

Menú Desayuno

8:00 a 11:30 hrs



COMPLEMENTA TU DESAYUNO

Complemento dulce

Vaso de fruta de la estación, Vaso de yogur con granola o 2 Vigilantes argentinos tibios.

Refill de café

Máximo 1 por cliente, solo asociado a la compra de desayuno.



\$1.900

\$1.900

DESAYUNO

Incluye Café con leche, Chocolate caliente, Té o infusión, más Jugo del día.

Buen día \$7.500

Huevos revueltos o fritos acompañados de pan a elección.

Between \$8.900

Pocillo de palta, jamón pierna y queso gouda acompañado de pan a elección.

Pan a elección entre: Baguette tradicional, Croissant tradicional, Croissant Multigrano, Tostadas blanca o Tostadas integrales.

Bonjour \$7.500

Croissant relleno de jamón y queso. (Blanco o Multigrano)

2727 \$7.900

Omelette relleno de jamón, queso y tomate, acompañado de ensaladilla mixta y tostadas.

Keto \$9.900

Huevos fritos o revueltos, tocino, tomate tostado, palta y ensalada verde.

CROISSANT

Blanco o Multigrano

Croissant Italiano \$7.500

Croissant relleno de prosciutto, huevo mollet, salsa holandesa, tomate cóctel al pesto y rúcula.

Croissant Danés \$7.500

Croissant relleno de pasta de salmón con queso crema al ciboulette, huevo mollet, salsa holandesa y mix de hojas.

Croissant Jamón & Queso \$5.900

Croissant relleno con jamón y queso.

TRIÁNGULOS Y TOSTADAS

Tostadas Blancas o Integrales

Triángulo ave Palta \$4.900

Pan de molde relleno de pasta de pollo, mayonesa y palta fresca.

Triángulo de salmón queso crema \$5.300

Pan de molde relleno con pasta de salmón, queso crema al ciboulette y lechuga fresca.

Triángulo jamón queso \$4.900

Pan de molde relleno con jamón y queso.

Tostadas huevo y palta \$6.300

Tostadas con palta y huevo mollet bañadas de salsa holandesa.

Tostadas con palta \$5.300

Tostadas a elección con pocillo de palta y mantequilla.

Tostadas con mermelada \$4.900

Tostadas a elección con opciones de mermelada y mantequilla.



TENTACIONES

Yogur natural con granola	\$5.500
Copa de yogur natural con fruta de la estación y mermelada de berries.	
Frutas de la estación	\$4.900
Compotero de frutas frescas de la estación con miel y frutos secos.	
Selección de Galletas	\$3.900
Selección de galletas rellenas simples y rellenas (100 gr).	
Vigilantes argentinos	\$2.500
2 Vigilantes tibios cubiertos con azúcar y salsa de manjar.	
Pastel de Nata	\$2.300
Clásico pastel portugués relleno de crema pastelera.	
Cinnamon Roll	\$2.300
Clásico rollo de canela.	
Galletón DoubleTree	\$2.500
Clásico galletón con chips de chocolate y nueces.	
Muffins	\$2.900
Muffins de chocolate belga, arándano o frambuesa.	
Brownie Casero	\$2.900
Brownie casero. (Consultar disponibilidad)	
Cheesecake NY	\$4.900
Con salsa a elección: Maracuyá con pepas, Frutos rojos o Manjar.	
Torta	\$4.900
Porción de torta casera. (Consultar disponibilidad)	
Strudell de Manzana	\$4.700
Clásica receta austriaca rellena de manzana, canela y nueces.	
Tarta de Fruta	\$4.700
Tarta de fruta del dia. (Consultar disponibilidad)	
Kuchen	\$4.500
Porción de Kuchen casero. (Consultar disponibilidad)	
Pie de Limón	\$4.500
Suave crema de limón coronada con merengue suizo caramelizado.	
Opciones sin Azúcar	\$5.200
Consultar por nuestra pastelería sin azúcar.	

