NUESTRA CARTA
NUESTRA HISTORIA

BANQUETERÍA GARCÍA-HUIDOBRO
CAFÉ

RESERVAS & PEDIDOS

+56 9 8710 6201
+56 9 6605 5989

BANQUETERÍA GARCÍA-HUIDOBRO
CAFÉ

BIENVENIDOS

CAFÉ

	SIMPLE	DOBLE CARGA
Ristretto	$2.100	
Expresso	$2.200	$3.500
Espresso Lungo	$2.300	
Expresso Machiatto Shot de expresso con espuma de leche.	$2.600	
Americano Shot de expresso diluido en agua.	$2.300	
Cortado	$2.900	$3.900
Latte Shot de expresso con leche texturizada.	$3.600	
Latte Vainilla Shot de espresso con sabor a vainilla y leche texturizada.	$4.500	
Latte Machiatto Leche texturizada con shot de ristretto.	$3.900	
Caramel Machiatto	$4.900	
Cappuccino Shot de espresso, leche y espuma de leche.	$3.700	
Cappuccino Vainilla Shot de espresso con sabor a vainilla, leche y espuma de leche.	$4.100	
Affogato Café y helado de vainilla.	$4.100	
Flat white Espresso y leche vaporizada en una capa fina de microespuma.	$3.900	
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).	$4.100	
Dulce de Leche Latte Latte con sabor a dulce de leche (Se puede agregar crema).	$4.100	
Chai Latte Especia de chai con leche texturizada.	$4.200	
Submarino Leche espumosa en ebullición y barra de chocolate en su interior.	$3.800	
Tazón de galleta bañado en chocolate	$2.300	

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

Dulce de Leche Latte ..... $ 4.500
Latte Vainilla Frío ..... $ 4.090
Latte Frío ..... $ 3.090
Chai Frío ..... $ 3.690
Blackberry Latte Frío ..... $ 3.200

SHAKENS

Shaken Mocha Blanco
y Avellana ..... $ 5.200
Shaken Mocha ..... $ 4.400

FRAPPES

Frappe Chai ..... $ 3.900
Frappe Frambuesa ..... $ 4.400
Frappe Berries ..... $ 4.400
Frappe Mocha Menta ..... $ 4.900
Frappe Caramelo ..... $ 5.800
Frappe Mocha Blanco ..... $ 5.000
Frappe Mocha ..... $ 4.800
Frappe Dulce de Leche ..... $ 6.300

ICED TEA

Te Verde con Frambuesa .... $ 4.900
Te Verde con Mango ..... $ 4.900

BANQUETERÍA GARCÍA-HUIDOBRO
CAFÉ

DESAYUNOS

Desayuno hasta las 13:00 hs.
Once de 16:30 a 20:00 hs.

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

DESAYUNO 1

Café expreso/
cortado simple o
doble o té.
Jugo.
Bruschetta **(elegir una)**

1-Palta, huevo pochado o encurtido.

2-Jamón serrano, queso mantecoso y rúcula.

$ 8.500

1P

DESAYUNO 2

Café expreso/
cortado simple o
doble o té.
Jugo
Panera
Palta
Huevo
Mantequilla.

$ 8.700

1P

DESAYUNO 3

Café expreso/
cortado simple o
doble o té.
Jugo
Croissant Jamon &
Queso.

$ 9.600

1P

DESAYUNO 4

Café expreso/
cortado simple o
doble o té.
Jugo
Torta, Pie ó
Chesscake

$ 8.500

1P

DESAYUNO 5

Café expreso/
cortado simple o
doble o té.
Jugo
Paila de huevos
Panera.

$ 8.300

1P

DESAYUNO 6

Café expreso/
cortado simple o
doble o té.
Jugo
Muffin.

$ 5.900

1P

DESAYUNO 7

Café expreso/
cortado simple o
doble o té.
Jugo
Yogurth
c/granola.

$ 7.700

1P

DESAYUNO 8

Café expreso/
cortado simple o
doble o té.
2 medias lunas

$ 6.900

1P

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

EXTRA JAMÓN $1.000

UPGRADE DE CAFÉ $1.000

BANQUETERÍA GARCÍA-HUIDOBRO
CAFÉ

BRUNCH

1P

BRUNCH AMÉLIE

1 Café 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.
- Yogurt de coco con chía.

Fondo: Elegir 1 Opción

-Quiche de alcachofa.
-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

Queques:

Naranja ..... $ 3.300
Brownie ..... $ 4.200
Muffins ..... $ 2.890

Opciones: Árandanos, Choco Chips Naranja, Manjar Plátano.

