

MENÚ DE CAFETERÍA

COFFEE SHOP MENU



CAFETERIA

ESPRESSO

- Simple \$1.900
- Doble \$2.400

RISTRETTO \$1.800

LUNGO

- Simple \$1.900
- Doble \$2.400

AMERICANO

- Simple \$2.300
- Doble \$2.900



Mocaccino



Variedad de Té

AFFOGATO

- Simple \$3.000
- Doble \$4.000

MACCHIATO

- Simple \$2.600
- Doble \$3.000

CARAMEL MACCHIATO \$4.500

CORTADO

- Simple \$3.100
- Doble \$3.600

LATTE (VARIEDADES)

- Simple \$3.500
- Doble \$4.000

CAPUCCINO

- Simple \$3.600
- Doble \$4.100

MATCHA LATTE \$5.100

INFUSIÓN HIERBA \$2.500

CAPUCCINO CREMA

- Simple \$ 3.800
- Doble \$ 4.500

MOCACCINO (NEGRO - BLANCO) \$ 4.500

(Black - White)

CHOCOLATE (DULCE - AMARGO)

(Sweet - Bitter)

- SIMPLE \$ 3.500
- DOBLE \$ 4.100

CAFÉ IRLANDÉS \$ 4.900

Irish coffee

CAFÉ LE PETIT \$ 4.500

Le Petit coffee

CAFÉ BOMBÓN \$ 4.500

Bombon coffee

CAFÉ Á LA MENTHE \$ 4.100

VELVET COFFEE \$ 5.400

MAROCCHINO \$ 5.000

CHOCOLATE ITALIANO

- SIMPLE \$4.000
- DOBLE \$4.600

TÉ (VARIEDADES) \$2.900

Variety of tea

CHAI LATTE \$4.400

Chai Latte

TÉ CORTADO..... \$3.500

Cortado tea

TÉ FRIO..... \$2.900

Iced tea



Marocchino. Lungo simple, leche texturizada, chocolate italiano, crema y unos toques de canela.
Marocchino. Simple lungo, textured milk, Italian chocolate, cream and a touch of cinnamon.

Puedes pedir tu Café favorito en su versión fría
You can order your favorite coffee in its cold version

Café Helado	\$ 5.300
<i>Iced coffee</i>	
Milk Shake variedades	\$ 4.900
<i>Milk Shake Varieties</i>	
Copa helado	\$ 4.600
<i>Ice cream cup</i>	
Choco frappé	\$ 4.600
Vaso de leche	\$ 1.500
Vaso de leche vegetal	\$ 1.700
<i>Glass of milk</i>	

EXTRAS \$ 900

- Leche vegetal (Soya/almendra). \$ 800
Vegetable milk (soy/almond)
- Crema \$ 800
Cream
- Marshmallow \$ 900
- Salsa
(Frambuesa/manjar/chocolate/caramelo).

Sweet sauce (raspberry/caramel spread/chocolate/caramel).



Marco Frappé con Copa Helado
Marco Frappé with Ice Cream Cup



Copa de Sangría con Tabla de tres personas
Glass of Sangria with Table for three people

BEBIDAS FRÍAS

COLD BEVERAGES

Aperol Spritz	\$ 6.700
Ramazotti	\$ 6.400
Sangría	\$ 5.500
Spritz Calipso	\$ 4.900
Spritz Limoncello	\$ 4.900
Spritz Rosato	\$ 5.200
Tom Collins	\$ 5.000
Pisco sour	\$ 4.900
Kirt Royal	\$ 3.900
Espumante	\$ 4.400
<i>Sparkling wine</i>	
Copa de Vino	\$ 4.500
<i>Glass of Wine</i>	
Mojito Tradicional	\$ 6.300
Mojito sabor	\$ 6.000
Schweppes normal	\$ 1.900
Whisky	\$ 4.900
Marco Le Petit	\$ 4.800
Melon Calameño	\$ 4.300
Melon tuna	\$ 4.300
Menta Albahaca	\$ 4.200
Menta Jengibre	\$ 4.200
Menta Piña	\$ 4.200

