


beppo 
bistró



CARTA TRAGOS

beppobistro

beppo

Cervezas

MAHOU LAGER	\$ 4.200
MAHOU ZERO	\$ 4.200
CORONA	\$ 4.200
AUSTRAL CALAFATE	\$ 4.490
KUNSTMANN TOROBAYO	\$ 4.490
CHELADA / MICHELADA	\$ 1.600



Coctelería



Trikahue	\$6.290
Aperol Spritz	\$6.590
Ramazotti	\$6.590
St Germain Spritz	\$8.190
John Collins	\$5.090
Mojito	\$5.290
Daiquiri	\$5.290
Tequila Margarita	\$5.290
Sunrise Kir Royal	\$5.290
Mimosa	\$4.590
Campari	\$5.590
Negroni	\$5.600
Moscow Mule	\$7.000

HAPPY HOUR

De Lunes a Sábado desde las 16:00 hasta 19:00 horas

2 TRAGOS+MINIPAPAS	\$9.990
2 TRAGOS	\$7.750

Sour

SOUR DE ESPECIALIDAD	\$ 5.290
-----------------------------	-----------------

Pisco Sour / Chardonnay Sour / Amaretto Sour y Mango Sour

Pisco

Sagrado Corazón 35°	\$ 5.290
Horcón Quemado 40°	\$ 5.290

Ron

Ron de la Casa	\$ 4.590
----------------	----------

Gin

Tanqueray	\$ 7.390
Hendricks	\$ 9.990

Whisky

Johnny Walker Rojo (Blended Malt)	\$ 5.990
Johnny Walker Negro (Blended Malt)	\$ 7.590
Jack Daniel N°7 (Kentucky)	\$ 7.290

Nuestros Vinos

Por Copas



Sangría Beppo / Tinto de verano	LO MAS VENDIDO	\$ 5.190
Carmenere		\$ 4.890
Vino Chardonnay		\$ 4.890
Vino Sauvignon Blanc		\$ 4.890
Cabernet		\$ 4.890

BOTELLAS

Carmenere

J. Bouchon Block Series, Maule	\$ 15.900
--------------------------------	------------------

Cabernet Sauvignon

Pérez Cruz, Maipo	\$ 19.900
-------------------	------------------

Pinot Noir

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

Chardonnay

Casas del Bosque, Casa Blanca	\$ 16.200
-------------------------------	------------------

Sauvignon Blanc

Casas del Bosque, Casablanca	\$ 14.900
Matetic Corralillo, San Antonio	\$ 15.000

Espumante

Bouchon Extra Brut, Maule	\$ 18.200
Cava Freixenet Cordón Negro Brut, España	\$ 25.400
Dolce Vita	\$ 12.500

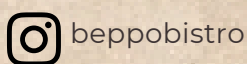




MENÚ



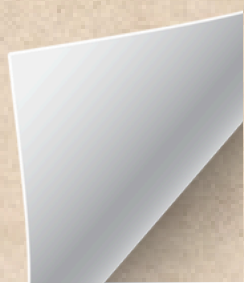
beppo
bistró



Desayunos y Onces



TOSTADAS FRANCESAS	\$8.190
Pan brioche remojado en leche y vainilla servido con plátano, mermelada de la casa y crema chantilly, acompañado de un té o café simple	
DESAYUNO SUREÑO	\$9.990
Pan de masa madre, jamón, queso, mantequilla, mermelada, puré de palta, ensalada de frutas de estación acompañado de un té o café simple	
HUEVOS BENEDICTINOS	\$8.390
Tostada de masa madre con puré de palta, huevo pochado y salsa holandesa	
DESAYUNO SIMPLE	\$ 8.390
Pan de masa madre, mantequilla, mermelada, puré de palta, té o café simple más un jugo pequeño	
HUEVOS BEPPO	\$7.990
Huevos revueltos con crema de leche, ciboulette y tocino picado, acompañado de pan de masa madre	
HUEVOS CON AGREGADO	\$5.990
Huevos revueltos con un acompañamiento a elección (jamón, queso, tomate, champiñón), acompañado de pan de masa madre	
HUEVOS SOLOS	\$4.990
Huevos revueltos acompañado de pan masa madre	
OMELETTE BEPPO	\$7.390
Tortilla de huevo, rellena con espinaca picada, salmón acompañado de pan masa madre	
OMELETTE TRADICIONAL	\$7.190
Tortilla de huevo rellena a elección puede ser (jamón y queso o champiñón)	
BAGEL DE SALMÓN AHUMADO	\$8.390
Pan bagel tradicional relleno con queso crema con ciboulette, rúcula y salmón ahumado	
CROISSANT JAMÓN QUESO	\$6.290
Clásico croissant relleno de jamón y queso	
CROISSANT AVE PALTA	\$7.890
Croissant relleno de pure de palta y filetillo de pollo grillado	
CROISSANT TOSCANO	\$8.100
Croissant relleno de prosciutto, rúcula fresca, tomate y queso	
PANERA AVOCADO	\$4.990
Pan de masa madre tostado, acompañado de pure de palta	