Galletones:

Amapolas Naranja ..... $ 2.900
Almendra ..... $ 2.900
Chocolate ..... $ 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 (3 Uds.)..... $ 1.200
Frutillas bañadas en chocolate ..... $ 1.550

Croissant ..... $ 3.800
Croissant Pistacho ..... $ 6.100
Croissant Dulce de leche ..... $ 5.700
Croissant Avellana ..... $ 5.900
Media luna ..... $ 2.200
Pan de chocolate ..... $ 3.200
Rollo de canela ..... $ 2.300
Macarrones rellenos ..... $ 1.750

Opciones: Árándano, Chocolate, Limón Albahaca,
Maní Sésamo, Maracuyá y Pistacho.

PASTELERÍA

BANQUETERÍA GARCÍA-HUIDOBRO CAFÉ

BARRA CHOCOLATE DUBÁI

LECHE BLANCO O BITTER

Barra 420 GRS ..... $ 46.000
Barra 200 GRS ..... $ 24.500

SIN AZÚCAR

Torta duo ..... $ 5.390
Torta 3 leches ..... $ 4.900
Cheesecake frambuesa ... $ 4.390
Brownie ..... $ 4.900

Bombones sin azúcar ..... $ 800
(Coco, Maracuyá y Frambuesa).

PIE

Limón ..... $ 3.350
Maracuyá ..... $ 3.350

CHEESECAKE

Maracuyá ..... $ 5.890
Oreo ..... $ 5.590
Snickers ..... $ 6.390
Frambuesa ..... $ 5.890

TORTAS

	PORCIÓN	TORTA
Hojarazca Manjar Nuez	$ 6.900	$ 46.500
Devil Cake	$ 4.900	$ 52.000
Carrot Cake	$ 5.900	$ 44.000
Merengue Frambuesa	$ 4.900	$ 49.000
Milhoja Pastelera Manjar	$ 4.900	$ 52.000
Amor	$ 4.900	$ 48.000

BOMBONES

Chocolate Belga:

Bombón Dubái ..... $ 1.400
Bombón Dubái Leche/Blanco ..... $ 1.400
Bombones rellenos de Café ..... $ 1.200
Bombones rellenos de Coco ..... $ 1.200
Bombones rellenos de Mandarina ..... $ 1.200
Bombones rellenos de Frambuesa ..... $ 1.200
Bombones rellenos de Maracuyá ..... $ 1.200
Bombones rellenos de Suspiro Limeño ..... $ 1.200
Bombones 100 grs. ..... $ 8.400

POSTRES

Paris brest Avellana ..... $ 5.500
Mont Blanc Nuez ..... $ 5.500
Ensalada de frutas ..... $ 5.400

HELADOS

BARQUILLO
O COPA

Simple ..... $ 3.300
Doble ..... $ 4.200
Triple ..... $ 4.900
Café Helado ..... $ 5.800
Affogato (Helado y Café) .... $ 3.300
Café Helado G-H ..... $ 6.200
(Helado Vainilla/ Brownie/ Café).

BANQUETERÍA GARCÍA-HUIDOBRO CAFÉ

ARTESANAL

SANDWICHES & BRUSCHETTAS

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 ..... $ 12.200

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

Hummus ..... $ 9.200

Champiñón grillado, hummus trufado, espinaca, cebolla caramelizada en pan brioche.

Ave Palta ..... $ 9.100

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

Pulled Pork ..... $ 9.100

Carne de cerdo desmenuzada y bañada en salsa BBQ, sauerkraut, champiñón grillado, cebolla morada en pan brioche.

Caprese ..... $ 9.100

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

EXTRAS

Palta $2.500
Salmón $5.800
Jamón Serrano $2.500
Jamonsillo Artesanal $1.000
Cambio a Croissant $1.500

Croissant jamón queso ..... $ 6.900

Jamón artesanal, queso mantecoso en croissant.

Brushetta / Palta, huevo pochado o encurtido ..... $ 7.100

Brushetta / Jamón serrano, queso mantecoso y rúcula .. $ 7.300

PIZZAS ARTESANALES

Mechada ..... $ 10.400
Carne mechada, queso mozzarella, cebollacaramelizada y pimiento rojo

Jamón serrano ..... $ 11.200
Pizza , queso mozzarella, jamon serrano, rucula, tomate deshidratado, pesto.

ENSALADAS FRESCAS

LUNES A VIERNES

G-H ..... $ 11.100
Espinaca, rúcula, berros, jamón serrano, gajos de naranja y queso parmesano con dressing de mayonesa mostaza dijon.

Cesar Camarón ..... $ 10.800
Lechuga, camarones, queso parmesano y crutones con dressing cesar.