MOMENTO
DULCE

TIEMPO DE UN RESPIRO



ADICIONALES DE CAFETERÍA

Leche de almendra	\$1.200
Leche de soja	\$700
Crema batida	\$700



JUGOS, BEBIDAS Y AGUAS

Jugo de fruta	\$3.700
(consultar disponibilidad)	
Bebidas	\$2.900
Acqua Panna natural 505cc	\$4.200
San Pellegrino con gas 505cc	\$4.200
Agua Porvenir con o sin gas 330cc	\$2.900

CAFETERÍA

Categoría	Simple	Doble
Ristretto	\$2.700	
Una carga de espresso en 15ml de agua.		
Espresso	\$2.700	\$3.300
Una carga de espresso en 30ml de agua.		
Lungo	\$2.700	
Una carga de espresso en 60ml de agua.		
Macchiato	\$2.900	\$3.500
Espresso más espuma de leche.		
Americano	\$2.900	\$3.500
Una parte de espresso y dos partes de agua.		
Cortado	\$3.200	\$3.900
Simple: partes iguales de café y leche. Doble: Espresso doble y una medida de leche.		
Cappuccino	\$3.200	\$3.900
Partes iguales de espresso, leche y espuma.		
Moccaccino	\$3.700	\$4.600
Espresso, leche texturizada y salsa de chocolate.		
Latte	\$3.400	\$4.300
Simple: una parte de espresso y dos partes de leche. Doble: dos cargas de espresso y tres partes de leche.		
Latte de sabores	\$3.700	\$4.600
Sabores a elección: leche condensada, dulce de leche, pistacho, amaretto, vainilla o avellana.		
Latte Bombón	\$4.100	
Café espresso, leche condensada y leche texturizada.		
Afogatto	\$4.100	
Helado de vainilla con una carga de espresso.		
Café con helado	\$5.900	
Café americano, leche fría, dos bolas de helado y crema batida.		
Chocolate caliente	\$4.700	
Chocolate caliente de sabores	\$4.900	
Sabores a elección: leche condensada, dulce de leche, pistacho, amaretto, vainilla o avellana.		
Chai latte Masala o Cardamomo	\$4.200	
Variedad de Té e Infusiones	\$3.100	
MilkShake	\$5.300	
Dos bolas de helado de vainilla, leche y sabor a elección: Berries o Plátano.		
Leche con plátano	\$4.200	
Leche fresca, plátano y hielo.		
Irish Coffee	\$4.900	
Café americano, whisky, crema de leche y azúcar.		

Menú Almuerzo

12:00 a 16:30 hrs



ENTRADAS

Empanadas de Lomo saltado	\$8.900
5 Empanadas de carne con tomate y cebolla morada, receta clásica de la cocina peruana.	
Empanadas de Jalisco	\$8.900
5 Empanadas jalisco rellena de carne, tocino, cebolla, jalapeño y queso cheddar.	
Empanadas de Queso	\$8.600
5 Empanadas de queso mantecoso.	
Crudo de Res	\$12.700
Crudo de res al estilo valdiviano acompañado de sus guarniciones y salsa de yogur. Servido con tostadas.	
Ceviche de Salmón y Camarón	\$14.500
Ceviche de salmón y camarón, cebolla morada, cilantro, leche de tigre, canchita crocante y camote glaseado a la naranja.	
Ceviche de atún y palta	\$14.300
Ceviche de atún y palta, cebolla morada, cilantro, leche de tigre, canchita crocante y camote glaseado a la naranja.	
Mini ensalada Between	\$6.900
Salmón ahumado y camarones salteados, sobre mix de hojas, tomate cherry, queso parmesano y almendra enfilada con dressing de yogur.	
Mini ensalada Cesar	\$6.500
Pechuga de pollo a las finas hierbas, sobre mix de hojas, queso parmesano y crutones con dressing Cesar.	
Sopa del día	\$5.700
Crema o sopa del día a elección del chef.	

