

Menú



Desayunos y Onces

HUEVOS BEPPO	\$ 5.700
3 huevos de gallina libre, revueltos a la crema con ciboulette y tocino	
HUEVOS CON AGREGADO	\$ 5.400
3 huevos de gallina libre, revueltos con algunas de estas opciones (jamón, champiñón, queso)	
HUEVOS SOLOS	\$ 4.900
3 huevos de gallina libre revueltos o estrellados	
OMELETTE BEPPO	\$ 6.900
3 huevos de gallina libre, con salmón ahumado y espinaca	
OMELETTE CHAMPIGNON	\$ 6.400
3 huevos de gallina libre con champignon	
OMELETTE TRADICIONAL	\$ 6.400
3 huevos de gallina libre con jamón y queso	
BAGEL DE SALMÓN AHUMADO	\$ 6.950
Láminas de salmón ahumado sobre queso crema con ciboulette y rucula	
CROISSANT SOLO	\$ 2.100
CROISSANT DE JAMÓN-QUESO	\$ 5.950
Croissant fresco, jamon artesanal y lamina de queso fundido	
CROISSANT AVE PALTA	\$ 6.800
Suprema de ave a la plancha y palta	
CROISSANT DE PROSCIUTTO	\$ 6.950
Rucula, tomate, queso de cabra y prosciutto	
CROISSANT DE QUESO AZUL	\$ 6.500
Rucula, Tomate, filetillo de pollo acomañado de queso azul	
 PANERA AVOCADO (Vegano)	\$ 4.600
3 variedades de pan masa madre con palta	
 PANERA BEPPO (Vegetariano)	\$ 3.700
Nuestra mermelada casera, mantequilla y 3 variedades de pan masa madre	
 CROISSANT DE QUESO (Vegetariano)	\$ 3.900
Croissant fresco y lamina de queso fundido	
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 día o 2 medias lunas, copa de mimosa o espumante o jugo, tetera o café simple	
BRUNCH CONTINENTAL (individual - sábado y domingo)	\$ 16.500
Tostada, queso crema con ciboulette, palta, salmón ahumado y huevo pochado con salsa holandesa, porcion de torta del día 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	

Nuestras teteras

TÉ BLANCO

\$ 3.350

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

Frutilla: frutilla, rooibos, manzana y arándano

TÉ VERDE

\$ 3.350

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

\$ 3.350

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

\$ 3.350

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

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

ROOIBOS

\$ 3.350

Rooibos vainilla: con esencia de vainilla natural

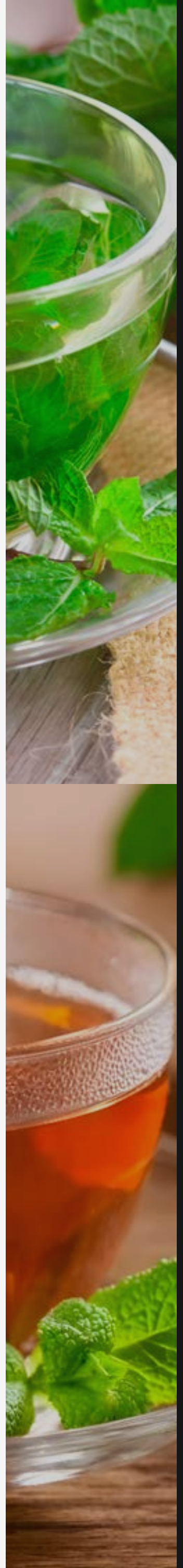
Rooibos verde bonita: cáscara de naranja, flor de caléndula, frutillas, durazno

HIERBAS

\$ 3.350

Manzanilla: manzanilla natural

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



Aroma a Café

AMERICANO	\$ 1.950
RISTRETTO	\$ 1.750
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	\$ 3.400
CHOCOLATE CALIENTE	\$ 3.950
CAFÉ MOLIDO	\$ 5.890
EXTRA SHOT DE CAFÉ/ PORCIÓN DE LECHE	\$ 650
 LECHE DE SOYA (Vegano) Para veganos	\$ 390