Brunch

BRUNCH AMERICANO

\$19.990

Huevos revueltos con crema, acompañado de tocino crujiente, palta laminada, pocillo de miel, frutillas que puedes acompañar de waffles o pan de masa madre, jugo a elección o mimosa, tetera o café simple, además puedes escoger una copa de fruta de la estación, dos medias lunas o porción de pastelería del día.

BRUNCH BENEDICTINO

\$19.990

Tostada de masa madre con palta, dos huevos pochados con champiñón, salmón o tocino, bañados en salsa holandesa, acompañado de papas salteadas.

Incluye un jugo a elección o mimosa, tetera o café simple, además puedes escoger una copa de fruta de la estación, dos medias lunas o porción de pastelería del día.

Nuestros Dulces

NUEVO - VOLCAN DE CHOCOLATE CON HELADO

\$7.990

WAFFLES CON HELADO A ELECCIÓN INCLUYE FRUTA NATURAL, PLATANO Y FRUTILLA

\$7.190

MEDIA LUNA

\$1.500

CANELÉ

\$3.190

ROLLO DE CANELA

\$3.290

MUFFIN NUTELLA O ARÁNDANO

\$3.490

PORCIÓN DE GALLETAS

\$3.890

VARIEDAD EN PASTELES

(Consulta por opciones)

\$5.690

BROWNIE

\$4.200

BROWNIE CON HELADO

\$7.190

HELADOS

SIMPLE

\$4.100

DOBLE

\$5.200

TRIPLE

\$5.990

CHURROS

Los puedes elegir con helado o chocolate caliente

\$9.990

CHURROS

\$7.290

COPA DE FRUTA DE ESTACIÓN

\$3.200

(Frutas frescas seleccionadas según la temporada)

PASTELERÍA SIN AZÚCAR

\$6.500

Variedades de Té Premium



TÉ NEGRO <ul style="list-style-type: none">English · Earl Grey	\$ 3.450
TÉ BLANCO <ul style="list-style-type: none">Eterna Primavera	\$ 3.450
TÉ VERDE <ul style="list-style-type: none">Gunpowder	\$ 3.450
TÉ ROJO <ul style="list-style-type: none">Pu-erh Dante	\$ 3.450
TÉ CHAI <ul style="list-style-type: none">Verde ChaiChocolate Chai	\$ 3.450
TÉ ROOIBOS <ul style="list-style-type: none">Verde Bonita	\$ 3.450
INFUSIONES <ul style="list-style-type: none">ManzanillaExplosión de BerriesMenta Limón	\$ 3.450



Cafetería Beppo

Opciones clásicas y especiales para cada gusto

Clásicos del Café

ESPRESSO SIMPLE	\$2.190
AMERICANO SIMPLE	\$2.190
ESPRESSO DOBLE	\$3.000
AMERICANO DOBLE	\$3.000
CORTADO SIMPLE	\$2.990
CORTADO DOBLE	\$3.500

Especialidades Beppo

MACCHIATO SIMPLE	\$2.290
MACCHIATO DOBLE	\$3.000
CAPUCCINO	\$3.250
LATTE	\$3.250
MOCACCINO	\$4.600
CARAMEL LATTE	\$3.690
CAPUCCINO VAINILLA	\$3.390
CHAI LATTE	\$3.690

