NUESTRA CARTA
NUESTRA HISTORIA

BANQUETERÍA GARCÍA-HUIDOBRO
CAFÉ

RESERVAS & PEDIDOS

+56 9 8710 6201
+56 9 6605 5989

BANQUETERÍA GARCÍA-HUIDOBRO
CAFÉ

BIENVENIDOS

CAFÉ

OPCIÓN NORMAL & DESCAFEINADO

	SIMPLE	DOBLE CARGA
Ristretto	$2.100	
Expresso	$2.200	$3.500
Espresso Lungo	$2.300	
Expresso Machiatto Shot de expresso con espuma de leche.	$3.200	
Americano Shot de expresso diluido en agua.	$2.300	
Cortado	$3.200	$4.200
Latte Shot de expresso con leche texturizada.	$4.200	
Latte Vainilla Shot de espresso con sabor a vainilla y leche texturizada.	$4.500	
Café Brulée	$4.600	
Caramel Machiatto	$4.900	
Cappuccino Shot de espresso, leche y espuma de leche.	$4.100	
Cappuccino Vainilla Shot de espresso con sabor a vainilla, leche y espuma de leche.	$5.300	
Affogato Café y helado de vainilla.	$4.100	
Flat white Espresso y leche vaporizada en una capa fina de microespuma.	$3.900	
Chocolate Caliente	$5.300	
Mocaccino Shot de espresso con sabor a chocolate y espuma de leche (Se puede agregar crema).	$3.900	
Mocha Blanco Latte Latte con sabor a chocolate blanco (Se puede agregar crema).	$4.900	
Dulce de Leche Latte Latte con sabor a dulce de leche (Se puede agregar crema).	$4.700	
Chai Latte Especia de chai con leche texturizada.	$4.200	
Submarino Leche espumosa en ebullición y barra de chocolate en su interior.	$3.800	

AGREGADO LECHE DE COCO O ALMENDRAS
$714

BANQUETERÍA GARCÍA-HUIDOBRO
CAFÉ

INFUSIONES

Dilmah® VIVID PREMIUM

TÉ ..... $ 2.100
Té Ceilán, Té verde de jazmín, Té de Ceilán con granada y menta, Manzanilla suave,
Chai especiado de Ceilán, Té Earl Grey aromático.

Té con leche ..... $ 3.400

ICED LATTE

Latte Vainilla Frío ..... $ 4.400
Latte Frío ..... $ 4.300

SHAKENS

Shaken Mocha Blanco
y Avellana ..... $ 5.200

FRAPPES

Frappe Frambuesa ..... $ 4.500
Frappe Caramelo ..... $ 6.400
Frappe Dulce de Leche ..... $ 6.300

ICED TEA

Te Verde con Frambuesa .... $ 5.400
Te Verde con Mango ..... $ 5.400

BANQUETERÍA GARCÍA-HUIDOBRO
CAFÉ

DESAYUNOS

Desayuno hasta las 13:00 hs.
Once de 16:30 a 19:45 hs.

Todos nuestros panes son de masa madre, huevos de campo, mermeladas caseras y los mejores ingredientes naturales.

DESAYUNO 1

Café espresso,
cortado,
americano
o té.
Jugo
Muffin.

$ 5.900

1P

DESAYUNO 2

Café espresso,
cortado, americano
o té.
2 medias lunas

$ 7.100

1P

DESAYUNO 3

Café espresso,
cortado, americano
o té.
Jugo
Croissant Jamon &
Queso.

$ 7.800

1P

DESAYUNO 4

Café espresso,
cortado,
americano
o té.
Jugo
Paila de huevos
Panera.

$ 8.400

1P

DESAYUNO 5

Café espresso,
cortado, americano
o té.
Jugo.
Bruschetta **(elegir una)**

1-Palta, huevo pochado o encurtido.

2-Jamón serrano, queso mantecoso y rúcula.

$ 8.500

1P

DESAYUNO 6

Café espresso,
cortado, americano
o té.
Jugo
Panera
Palta
Huevo
Mantequilla.