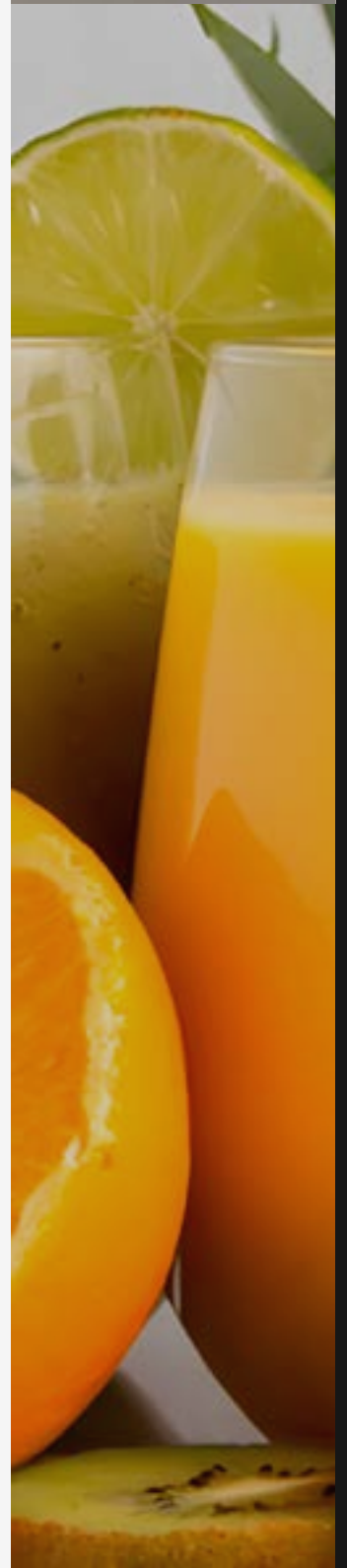
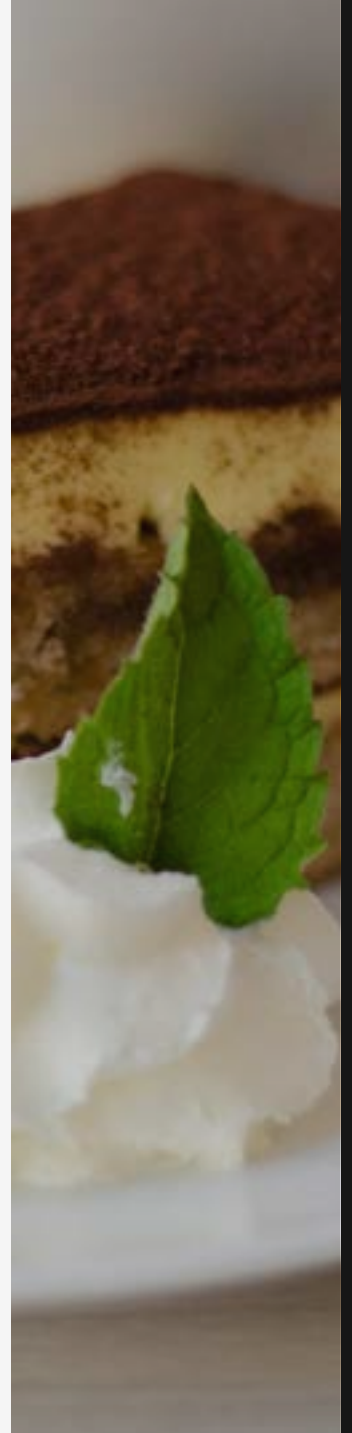


Nuestros Dulces

MEDIAS LUNAS	\$ 1.200
CANELE	\$ 2.700
TRUFA	\$ 2.700
COOKIES ARTESANAL	\$ 1.090
CINNAMON ROLL	\$ 3.290
PAIN AU CHOCOLAT	\$ 1.800
DUO DE PROFITEROLES 2 unidades	\$ 1.600
MUFFIN ARTESANAL	\$ 2.600
PORCIÓN DE GALLETA	\$ 3.000
TORTA DEL DÍA	\$ 4.850
BROWNIE ARTESANAL	\$ 4.250
BROWNIE CON HELADO: Prueballo con o sin crema	\$ 6.700
COPA DE HELADO SIMPLE	\$ 3.000
COPA DE HELADO DOBLE	\$ 4.000
COPA DE HELADO TRIPLE	\$ 5.000
MEDIO LITRO DE HELADO	\$ 5.990

Jugos y Bebidas


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



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 fior 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

PESCADOS

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 acompañados de papa camote, cilantro, cebolla morada y tostadas \$ 9.100

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 reducción de carmenere con frutos rojos \$ 13.900

PASTAS

FETUCCINI \$ 9.500

Fettuccinis fresca hecha en casa

NUESTRAS SALSAS (UNA A ELECCIÓN)


Camarones con espárragos: Trozos de camarones con espárragos salteados con crema y queso parmesano \$ 8.900

Busara: Exquisito pomodoro con camarones, cilantro fresco y cebolla (caramelizada) \$ 8.900

Carbonara: Huevo de gallina libre con tocino y crema con queso parmesano \$ 8.900

Putanesca: Exquisito pomodoro con aceituna negra, alcaparras, anchoa ,queso parmesano y merquen \$ 8.900