CERVEZAS

BEERS

Kunstmann (Variedades)	\$ 3.900
• Kunstmann	
• Kunstmann miel	
• Kunstmann Sin Alcohol	
Erdinger	\$ 3.800
Austral	\$ 3.900
Muller	\$ 3.800
Cusqueña	\$ 3.900
Cristal O.	\$ 3.800
Coors	\$ 3.900
Corona	\$ 3.800
24.7	\$ 3.900
Lefte	\$ 3.900
Miller	\$ 3.900
Royal	\$ 3.900

EXTRA

Base para michelada	\$ 1.200
---------------------------	----------

JUGOS Y BEBIDAS

JUICES AND BEVERAGES

COCA COLA	\$ 1.900
<i>Coke</i>	
COCA COLA ZERO	\$ 1.900
<i>Coke Zero</i>	
SPRITE Y SPRITE ZERO.....	\$ 1.900
NORDIC	\$ 1.900
NORDIC ZERO	\$ 1.900
FANTA	\$ 1.900
CANADA DRY	\$ 1.900
CANADA DRY ZERO	\$ 1.900
AGUA MINERAL (VARIEDADES).....	\$ 1.900
<i>Mineral Water</i>	
LIMONADAS ARTESANALES	\$ 4.400
(VARIEDADES)	
<i>Homemade Lemonades (Varieties)</i>	
JUGOS NATURALES (VARIEDADES)	\$ 4.500
<i>Natural Juices Varieties</i>	
Jugo Arandano	
Jugo Chirimoya Alegre	
Jugo Chirmoya	
Jugo de Frutilla	
Jugo de Piña	
JUGO MELON TUNA	\$ 4.500
VITAMINA NARANJA	\$ 4.800
<i>Orange Vitamin</i>	
BATIDOS FRUTALES (VARIEDADES)	\$4.900
<i>Fruit Smoothies Varieties</i>	
Batido Arandano	
Batido Chirimoya	
Batido Frambuesa	
Batido Frutilla	
Batido Piña	
Batido Platano	
Batido Chirimoya Alegre	



Jugos Naturales
Natural Juices

PASTELERÍA

BAKERY

Volcán de chocolate	\$ 4.800
Blueberry	
Waffle	\$ 4.900
Trozo torta	\$ 4.500
Piece of cake	
Pie de limón.....	\$ 3.900
Lemon pie	
Brownie	\$ 3.000
Mini Berlín	\$ 1.100
Muffins (Variedades).....	\$ 2.900
Mont Blanc	\$ 4.200
Kuchen	\$ 3.900
Kuchen Especial	\$ 4.900
Natilla (Variedades)	\$ 4.100
Custard	
Porción de galletas (100 gr.).....	\$ 4.300
Portion of Biscuits	
Paleta París	\$ 3.500
Paris Cake pop	
Profiteroles (3 unidades)	\$ 2.900
Cream puff (3 units)	
New York Cookies	\$ 4.200
Torta Premium keto	\$ 4.900
Tarta Platano Petit	\$ 5.100
Carrot Cake	\$ 6.000
Cheesecake Premium	\$ 4.900
Cheesecake Variedades	\$ 4.000
Chesecake Keto	\$ 5.400
Croissant Nutella Avellana	\$ 2.500
Muffins Keto	\$ 4.200

SECCIÓN BOLLERÍA

Mini Merenguitos	\$1.200
Mini Alfajor Hojarasca	\$1.100
Macarrones	\$2.200
Macarons petit	\$1.600
Cupcakes	\$2.500
Rollitos de canela tradicional	\$4.000
Mini Donut	\$1.600
Donut Lemon Pie	\$2.300
Donut Queen Vainilla	\$2.300
Dulce Tentacion Fambuesa	\$3.100
Dulce Tentacion Nuez	\$3.100
Empolvado	\$2.500
Media Luna Manjar	\$3.100