$ 8.900

1P

Yogurt con granola $ 3.800
Paila de huevo ..... $ 3.200

EXTRA JAMÓN $1.000

AGREGADO TOCINO $1.800

UPGRADE DE CAFÉ $1.000

BANQUETERÍA GARCÍA-HUIDOBRO
CAFÉ

BRUNCH

1P

BRUNCH AMÉLIE

1 Café Cortado, Expresso, Americano o Té a elección.

Jugos (150 ml): Elegir 1 Opción

Naranja, Frambuesa-menta o Mango-Maracuyá.

Incluye Mix de Pancitos Blanco & Intergral + Pocillo de Mantequilla.

Pocillos: Elegir 3 Opciones

Pocillo de huevos.
Pocillo de hummus.
Pocillo de palta.
Pocillo de miel.
Pocillo de mermelada.
Pocillo de Dulce de Leche.

Frutas o yogurt: Elegir 1 Opción

- Ensalada de fruta.
- Yogurt con fruta y granola.

Fondo: Elegir 1 Opción

-Bruschetta palta, huevo pochado o encurtido.
-Bruschetta jamón serrano, queso mantecoso, rúcula.
-Wrap de salmón ahumado, queso crema, mix verde, aceituna.

$ 16.300

UPGRADE DE CAFÉ
$1.000

BANQUETERÍA GARCÍA-HUIDOBRO
CAFÉ

BOLLERÍA ARTESANAL

Queque Naranja ..... $ 2.700
Brownie ..... $ 4.400
Muffins ..... $ 2.890
Opciones: Chocolate, Arándano y Plátano manjar.

Galletones:

Chocolate ..... $ 2.900
Chocochips ..... $ 2.900
Pistacho Frambuesa ..... $ 3.400
Red Velvet ..... $ 2.900

DELICATESSEN

Mini Brownie con chocolate ..... $ 1.500
Alfajores de Maicena ..... $ 900
Bastones merengue de coco con chocolate (2 Uds.)..... $ 1.200

Croissant ..... $ 3.800
Croissant Pistacho ..... $ 6.100
Croissant Dulce de leche ..... $ 5.700
Croissant Avellana ..... $ 5.900
Media luna ..... $ 2.300
Pan de chocolate ..... $ 3.700
Rollo de canela ..... $ 2.300
Macarrones rellenos ..... $ 1.750
Opciones: Árándano, Limón Albahaca,
Maní-Sésamo, Maracuyá y Pistacho.

SIN AZÚCAR

	PORCIÓN	TARTA
3 leches	$5.400	$58.000
Cheesecake Frambuesa	$3.800	$37.000
Brownie	$4.900	

Bombones sin azúcar (Coco y Maracuyá). $1.200

TORTAS

	PORCIÓN	TARTA
Hojarazca Manjar Nuez	$5.900	$59.000
Carrot Cake	$5.900	$59.000
Amor	$5.900	$59.000
Mil hoja pastelera manjar	$5.700	$57.000

PIE

	PORCIÓN	TARTA
Limón	$3.350	$38.000
Maracuyá	$3.350	$38.000

CHEESECAKE

	PORCIÓN	TARTA
Maracuyá	$3.900	$37.000
Oreo	$4.200	$40.000
Frambuesa	$3.900	$37.000

POSTRES

Mont Blanc Nuez	$5.500
Ensalada de frutas	$5.400

BOMBONES

Chocolate Belga:

Bombón Dubái	$1.500
Bombón Dubái Leche/Blanco	$1.500
Bombones rellenos de Mandarina	$1.300
Bombones rellenos de Frambuesa	$1.300
Bombones rellenos de Maracuyá	$1.500
Bombones rellenos de Suspiro Limeño	$1.300

BARRA CHOCOLATE DUBÁI

Barra chocolate dubái 200gr	$19.500
Barra chocolate dubái 420gr	$38.000

HELADOS

BARQUILLO O COPA

Simple	$3.700
Doble	$4.700
Triple	$5.500
Café Helado	$6.500
Affogato (Helado y Café)	$3.700

BANQUETERÍA GARCÍA-HUIDOBRO
CAFÉ

SANDWICHES ARTESANAL

Roast Beef ..... $ 11.100

Roast beef, queso edam, pepinillos, mix verde, champiñones salteados en mantequilla, tomate cherry con salsa de mostaza dijon en pan ciabatta.

Salmón Ahumado ..... $ 11.400

Salmón ahumado, queso crema, eneldo, rúcula, tomate cherry, aceituna morada con salsa de mayo mostaza en pan multigrano integral tostado suave.