LOS RISOTTOS

 **RISOTTO DE SETAS** (Vegano) \$ 8.000

Cremoso de arroz arborio con 3 tipos de setas y queso parmesano

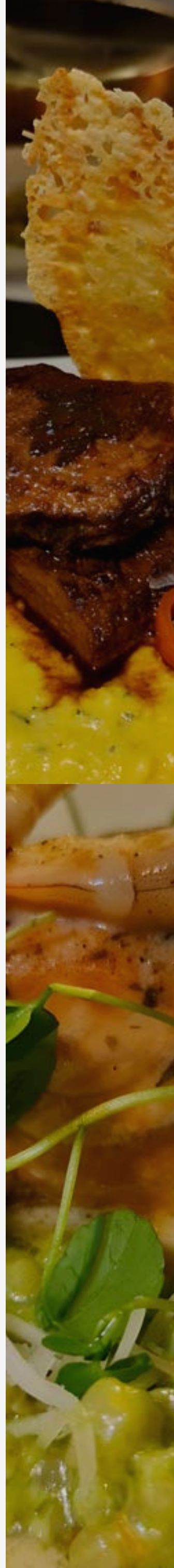
CREMOSO DE MOTE CON CAMARONES \$ 8.900

Exquisito cremoso de mote y pesto de rúcula y albahaca con camarones salteados

MENÚ INFANTIL

POLLO CON PAPAS FRITAS \$ 5.800

FETUCCINI CON SALSAS 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

(PROSCIUTO, MORTADELA DE PISTACHOS, SALAME FINNOCCHIONA)

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 QUESO

\$ 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 hidropónica aderezada con nuestro exquisito aderezo cesar y queso parmesano

LA COLORADA

\$ 8.300

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

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

ENSALADA FRESCA

\$ 8.300

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

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 ESPAÑOLA

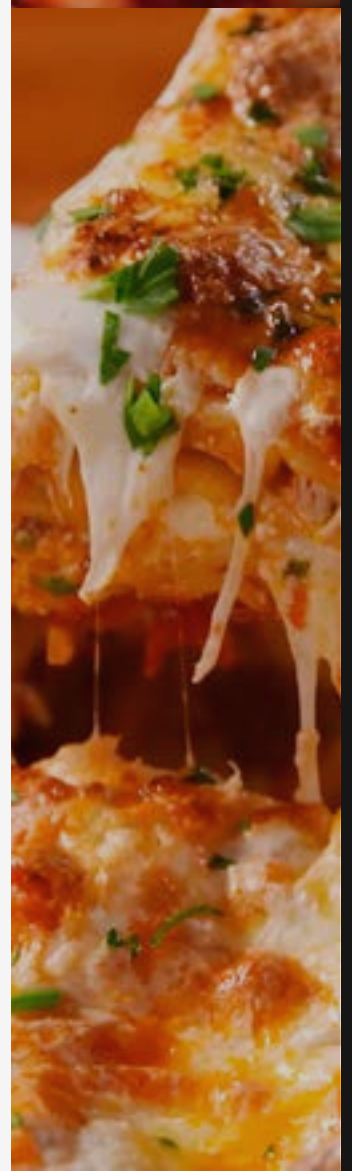
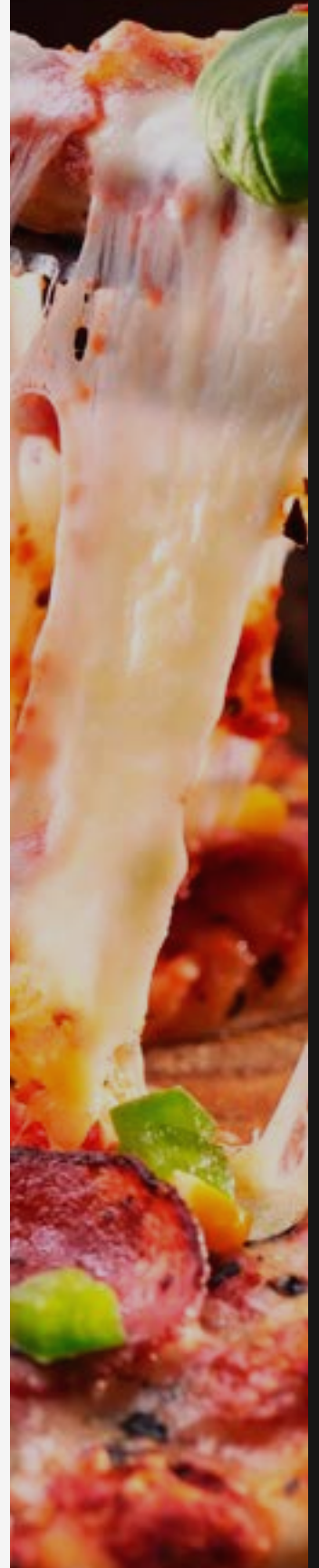
\$10.500