Waffle

DULCES VEGANOS

VEGAN BAKERY

Snickers.	\$2.600
Snickers premium	\$2.800
Rollitos de Canela	\$2.600
Brownie Vegano	\$3.000
Muffins Vegano	\$3.000



Petit Croissant Premium

SÁNDWICHES

SANDWICHES

JAMÓN-QUESO	\$4.500
Ham - Cheese	
AVE MORRÓN	\$5.500
Chicken-Bell Pepper	
AVE PALTA	\$6.500
Chicken-Avocado	
AVE MAYO	\$5.100
MEDITERRÁNEO	\$6.800
(Jamón serrano-Rúcula-Philadelphia) Mediterranean (Serrano Ham, Arugula, Philadelphia Chesse, olive oil)	
MEDITERRÁNEO VEGETARIANO	\$5.500
(Tomate Cherry-Rúcula-Philadelphia) Vegan Mediterranean (cherry tomatoes, Arugula, .Philadelphia Chesse, olive oil)	
TOSTADAS CON PALTA	\$3.500
Avocado toast	
POIDS LÉGER	\$6.200
(Queso crema, Salsa Yogurt Ciboulette, Palmitos) Custard, Yogurt Chive Sauce, Hearts of Palms	
PETIT CROISSANT PREMIUM	\$7.200
(Delicados mini croissant rellenos con mermelada de cebolla, rúcula, salmón, alcaparras, tomate Cherry salteado, pesto y queso de cabra.)	
CROISSANT SOLO	\$2.700
TOSTADAS CON MANTEQUILLA	\$1.500
SAUMON GUERI	\$7.500
Salmon, queso crema, pepino, rúcula, salsa reducción de fruta	
EXTRAS	
Palta	\$1.500
Avocado	
Jamón Serrano	\$1.500
Serrano Ham	
Tocino	\$1.500
Extra Bacon	
Tomate Cherry	\$700
Extra Cherry Tomatoe	

Opción: Croissant, Croissant integral, Ciabatta,
Molde, Pita, Pita integral.

Options: Croissant, Sliced bread, Ciabatta, Pita bread &
Brown Pita bread.

DESAYUNOS Y ONCES LE PETIT

LE PETIT BREAKFASTS AND AFTERNOON SNACK

DESAYUNO FRANCÉS

FRENCH BREAKFAST

Omelette \$ 12.000

Mantequilla

Butter

Queso

Cheese

Jamón

Ham

Berlín

Berlin

DESAYUNO AMERICANO

AMERICAN BREAKFAST

Huevos con Tocino \$ 13.000

Eggs with Bacon

Queso

Cheese

Jamón

Ham

Mantequilla

Butter

Barra Nutricional

Nutritional Bar

Pan Amasado

Homemade Bread



Desayuno Americano
American Breakfast



Desayuno Saludable
Healthy Breakfast

DESAYUNO CLÁSICO

CLASSIC BREAKFAST

Huevos revueltos \$ 11.000

Scrambled Eggs

Queso

Cheese

Jamón

Ham

Mantequilla

Butter

Muffin

Muffin

Pan amasado

Homemade Bread

DESAYUNO SALUDABLE

HEALTHY BREAKFAST

Ensalada de frutas \$ 11.500

Fruit Salad

Avena

Oat

Yogur Griego

Yogurt Greek

Leche Vegetal

Vegetal Milk

Mix de Semillas y Frutos Secos

Seeds & Nuts mix

PASTAS FRESCAS

FRESH PASTAS

PASTAS PASTAS

Tortellini Ricotta	\$7.500
Ricotta, espinaca, nuez	
Ravioli Carne Mechada	\$7.500
Carne Mechada	
Ravioli Salmon	\$7.500
Salmon, queso crema, almendras, ciboulette	
Fetuccini Huevo	\$3.900
Base de semola y huevo	
Gnocchi Papa	\$4.900
Base papa y semola	
Lasagna Bolognesa	\$10.200
Lasagna Vegetariana	\$10.200
Zapallo camote, Zapallo italiano, Champiñones, espinaca y salsa blanca	
Saumon Gueri	\$7.500
Salmon, queso crema, pepino, rúcula, salsa reducción de fruta	