ENSALADAS

Ensalada Between	\$11.500
Salmón ahumado y camarones salteados, sobre mix de hojas, tomate cherry, queso parmesano y almendra enfilada con dressing de yogur.	
Ensalada de atún*	\$11.500
Atún sellado al sésamo, palta laminada, sobre mix de hojas, palmito, tomate, choclo con dressing de yogur.	
Ensalada italiana	\$10.300
Prosciutto, bolitas de mozzarella, sobre mix de hojas, tomate asado, aceituna negra, pesto Genovés con dressing balsámico.	
Ensalada Cesar	\$10.500
Pechuga de pollo a las finas hierbas, sobre mix de hojas, queso parmesano y crutones con dressing Cesar.	
Palta reina	\$10.900
Palta rellena de pechuga de pollo desmenuzado, mayonesa y ciboulette acompañado de mix verde, ensalada chilena y aceitunas.	
Palta austral	\$11.300
Palta rellena de salmón asado con queso crema y ciboulette, acompañada de mix verde, ensalada chilena y aceitunas.	
Ensalada mexicana	\$11.300
Pechuga de pollo y camarones salteados sobre un mix de hojas, palta, tomate, choclo, palmito y nachos caseros, con dressing de yogur.	

SABOR PARA EL DÍA



PLATOS DE FONDO

Incluye guarnición

Opciones: Arroz blanco, Puré de papas, Papas fritas, Vegetales salteados o Ensalada de lechuga tomate palmito.

PESCADOS

Salmón a la mantequilla \$14.500

Salmón a la plancha con mantequilla, limón tostado y guarnición a elección.

Atún Oriental \$14.500

Atún sellado con sésamo y salsa teriyaki con guarnición a elección.

Trucha con alcaparras \$14.300

Trucha Arcoíris en mantequilla de alcacarra y almendras tostadas con guarnición a elección.



CARNES

Filete de res \$15.500

Medallones de filete de res con salsa Holandesa y guarnición a elección.

Plateada al Carménère \$12.900

Plateada de res en cocción lenta en su salsa con guarnición a elección.

Pollo a la plancha \$11.900

Pechuga de pollo a la plancha con salsa de mostaza y guarnición a elección.

MILANESAS

Milanesa Napolitana \$12.900

Milanesa cubierta de pomodoro, jamón pierna y mozzarella gratinada con guarnición a elección.

Milanesa Between \$13.300

Milanesa gratinada con jamón y queso, acompañada de rúcula, parmesano y tomates asados con dressing balsámico.

GUARNICIONES EXTRAS

Guarniciones Extras



\$4.500

Arroz blanco, Puré de papas, Papas fritas, Vegetales salteados o Ensalada de lechuga tomate palmito.



PASTAS

Opciones: Gnocchi o Spaghetti

Pasta Caprese

\$11.900

Pasta a elección tomates salteados, boconccinis frescos y pesto al estilo Genovés.

Pasta Salmone e rúcula

\$12.900

Pasta a elección con salsa de salmón, cebollín, ajo y crema fresca terminada con rúcula.



SÁNDWICHES Y BURGERS

Acompañados de papas fritas

Churrasco Italiano

\$11.900

Finos cortes de lomo de res a la plancha, palta pisada, tomate y mayonesa en pan Brioche.

Churrasco Luco

\$11.700

Finos cortes de lomo de res a la plancha y queso fundido en pan Brioche.

Cheeseburger*

\$11.900

Doble smash Burger, queso cheddar, tocino, tomate, cebolla, lechuga y salsa BBQ en pan Brioche.

Hamburguesa Italiana*

\$11.900

Doble smash Burger, palta pisada, tomate y mayonesa en pan Brioche.

Pollo Campesino

\$10.900

Milanesa de pollo, queso gouda, palta, tomate y lechuga en pan brioche.

RINCON VEGGIE



Ensalada Veggie

\$9.900

Palta laminada, tofu, sobre mix de hojas, pepino, palmito, choclo, tomate, mix de semillas con Dressing Balsámico o limoneta.

Hamburguesa Vegana

\$10.900

Hamburguesa vegana acompañada de vegetales salteados y mini ensalada de lechuga y palmito.

Curry de Garbanzos

\$11.900

Clásico curry de garbanzos con leche de coco acompañado con arroz.

*RECORDATORIO:

El consumo de carnes, aves, mariscos, crustáceos o huevos crudos o poco cocidos podría aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos.