Cesar Pollo ..... $ 8.400
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.

Champiñones ..... $ 9.500
Mix verdes, champiñones asados, almendras tostadas, mango, palta con dressing thai.

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

MENÚ 1
BASE

1P

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

$ 11.900

MENÚ 2
EJECUTIVO

1P

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

$ 13.400

MENÚ 3
G-H

1P

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

$ 14.800

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

Tataki de salmón con salsa ponzu ..... $ 9.099
6 finos cortes de salmón sellados a la inglesa con salsa ponzu.

Arancini de champiñón con salsa pomodoro ..... $ 7.890
3 bolitas de arroz fritas rellenas con risotto de champiñones acompañados con salsa pomodoro.

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

Ceviche mixto ..... $ 10.200
Ceviche de pescado y camarones marinados al estilo GH

Chupe de camarones ..... $ 7.900
Chupe de camarones gratinado con queso parmesano.

Roast beef ..... $ 7.850
Finas láminas de carne con dressing cítrico.

Crema de tomate ..... $ 7.600
Crema de tomate, pesto y queso parmesano.

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

CARNES & PESCADOS

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

Filete ..... $ 11.500
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 ..... $ 3.400
200 grs.

Pastelera de choclo ..... $ 3.300
200 grs.

Risotto de camarón ..... $ 4.900
200 grs.

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

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

Mix verde con aceto balsámico .... $ 3.300
120 grs.

COMBINA COMO QUIERAS

PLATOS ÚNICOS

Lasaña mechada Pesto ..... $ 11.800

Lasaña champiñon trufada ..... $ 12.900

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.

Pad Thai Tofu ..... $ 12.700
Fideos de arroz salteados con vegetales, tofu, salsa vegetal, pasta de jengibre y ajo con semillas de sésamo.

Pastel de choclo ..... $ 11.500
Pastel de choclo, carne molida, huevo duro, aceituna negra y pollo desmenuzado.

Risotto de champiñón y trufa ..... $ 11.700
Risotto de champiñones aromatizado con aceite de trufa y queso parmesano.

Risotto de camarones ..... $ 12.200
Risotto de camarones y queso parmesano.

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

PICOTEOS

QUESADILLAS → PARA 2 PERSONAS

Camarón / Pollo ..... $ 8.400

Carne ..... $ 8.400

Vegetariana ..... $ 8.700

TABLAS DE QUESO ..... $ 18.800

2 a 3 Personas.

TABLAS DE CARNES ..... $ 19.800

2 a 3 Personas.

EMPANADAS → 5 UNIDADES

Queso y camarón, mechada queso y pomodoro $ 7.300
en masa de sopaipilla, ají de gallina.

TRAGOS ESPECIALES

Lemoncello Spritz ..... $ 5.500

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)	$ 2.000
Agua Panna 500cc	$ 3.000
San Pellegrino 500cc	$ 4.000
San Pellegrino Pompelmo lata	$ 3.750
San Pellegrino Aranciatta lata	$ 3.750
San Pellegrino Limonatta lata	$ 4.000
Coca Cola Lata	$ 2.250
Sprite Lata	$ 2.250
Ginger Ale Lata	$ 2.250
Tónica Lata	$ 2.250

JUGOS 500 CC

Frambuesa-Menta, Mango-Maracuyá. 500 cc	$ 4.400
Vitamina Naranja 500 cc	$ 4.900
Limonada 500 cc	$ 4.200
Limonada Menta-Jengibre 500 cc	$ 4.700

TRAGOS & COCKTAILS

VINO	COPA	BOTELLA
CP Carmenere Reserva	$ 3.500	$ 17.500
CP Carmenere Gran Reserva	$ 4.200	$ 18.500

ESPUMANTE

Undurraga Extra Brut	$ 4.100	$ 19.500

PISCO SOUR ARTESANAL

Sour Estilo G-H	$ 3.900	$ 14.900
Sour Albahaca	$ 4.300	$ 16.900

CERVEZAS

Schofferhofer (500 cc)	$ 4.600
Schofferhofer sabores 500cc (Pomelo, Sandía).	$ 4.600
Cervezas Kunsmann-Austral	$ 4.500
Clausthaler Sin Alcohol	$ 4.100
Michelada	$ 1.000
Chelada	$ 1.000

COCKTAILS

Mojito	$ 5.500
Mojito Sabores (frambuesa, maracuyá).	$ 5.900
Mojito Coco	$ 5.900
Sauco passionfruit	$ 5.900
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	$ 5.500
Aperol	$ 5.500
Saint Germain	$ 6.490
Chambord	$ 6.300