

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.

\$1.900

Refill de café

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

\$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 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.	
Opciones sin Azúcar	\$5.200
Consultar por nuestra pastelería sin azúcar.	

MOMENTO
DULCE

* Foto referencial

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

BETWEEN

COFFEE & BAR

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 nachoscaseros, con dressing de yogur.

* Foto referencial

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 Arcoiris en mantequilla de alcaparra 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.



BETWEEN

COFFEE & BAR

PASTAS

Opciones: *Gnocchi o Spaghetti*

Pasta Caprese \$11.900

Pasta a elección tomates salteados, boconcinis 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

Milanese 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.

BETWEEN

COFFEE & BAR

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



* Foto referencial

BEBIDAS, JUGOS Y LIMONADAS

Jilguero Tropical \$7.500
(Mocktail de autor)

Red bull Tropical, pulpa de maracuyá y mango, terminado con hielo frappé y soda.

Suspiro Spritz \$7.300
(Mocktail de autor)

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

Espumante a elección: Brut o Zero

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 Coleccion, 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 Coleccion, Viña Undurraga, Colchagua	\$29.900
Terrunyo, Viña Concha y Toro, Cachapoal	\$39.900

VINOS Y ESPUMANTES

POR BOTELLA

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, Limarí \$22.900

Outer Limits, Viña Montes, Zapallar \$28.900

CHARDONNAY

T.H. Terroir Hunter, Viña Undurraga, Limarí \$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



* Foto referencial

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