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 \$ 4.600
Pisco, amaretto o chardonnay sour

NUESTROS TRAGOS

Espresso martini \$ 4.700

Trikahue \$ 5.000

Caipiriña \$ 5.000

Villa cardea spritz \$ 6.300

Ramazotti \$ 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

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

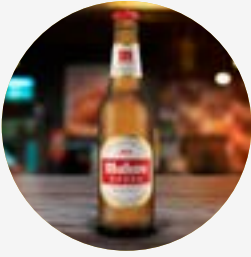
Johnny walker negro (blended malt) \$ 6.900

Jack daniel n°7 (kentucky) \$ 6.900

Whisky de malta pura (glenfidich/glenlivet/singleton 12) \$ 9.900

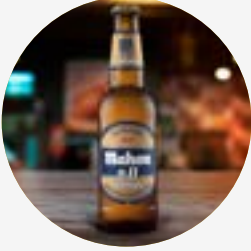
Cognac \$ 9.900

Cervezas



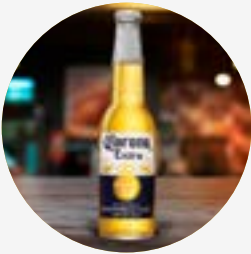
MAHOU LAGER
5 estrella

\$ 4.100



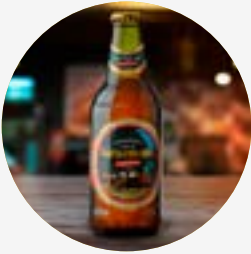
MAHOU CERO ALCOHOL

\$ 4.300



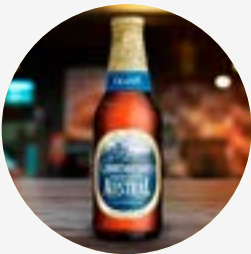
CORONA

\$ 4.100



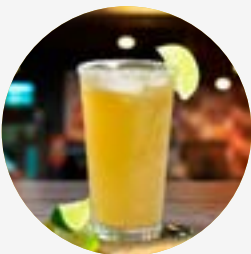
KUNSTMANN TOROBAYO

\$ 4.550



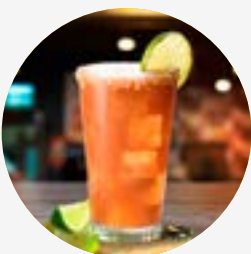
AUSTRAL CALAFATE

\$ 4.550



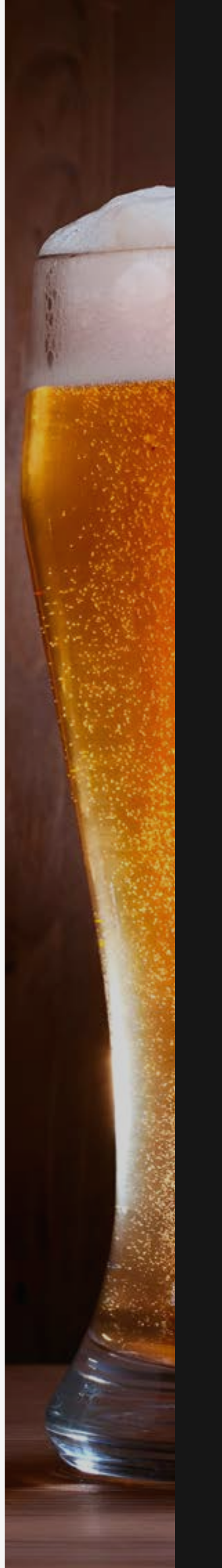
CHELADA

\$ 900



MICHELADA

\$ 900



Nuestros Vinos

CARMENERE

Casa del bosque reserva, rapel	\$ 13.900
J. bouchon block series, maule	\$ 15.900

CABERNET SAUVIGNON

Pérez cruz, maipo	\$ 18.900
Santa ema select terrois reserve, maipo	\$ 17.900
Matetic corralillo	\$ 18.900

PINOT NOIR

Villard, Casablanca	\$ 17.900
---------------------	-----------

CHARDONNAY

Apaltagua reserva, san antonio	\$ 11.900
Casas del bosque reserva, casa blanca	\$ 14.900

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

Bouchon extra brut, maule	\$ 17.900
Cava freixenet cordón negro brut, españa	\$21.500
Xs brut	\$ 12.500

Por Copas

SANGRIA BEPPO / TINTO DE VERANO	\$ 4.800
ESPUMANTE COMBINADO DE CASA	\$ 4.500
VINO TINTO	\$ 4.500
VINO CHARDONNAY	\$ 4.500
VINO SOUVIGNON BLANCO	\$ 4.500
MOSAIKO CBERNET (COPA)	\$ 4.500

beppo 
bistró

beppobistro

