLA CON PURE DE PAPAS \$10.600 Reineta fresca a la mantequilla acompañada de mix de pure de papas (papa natural y papa camote) **CEVICHE DE REINETA** Cortes de reineta fresca marinados con leche de tigre \$ 9.100 acompañados de papa camote, cilantro, cebolla morada y tostadas

CARNES	
SUPREMA ASADA	\$ 9.200
Suprema de pollo a la plancha sobre cremoso de mote o pastelera de choclo a elección con almendras tostadas	
PLATEADA DE BEPPO	\$ 11.200
Plateada horneada por 12 hrs sobre pastelera de choclo , ensalada criolla, y salsa demi glace	
FILETE CON PAPA TRUFADA	
Filete de res acompañado de papas y champiñones trufados, sobre reduccion de carmenere con frutos rojos	\$ 13.900

FETUCCINI	\$ 9.500
Fetuccinis fresca hecha en casa	

NUESTRAS SALSAS (UNA A ELECCIUN)

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

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

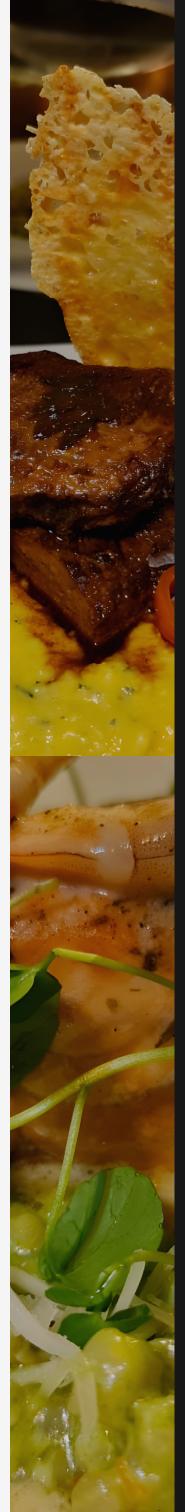
Carbonara: Huevo de gallina libre con tocino y crema con queso parmesano

Putanesca: Exquisito pomodoro con aceituna negra, alcaparras, anchoa ,queso parmesano y merquen

LOS RISOTTOS	
RISOTTO DE SETAS (Vegano)	\$ 8.000
Cremoso de arroz arborio con 3 tipos de setas	
y queso parmesano	
CREMOSO DE MOTE CON CAMARONES	\$ 8.900
Exquisito cremoso de mote y pesto de rúcula y	
albahaca con camarones salteados	

FILETILLO DE POLLO Con papas o fetuccini pomodoro \$ 5.800







Sándwiches

Todos los sándwich incluyen acompañamiento de papas o ensalada

CLUB SANDWICH

\$ 9.900

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

HAMBURGUESA BEPPO

\$ 9.900

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

BLUE CHEESE BURGER

\$ 9.800

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

DE LAS MECHAS

\$10.600

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

PANINI CON CHARCUTERIA A ELECCION

\$ 8.500

Baguette Fresco, Rucula, Tomate fresco, Hojas de Menta, Albahaca, queso parmesano, salsa de la casa y toques de limon acompañado de chips crocantes

PANINI DE JAMON Y OUESO

\$ 7.950

Baguette Fresco, Rucula, Tomate fresco, Hojas de Menta, Albahaca, queso parmesano, salsa de la casa y toques de limon acompañado de chips crocantes

Wraps

SUPREMO

\$ 8.300

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

SALMÓN PATAGÓNICO

\$ 8.600

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

LÍBANO (Vegano)

\$ 8.100

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

Ensaladas

CESAR POLLO

\$ 9.000

Clásica ensalada con filete de pollo grillado, crutones, lechuga hidroponica aderezada con nuestro exquisito aderezo cesar y queso parmesano