Bebidas Frías

LATTE FRÍO	\$3.490
AFOGATTO	\$4.290
CAFÉ HELADO	\$6.590
MILKSHAKE	\$6.500
ICE TEA	\$3.790

Otras Opciones

CHOCOLATE CALIENTE	\$4.200
--------------------	---------

Extras

EXTRA DE CAFÉ	\$700
EXTRA DE LECHE	\$700
LECHE DE ALMENDRAS	\$1000



Entradas

MIX DE EMPANADASFRITAS

EL MÁS PEDIDO

\$7.290

Queso/ Camaron Queso / Lomo Saltado

TÁRTARO DE ATÚN

\$10.990

Cubitos de atún, cebolla morada, pepinillo, alcaparra, mostaza antigua, aceite de sesamo y tostadas

TÁRTARO DE SALMÓN

\$10.990

Cubitos de salmón, cebolla morada, pepinillo, alcaparra, mostaza antigua, aceite de sésamo y tostadas

CAMARÓN AL PIL PIL

\$7.990

Camarón salteado al ajillo con mantequilla, cilantro fresco, ajo, vino blanco acompañado de tostadas crujientes

MINI PAPAS

\$3.690

Papas rústicas fritas con salsa de queso, ciboulette y tocino.

PAPAS RUSTICAS MECHADAS

\$7.490

Papas rústicas con salsa de queso, mechada y pico de gallo

PAPAS TRUFADAS

\$4.390

Papas rústicas fritas, queso parmesano, aceite de trufa y sésamo.

BRUSCHETTA (4 Und)

\$5.790

- Caprese
- Camaron
- Pera
- Champiñon

CREMA DEL DIA

\$5.200

Crutones y queso parmesano

Tablas Beppo

TABLA PARRILLERA

EL MÁS PEDIDO

\$23.900

Dos brochetas de filete de vacuno con cebolla y pimentón, más pollo grillado, chorizo y prieta artesanal acompañado de zapallo italiano, tomate al orégano y papas.

TABLA DE BRUSCHETTAS (10 Und)

\$13.500

- Caprese
- Camaron
- Salmón
- Mermelada queso camembert
- Pera
- Champiñon
- Tomate aceituna
- Humus pimentón asado
- Mechada huevo de codorniz
- Jamón Seraano

TABLA DEL HUERTO

VEGETARIANO | VEGANO

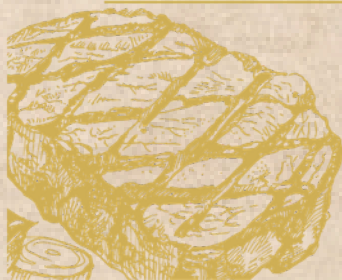
\$9.990

Variedad de pimientos asados, berenjena, papas asadas, champiñón salteado, zapallo italiano asado, hummus de garbanzo y tostadas crujientes

TABLA DE QUESOS

\$16.990

Variedad de quesos, jamón serrano, chorizo, aceituna verde, pepinillo dill, mermelada, frutos secos y tostadas crujientes



Wraps

WRAP SUPREMO

Tortilla de trigo, pollo marinado, palta, queso crema, tomate cherry, pepinillo, mostaza miel y lechuga

\$9.890

WRAP DE SALMÓN PATAGÓNICO

Tortilla de trigo: queso crema, pepino, palta, sour cream, salmón ahumado y lechuga

\$10.590

WRAP LÍBANO **VEGETARIANO | VEGANO**

Tortilla de trigo, champiñón salteado, pimentones asados, hummus de garbanzo, espárragos asados, lechuga y lactonesa de albahaca

\$9.200

Ensaladas

ENSALADA PALTA REINA

Lechuga, tomate, zanahoria, aceitunas negras, apio, acompañadas de dos mitades de paltas rellenas de pollo con nuestra mayonesa casera.

\$11.990

ENSALADA DE ATÚN SELLADO AL SÉSAMO

Lechuga, tomate, rabanito, zanahoria, palta, láminas de atún selladas con sésamo blanco y negro.