POSTRES

Postre del día	\$4.200
Postres caseros del día. (Consultar disponibilidad)	
Afogatto Between	\$5.900
Dos bolas de helado de vainilla ahogada en dos cargas de espresso de avellana.	
Brownie con helado	\$5.900
Brownie de chocolate, servido tibio con helado de vainilla y salsa de la casa.	
Strudell con helado	\$5.900
Strudell relleno de manzana, servido tibio con helado de vainilla y salsa de la casa.	
Cheesecake NY	\$4.900
Con salsa a elección: Maracuyá o Frutos rojos o manjar.	
Pastel de nata	\$2.300
Clásico pastel portugués relleno de crema pastelera.	
Torta	\$4.900
Porción de torta casera. (Consultar disponibilidad)	
Tarta de Fruta	\$4.700
Tarta de fruta del día. (Consultar disponibilidad)	
Kuchen	\$4.500
Porción de Kuchen casero. (Consultar disponibilidad)	
Pie de Limón	\$4.500
Suave crema de limón coronada con merengue suizo caramelizado.	
Copa de helado 2 sabores	\$4.500
Copa de helado de la casa con sus salsas.	
Frutas de la estación	\$4.900
Compotero de frutas frescas de la estación con miel y frutos secos.	
Opciones sin Azúcar	\$5.200
Consultar por nuestra pastelería sin azúcar.	



AÚN HAY
ESPACIO
PARA UN
POSTRE

BETWEEN

COFFEE & BAR

*El sabor que
refresca tu comida*



BEBIDAS, JUGOS Y LIMONADAS

Jilguero Tropical (Mocktail de autor)	\$7.500
Red bull Tropical, pulpa de maracuyá y mango, terminado con hielo frappé y soda.	
Suspiro Spritz (Mocktail de autor)	\$7.300
Espumante Zero con frutilla, limón, hielo y syrup de lavanda.	
Jugos de fruta	\$3.700
Limonada	\$3.900
Menta, menta jengibre o berries.	
Bebidas	\$2.900
Acqua Panna natural 505cc	\$4.200
San Pellegrino con gas 505cc	\$4.200
Agua Porvenir con o sin gas 330cc	\$2.900
Tónica Premium o Ginger Beer	\$3.500
Redbull Original o Tropical	\$3.500

SOURS

Tamaño	Catedral	Tradicional
Pisco Sour Between	\$9.800	\$5.400
Pisco Mal Paso Pedro Jiménez.		
Sour Sabores	\$10.100	\$5.600
Maracuyá, mango o berries.		
Sour Peruano	\$11.200	\$6.400
Pisco Quebranta.		
Sour Premium		\$9.500
Pisco Wakar.		
Disaronno Sour		\$7.200
Whisky Sour		\$6.700
Chardonnay Sour		\$4.900

SPRITZ

<i>Espumante a elección: Brut o Zero</i>	
Aperol Spritz	\$7.500
Ramazzotti Rosato/Violetto	\$7.500
St. Germain Spritz	\$9.900
Chambord Spritz	\$7.900
Limoncello Spritz	\$7.500
Disaronno Spritz	\$7.900

APERITIVO

Martini Dry	\$6.900
Negroni	\$7.300
Boulevardier (Bourbon)	\$7.300
Sbagliato (Espumante)	\$6.900
Americano (Soda)	\$6.500



CHELADAS

Tropical Chelada	\$1.200
Toques de maracuyá, mango y sal.	
Chelada	\$900
Toques de limón y sal.	

Michelada	\$900
Toques de limón, salsa inglesa, tabasco, merquén y sal.	

CERVEZAS

SCHOP

Schop Austral Calafate	\$5.800
Schop Heineken	\$5.200

BOTELLA

Kuntsmann (Torobayo, Lager o Sin alcohol)	\$4.300
Austral (Lager o Calafate)	\$4.300
Heineken (Clásica o 0,0)	\$3.900

LOA LATA 470CC

Entrenubes	\$4.900
Pale Lager.	
Otra Ronda	\$5.100
Amber Ale.	
Minga Loca	\$5.300
West Coast IPA.	
Flor de Truco	\$5.700
Hazy IPA.	