Jamón Artesanal ..... $ 9.100

Jamón artesanal, pepinillo, queso gauda, queso emmental, cebolla caramelizada, huevo frito o encurtido en pan de campo masa madre.

Jamón Serrano ..... $ 13.500

Jamón serrano, queso de cabra, tomate, romero, mix verde, toque de cacho de cabra, pasta trufada, palta en pan ciabatta.

Ave Palta ..... $ 9.900

Pechuga de pollo desmenuzada con palta, mayo, mostaza, berros y salsa de pimentón con un toque de ajo en pan ciabatta.

Caprese ..... $ 9.100

Tomate asado, queso mozzarella di buffala, berros con alioli de albahaca en pan toscano.

Croissant jamón queso ..... $ 6.900

Jamón artesanal, queso mantecoso en croissant.

EXTRAS

Palta	$2.500
Salmón	$5.800
Jamón Serrano	$2.500
Jamonsillo Artesanal	$1.000
Queso Gouda	$1.500
Cambio a Croissant	$1.500
Tocino	$1.800
Mermelada	$690

PIZZAS ARTESANALES

Mechada ..... $ 11.700
Carne mechada, queso mozzarella, cebollacaramelizada y pimiento rojo

Jamón serrano ..... $ 13.500
Pizza , queso mozzarella, jamon serrano, rucula, tomate deshidratado, pesto.

Jamón & Queso ..... $ 7.900

ENSALADAS FRESCAS

LUNES A VIERNES

Cesar Camarón ..... $ 10.900
Lechuga, camarones, queso parmesano y crutones con dressing cesar.

Cesar Pollo ..... $ 9.300
Lechuga, pechuga de pollo a la plancha, queso parmesano y crutones con dressing cesar.

Cobb ..... $ 9.500
Mix verdes, tomate, tocino, pollo, huevo duro, palta, cebolla morada, queso azul con dressing de vinagre balsámico.

Salmón Ahumado ..... $ 12.200
Espinacas, salmón ahumado, queso de cabra, tomates cherry, maní tostado con dressing de yogurt

Roast Beef ..... $ 8.900
Hojas verdes, láminas de roast beef, queso azul, aceitunas, pimentones asados con dressing de mostaza dijon.

MENÚ ALMUERZOS

DISFRUTA DE LUNES A VIERNES

1P

MENÚ 1
BASE

Jugo o bebida
(Incluye solo jugos sabor Frambuesa-Menta & Mango-Maracuyá).
Fondo

$ 12.500

1P

MENÚ 2
EJECUTIVO

Jugo o bebida
(Incluye solo jugos sabor Frambuesa-Menta & Mango-Maracuyá).
Entrada
Fondo

$ 13.900

1P

MENÚ 3
G-H

Jugo o bebida
(Incluye solo jugos sabor Frambuesa-Menta & Mango-Maracuyá).
Entrada
Fondo
postre

$ 15.300

ADICIONALES

Pisco Sour Tradicional	$ 3.000
Pisco Sour Albahaca	$ 3.400
Copa de Vino Gran Reserva	$ 3.200
Copa de Espumante	$ 2.800

BANQUETERÍA GARCÍA-HUIDOBRO
CAFÉ

ENTRADAS

Carpaccio de res ..... $ 8.200
Finos cortes de filete, alcaparras, queso parmesano y mix verde acompañado con dressing de limoneta.

Ceviche mixto ..... $ 10.500
Ceviche de pescado y camarones marinados al estilo GH

Crema de zapallo ..... $ 7.300
Crema de zapallo camote con mix de semillas y aceite de oliva.

SÁBADOS, DOMINGOS Y FERIADOS
PREGUNTA POR: "LAS SUGERENCIAS DEL CHEF"

FONDOS

SÁBADOS, DOMINGOS Y FERIADOS
PREGUNTA POR: "LAS SUGERENCIAS DEL CHEF"

CARNES & PESCADOS

Plateada ..... $ 9.600
Preparada en cocción lenta y salsa demi glace. 220 grs.

Filete ..... $ 11.800
Filete de carne bañado en salsa demi glace. 220 grs.

Salmón envuelto en jamón serrano .. $ 11.500
A la plancha. 180 grs.

Filete de atún ..... $ 10.400
Atún rojo a la plancha con semillas de sésamo. 180 grs.