SALSAS SAUCES

Alfredo	\$6.200
Salsa bechamel, jamón	
Roseta Le Petit	\$6.000
Mezcla bechamel y pomodoro en mismas cantidades	
Portobello	\$6.500
Salsa bechamel con hongos: portobello, ostras, champignon, callampa	
Parisina	\$6.500
Pollo, champiñones, jamon, bechamel.	
Verona	\$6.000
Pesto	
Bolognesa	\$6.500
Salsa a base de tomate y carne	
Cuatro Quesos	\$7.200
Salsa bechamel a base de queso azul, mozzarella, parmesano y provolone	
Camarón	\$7.600
Salsa a base de crema, camarones y ciboulette	
Pomodoro	\$6.000
Roseta	\$6.500



Gnocchi Papa con Salsa Bolognesa

ESPECIALES LE PETIT

LE PETIT SPECIALTIES

TABLAS

FOOD TABLES

Tabla Le Petit individual <i>Personal Le Petit Table</i>	\$7.500
Tabla Le Petit para dos <i>Le Petit Table for two</i>	\$12.500
Tabla Le Petit para tres - cuatro personas <i>Le Petit Table for three or more people</i>	\$17.500
Tabla de quesos (individual) <i>Personal Cheese Table</i>	\$7.000
Tabla de quesos 2 personas	\$12.000
Tabla de quesos para tres -cuatro personas <i>Cheese Table for three or more people</i>	\$17.000
Tabla picoteo 2 personas	\$8.000
Tabla picoteo 4 personas	\$14.500
Tabla de carnes 2 personas	\$18.500



ESPECIALES DE LA CASA

HOUSE SPECIALS

Ensalada de la Huerta <i>Garden Salad</i> <i>(Cubos de pollo salteado, hojas de lechuga, rúcula, aceitunas verdes, tomatitos Cherry, palitos de ajos, crutones, acompañado de salsa del día).</i>	\$7.200
Ensalada mediterránea <i>Mediterranean Salad</i> <i>(Jamón serrano, hojas de lechuga, rúcula, palmitos, tomatitos Cherry, palitos de ajos, Crutones, acompañado de salsa del día)</i>	\$6.500
Ensalada Le Petit <i>Le Petit Salad</i> <i>(Salmón, hojas de lechuga, quinoa, mix de pimentones, tomates Cherry, berros, acompañado de salsa del día)</i>	\$13.900
Ensalada Mix	\$1.800

Ensalada Le Petit
Le Petit Salad

Quiche variedades	\$6.200
<i>Quiche Varieties</i>	
Quiche Premium variedades	\$9.900
<i>Quiche Premium Varieties</i>	
Omellete	\$3.200
Omellete Jamón queso	\$3.700
<i>Ham Cheese Omellete</i>	
Paila de huevos	\$3.000
<i>Frying pan with eggs</i>	
Paila de huevos con tocino	\$4.100
<i>Frying pan with Eggs & Bacon</i>	
Crema de Zapallo Camote	\$5.100
<i>Pumpkin Soup</i>	
Crema de Verduras	\$4.100
<i>Green Soup</i>	
Bowl de Frutas	\$4.500
<i>Fruit Bowl</i>	
Tostadas con Mantequilla	\$1.500
<i>Butter Toastl</i>	
Sopa de cebollas gratinada	\$4.900



Crema de Zapallo Camote
Pumpkin Soup