\$ 8.300

LA COLORADA

\$ 0.500

Quinoa de 3 colores, semillas de chia, lechuga hidroponica con huevo gallina libre pochado, almendras tomate cherry, zanahoria y dressing de sour cream

ALMÓN AHUMADO

\$ 9.800

Finas laminas de salmon ahumado, mozzarella fior di latte, lechuga, tomate cherry, palta, semillas de sesamo y sour crema

ENSALADA MIX DE JAMONES

\$10.000

Lechuga hidroponica, Tomate Cherry, Aceitunas negras, Palta, Prosciutto, Salame y Mortadela de pistacho con dressing de sour cream

ENSALADA FRESCA

\$ 8.300

Lechuga hidroponica, Tomate Cherry, Zanahoria, Papa, Pepino, Palta, queso de cabra con dressin de limoneta





PASTEL DE CHOCLO

\$ 11.000

Pastel de choclo con ensalada chilena, mas terremoto o copa de vino

COSTILLAR DE CERDO

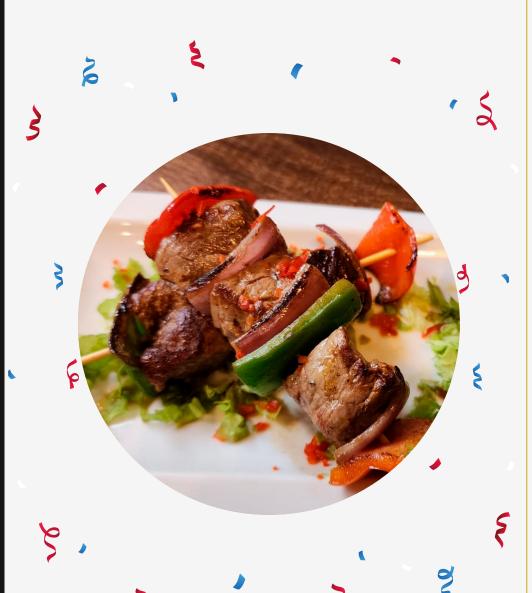
\$14.000

Costillar de cerdo con puré picante, mas terremoto o copa de vino

BROSCHETTA

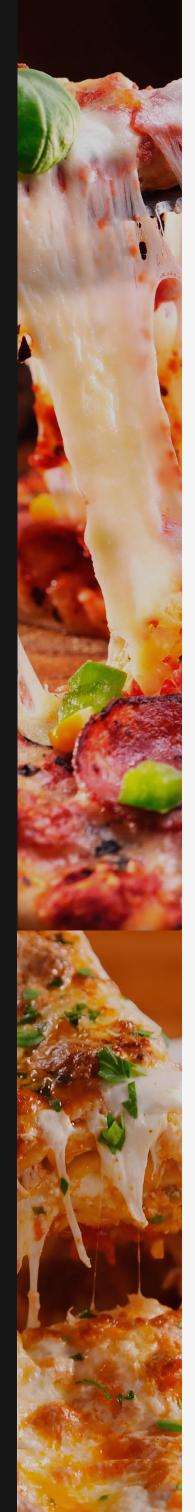
Anticucho de carne

\$ 3.500









Pizza & Lasagna

PIZZA MARGARITA

\$ 9.500

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

PIZZA BEPPO

\$ 9.500

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

PIZZA PROSCIUTTO

\$ 11.500

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

PIZZA ESPANOLA

\$10.500

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

LASAGNA

\$ 9.900

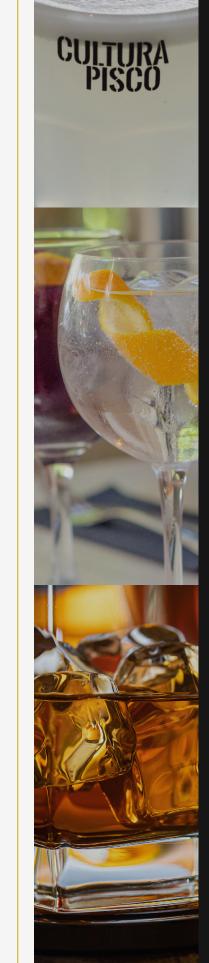
Lasagna fresca con salsa bolognesa





Cócteles

SOUR DE BEPPO Pisco, amaretto o chardonnay sour	\$ 4.600
NUESTROS TRAGOS	
Espresso martini	\$ 4.700
Trikahue	\$ 5.000
Caipiriña	\$ 5.000
Villa cardea spritz	\$ 6.300
Ramazzotti	\$ 6.500
Mojito (tradicional, frambuesa, chirimoya)	\$ 4.500
Daiquiri (clásico, frambuesa)	\$ 4.600
Tequila margarita	\$ 4.600
Tequila Sunrise	\$ 4.600
Piña colada	\$ 4.600
Kir royal	\$ 4.600
Mimosa	\$ 4.300