Pechuga de Pollo a la plancha ..... $ 7.900
Grillada. 180 grs.

ACOMPAÑAMIENTOS

Milhojas de papa trufada ..... $ 3.600
200 grs.

Pastelera de choclo ..... $ 3.400
200 grs.

Papas Fritas ..... $ 3.200
250 grs.

Risotto de champiñon trufado ..... $ 4.800
200 grs.

Risotto de mote al pesto ..... $ 4.000
200 grs.

Mix verde con aceto balsámico .... $ 3.600
120 grs.

COMBINA COMO QUIERAS

PLATOS ÚNICOS

Lasaña mechada Pesto ..... $ 11.800

Pad Thai Pollo ..... $ 11.500
Fideos de arroz salteados con vegetales, pollo, salsa de ostra, salsa teriyaki, pasta de jengibre y ajo con semillas de sésamo.

Pad Thai Camarón ..... $ 12.700
Fideos de arroz salteados con vegetales, camarones, salsa de ostra, salsa teriyaki, pasta de jengibre y ajo con semillas de sésamo.

Risotto de champiñón y trufa ..... $ 11.900
Risotto de champiñones aromatizado con aceite de trufa y queso parmesano.

Cheese Burger ..... $ 7.900

Mac and Cheese ..... $ 7.300

PICOTEOS

QUESADILLAS → PARA 2 PERSONAS

Camarón / Pollo ..... $ 8.600

Carne ..... $ 8.600

Vegetariana ..... $ 8.600

TABLAS DE CARNES ..... $ 26.000

2 a 3 Personas.

EMPANADAS → 5 UNIDADES

Queso y camarón, mechada queso y pomodoro en masa de sopaipilla con ají de gallina. ..... $ 12.500

TRAGOS ESPECIALES

Lemoncello Spritz ..... $ 6.900

Piña Colada ..... $ 5.500

Martini Espresso ..... $ 5.700

Tropical Gin ..... $ 7.800

BANQUETERÍA GARCÍA-HUIDOBRO
CAFÉ

BEBIDAS & AGUAS

Porvenir (con y sin gas 330 cc) ..... $ 2.500
Agua Panna 500cc ..... $ 3.500
San Pellegrino 500cc ..... $ 3.500
Coca-Cola Lata (Normal o Zero) ..... $ 2.400
Sprite Lata (Normal o Zero) ..... $ 2.400
Fanta Lata (Normal o Zero) ..... $ 2.400
Ginger Ale Lata ..... $ 2.400
Tónica Lata ..... $ 2.400

JUGOS 500 CC

Frambuesa-Menta, Mango-Maracuyá. 500 cc ..... $ 4.400
Vitamina Naranja 500 cc ..... $ 6.900
Limonada 500 cc ..... $ 4.200
Limonada Menta-Jengibre 500 cc ..... $ 4.700

TRAGOS
& COCKTAILS

VINO	COPA	BOTELLA
CP Carmenere Reserva	$ 4.200	$ 18.600
CP Carmenere Gran Reserva	$ 3.900	$ 18.200

ESPUMANTE

Undurraga Extra Brut	$ 4.100	$ 19.500

PISCO SOUR ARTESANAL

Sour Estilo G-H	$ 4.200	$ 15.200
Sour Albahaca	$ 4.500	$ 17.100

CERVEZAS

Cervezas Kunsmann	$ 6.300
Cervezas Austral	$ 5.800
Clausthaler Sin Alcohol	$ 5.200
Michelada	$ 1.500
Chelada	$ 1.500

COCKTAILS

Mojito	$ 5.500
Mojito Sabores (frambuesa, maracuyá).	$ 6.500
Mojito Coco	$ 6.500
Sauco passionfruit	$ 7.900
Coco amour	$ 5.400

MOCKTAILS

Mojito Avellana ..... $ 5.400
MENTA, SYRUP DE FRAMBUESA, SYRUP DE AVELLANA, JUGO DE LIMÓN, AGUA CON GAS.

Hemingway Daiquiri ..... $ 5.400
POMELO SIN ALCOHOL GIFFARD, JUGO DE LIMÓN, Y AGUA TÓNICA

SPRITZ

Ramazotti	$ 7.700
Aperol	$ 7.700
Limoncello	$ 7.800
Saint Germain	$ 6.490