\$12.990

ENSALADA CÉSAR POLLO

Lechuga, crotones, queso parmesano, filetes de pollo marinado y salsa césar

\$10.390

ENSALADA QUINOA SALMÓN

Lechuga, palta, quinoa, tomate cherry, semilla de zapallo, salmón ahumado, queso de cabra y limoneta

\$11.990

Sándwich

CLUB SÁNDWICH

Pande molde, pollo marinado, jamón, queso, huevo frito, lechuga, tomate y palta con papas fritas

\$ 11.390

SANDWICH DE MECHADA

Pan ciabatta, carne mechada, cebolla caramelizada, tomate, palta y queso fundido con papas fritas

\$12.390

HAMBURGUESA ITALIANA

Pan brioche, hamburguesa casera de carne de vacuno, tomate, palta y mayonesa acompañada de papas fritas

\$10.190

HAMBURGUESA BEPPO

Pan brioche, lechuga, tomate, pepinillo, hamburguesa casera de carne de vacuno, queso cheddar, cebolla caramelizada, tocino y salsa de la casa acompañada de papas fritas

\$12.190



Nuestros Fondos

Platos de fondo

NUEVO- ATÚN SELLADO

Medallón de atún sellado con finas hierbas.
Elige: cremoso de quínoa o puré dúo (arvejas y zanahoria).

\$15.290

SALMÓN DE BAHÍA

Porción de salmón, sobre cremoso de mote con salsa de camarones y pesto

\$15.290

FILETE CON PAPAS TRUFADAS

Filete de res acompañado con papas y champiñón salteado con aceite de trufa servido con una reducción de vino tinto

\$16.490

PLATEADA BEPPO

Plateada de larga cocción, servida con demi glace acompañada de pastelera de choclo y ensalada pequeña

\$14.190

SUPREMA DE POLLO

Suprema de pollo asado, puedes acompañarla de cremoso de mote o pastelera de choclo con almendras tostadas

\$10.290

RISOTTO DE SETAS

Champiñones salteados con mantequilla y vino blanco, arroz arborio hidratado con fondo de verduras espesado con queso parmesano y espinaca picada

\$9.590

Fetuccini

Servido con queso parmesano

Pastas frescas hechas casa, con nuestra receta italiana, textura perfecta y sabor auténtico

FETUCCINI DE ELABORACIÓN PROPIA

Puedes acompañar lo con una salsa a elección:

CAMARÓN ESPÁRRAGO

Camarones y espárragos salteados con mantequilla y vino blanco con una reducción de crema

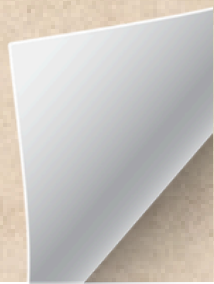
PESTO

Clásico pesto de albahaca y rúcula

CARBONARA

Yemas de huevo, crocante de tocino y queso parmesano

\$13.990



Pizza

Elaboradas con masa artesana fermentada por 12 horas para un sabor, textura únicos, preparadas con queso mozzarella

PIZZA MARGARITA

Pomodoro italiano, mozzarella, aceite de oliva y hojas de albahaca

\$ 11.990

PIZZA DE MECHADA

Pomodoro italiano, mozzarella, mechada de vacuno adobado y cebolla morada.

\$ 14.500

PIZZA CAPRICCIOSA

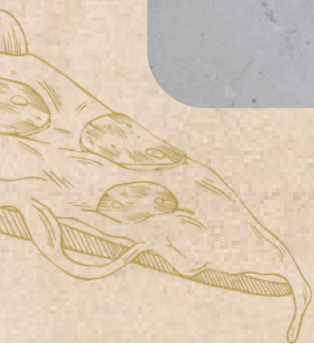
Pomodoro italiano, mozzarella, prosciutto cotto, corazón de alcachofas y aceitunas.

\$ 14.990

PIZZA DE PROSCUITTO

Pomodoro italiano, mozzarella, prosciutto, rúcula fresca, tomate cherry

\$ 14.990



Bebidas frías

JUGOS DE PULPA

\$3.990

Puede elegir entre: Mango, Frambuesa o Chirimoya

JUGOS NATURALES

\$4.990

Naranja, Naranja platano o jugo de la estación

LIMONADA TRADICIONAL

\$4.490

LIMONADA MENTA GENGIBRE

\$4.590

BEBIDAS

\$2.500

coca - Cola / Zero, Sprite Zero, Fanta Zero

AGUA

\$2.500

Con o sin gas