Old fashioned	\$ 4.600
Splash	\$ 4.100
Negroni	\$ 5.600
PISCO PISCO	
Combinado de la casa	\$ 4.500
Horcón quemado 40°	\$ 4.600
RON	
Combinado de la casa	\$ 4.500
Havana añejo reserva	\$ 5.600
GIN	
Quintal	\$ 6.900
Tanqueray	\$ 7.350
Hendricks	\$ 9.900
WHISKY	
Johnny walker rojo (blended malt)	\$ 5.900
Johnny walker negro (blended malt)	\$ 6.900
Jack daniel n°7 (kentucky)	\$ 6.900







VINO TINTO

VINO CHARDONNAY

VINO SOUVIGNON BLANCO

MOSAIKO CBERNET (COPA)

Nuestros Vinos

CARMENERE	
Casa del bosque reserva, rapel	\$ 13.900
J. bouchon block series, maule	\$ 15.900
CABERNET SAUVIGNON	
Dáraz aruz maina	¢ 10 000
Pérez cruz, maipo Santa ema select terrois reserve, maipo	\$ 18.900 \$ 17.900
Matetic corralillo	\$ 18.900
PINOT NOIR	
Villard, Casablanca	\$ 17.900
CHARDONNAY	
Apoltogue recerve con entenie	¢ 11 000
Apaltagua reserva, san antonio Casas del bosque reserva, casa blanca	\$ 11.900 \$ 14.900
	•
SAUVIGNON BLANCO	
SAUVIGNON BLANCO	
Casas del bosque reserva, casablanca	\$14.900
Matetic corralillo, san antonio	\$ 15.000
BLEND	
Von siebenthal , parcela 7 gran reserva, aconcagua	\$ 19.900
Santa ema select terror , 60/40 ,maipo	\$ 14.900
ESPUMANTE	
ESPONANTE	
Bouchon extra brut, maule	\$ 17.900
Cava freixenet cordón negro brut, españa Xs brut	\$21.500 \$ 12.500
AS DI UL	\$ 12.500
Por Copas	
SANGRIA BEPPO / TINTO DE VERANO	\$ 4.800
SANGRIA DEPPU / TINTO DE VERANO	\$ 4.800
ESPUMANTE COMBINADO DE CASA	\$ 4.500



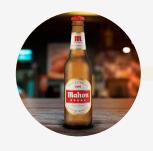
\$ 4.500

\$ 4.500

\$ 4.500

\$ 4.500

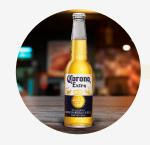
Cervezas



MAHOU LAGER \$ 4.100 5 estrella

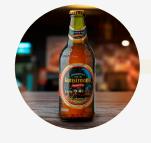


MAHOU CERO ALCOHOL \$ 4.300



CORONA

\$ 4.100



KUNSTMANN TOROBAYO \$ 4.550



AUSTRAL CALAFATE \$ 4.550



CHELADA

\$ 900



MICHELADA

\$ 900