VINOS Y ESPUMANTES

POR COPA

Brut, Viña Undurraga	\$4.900
Free Alcohol, Viñamar	\$4.500
T.H. Terroir Hunter, Viña Undurraga	\$5.500
Carmenere, Cabernet Sauvignon, Sauvignon Blanc y Chardonnay.	
Carmenere, Founders Colección, Viña Undurraga	\$6.500
Cabernet Sauvignon, 1865, Viña San Pedro	\$6.500
Ensamblaje, Coyam, Viña Emiliana	\$7.500

VINOS Y ESPUMANTES

POR BOTELLA

ESPUMANTE

Brut, Viña Undurraga	\$19.900
Free Alcohol, Viñamar	\$18.900
Extra Brut Método Tradicional, Viña Viñamar	\$22.900

CARMENERE

T.H. Terroir Hunter, Viña Undurraga, Peumo	\$23.900
Founders Colección, Viña Undurraga, Colchagua	\$29.900
Terrunyo, Viña Concha y Toro, Cachapoal	\$39.900

CABERNET SAUVIGNON

T.H. Terroir Hunter, Viña Undurraga, Maipo \$22.900

1865, Viña San Pedro, Maipo \$29.900

SAUVIGNON BLANC

T.H. Terroir Hunter, Viña Undurraga, Limari \$22.900

Outer Limits, Viña Montes, Zapallar \$28.900

CHARDONNAY

T.H. Terroir Hunter, Viña Undurraga, Limari \$22.900

PINOT NOIR

Trama, Viña Undurraga, San Antonio \$27.900

MALBEC

Wayra, Viña Calyptra, Uco Argentina \$29.900

MERLOT

Gran Merlot, Viña Calyptra, Cachapoal \$29.900

SYRAH

Montes Alpha, Viña Montes, Colchagua \$29.900

ÍCONOS

Coyam, Viña Emiliana, Colchagua \$35.900

Sideral, Viña San Pedro, Cachapoal \$39.900

Altazor, Viña Undurraga, Maipo \$69.900

**BRINDIS
POR MÁS
SALIDAS**

BETWEEN

COFFEE & BAR



ADICIONALES DE CAFETERÍA

Leche de almendra



\$1.200

Leche de soja

\$700

Crema batida

\$700

CAFETERÍA

Categoría	Simple	Doble
Ristretto	\$2.700	
Una carga de espresso en 15ml de agua.		
Espresso	\$2.700	\$3.300
Una carga de espresso en 30ml de agua.		
Lungo	\$2.700	
Una carga de espresso en 60ml de agua.		
Macchiato	\$2.900	\$3.500
Espresso más espuma de leche.		
Americano	\$2.900	\$3.500
Una parte de espresso y dos partes de agua.		
Cortado	\$3.200	\$3.900
Simple: partes iguales de café y leche. Doble: espresso doble y una medida de leche.		
Cappuccino	\$3.200	\$3.900
Partes iguales de espresso, leche y espuma.		
Moccaccino	\$3.700	\$4.600
Espresso, leche texturizada y salsa de chocolate.		
Latte	\$3.400	\$4.300
Simple: una parte de espresso dos partes de leche. Doble: dos cargas de espresso más tres partes de leche.		
Latte de sabores	\$3.700	\$4.600
Sabores a elección: Leche condensada, Dulce de leche, Pistacho, Amaretto, Vainilla y Avellana.		
Latte Bombón	\$4.100	
Café espresso, leche condensada y leche texturizada.		
Afogatto	\$4.100	
Helado de vainilla con una carga de espresso.		
Café con helado	\$5.900	
Café americano, leche fría, dos bolas de helado y crema batida.		
Chocolate caliente	\$4.700	
Chocolate caliente de sabores	\$4.900	
Sabores a elección: Leche condensada, Dulce de leche, pistacho, Amaretto, Vainilla y Avellana.		
Chai latte Masala o Cardamomo	\$4.200	
Variedad de Té e Infusiones	\$3.100	
MilkShake	\$5.300	
Dos bolas de helado de vainilla, leche y sabor a elección: Berries o Plátano.		
Leche con plátano	\$4.200	
Leche fresca, plátano y hielo.		
Irish Coffee	\$4.900	
Café americano, whisky, crema de leche y azúcar.		

**RELAJA TU
MOMENTO**