

BETWEEN
COFFEE & BAR

Menü

Lunch

Between - 2024

Almuero

Opening Hours
12:00 pm - 17:00 pm

Entradas

Sopa del día

\$5.000

Crema o sopa del día a elección del chef.
Soup or cream of the day, chef's choice.

Ceviche mixto

\$10.900

Ceviche de salmón y camarón, cebolla morada, cilantro, leche de tigre y canchita crocante.
Salmon and shrimp ceviche, red onion, cilantro, leche de tigre, and crispy canchita (Andean corn)

Carpaccio de salmón ahumado

\$9.900

Finas láminas de salmón ahumado en frío, aderezado con limoneta Dijon, alcaparras y parmesano.
Thin slices of cold-smoked salmon, seasoned with Dijon mustard vinaigrette, capers, and Parmesan cheese.

Media docena de empanadas

\$7.900

Variedad de empanadas de cóctel pino o queso.
A variety of cocktail empanadas with beef and onions or cheese filling.

Mini ensalada Between

\$5.000

Mix de hojas, salmón ahumado, camarones salteados, tomate cherry, queso parmesano y almendra enfilada con dressing de yogurt.

A mixed green salad with smoked salmon, sautéed shrimp, cherry tomatoes, parmesan cheese, and slivered almonds topped with a yogurt dressing.

Mini ensalada César

\$4.600

Mix de hojas, láminas de pollo a las finas hierbas, queso parmesano y crutones con dressing César.

A mixed green salad with herb-seasoned chicken strips, parmesan cheese, croutons, and Caesar dressing.

Mini ensalada Andina

\$4.600

Mix de hojas, quínoa, palta, palmito, choclo, cebolla morada, tomate, espárragos y semilla de maravilla con limoneta Dijon.

A mixed green salad with quinoa, avocado, heart of palm, corn, red onion, tomato, asparagus, and sunflower seeds dressed with Dijon vinaigrette

Papas fritas y sus salsas

\$5.500

Porción de papas fritas acompañadas de salsa BBQ y mayonesa.

A serving of French fries accompanied by BBQ sauce and mayonnaise





Ensaladas

Ensalada Between

\$9.100

Mix de hojas, salmón ahumado, camarones salteados, tomate cherry, queso parmesano y almendra enfilada con dressing de yogurt.

A mixed green salad with smoked salmon, sautéed shrimp, cherry tomatoes, Parmesan cheese, and slivered almonds topped with a yogurt dressing.

Ensalada Italiana

\$8.900

Mix de hojas, prosciutto, Boconccini fior di late, tomate asado, aceituna negra y pesto con dressing balsámico.

A mixed green salad with prosciutto, Boconccini fior di late, roasted tomatoes, black olives, and pesto, dressed with balsamic vinaigrette.

Ensalada de atún

\$8.900

Mix de hojas, atún sellado, palmito, tomate fresco, espárragos, pimentones asados y sésamo tostado dressing de yogurt.

A mixed green salad with seared tuna, heart of palm, fresh tomato, asparagus, roasted bell peppers, and toasted sesame seeds, dressed with yogurt dressing.

Ensalada Marroquí

\$8.900

Mix de hojas, camarón salteado, cous-cous colorido, pepino, mix de aceituna, tomate cherry y frutos secos dressing de yogurt.

A mixed green salad with sautéed shrimp, colorful cous-cous, cucumber, mixed olives, cherry tomatoes, and nuts, dressed with yogurt dressing.

Ensalada César

\$8.500

Mix de hojas, láminas de pollo a las finas hierbas, queso parmesano y crutones con dressing César.

A mixed green salad with herb-seasoned chicken strips, parmesan cheese, croutons, and Caesar dressing.

Ensalada Andina

\$8.500

Mix de hojas, quinoa, palta, palmito, choclo, cebolla morada, tomate, espárragos y semilla de maravilla con limoneta Dijon.

A mixed green salad with quinoa, avocado, heart of palm, corn, red onion, tomato, asparagus, and sunflower seeds dressed with Dijon vinaigrette.



Palta reina

\$8.500

Una palta rellena de pechuga de pollo desmenuzado, mayonesa y ciboulette acompañado de mix verde, ensalada chilena y aceitunas.

An avocado filled with shredded chicken breast, mayonnaise, and chives, accompanied by mixed greens, Chilean salad, and olives.

Ensalada 3 ingredientes

\$5.500

Selecciona entre mix verde, palmito, tomate, choclo, poroto verde, cebolla morada, pepino y espárragos.

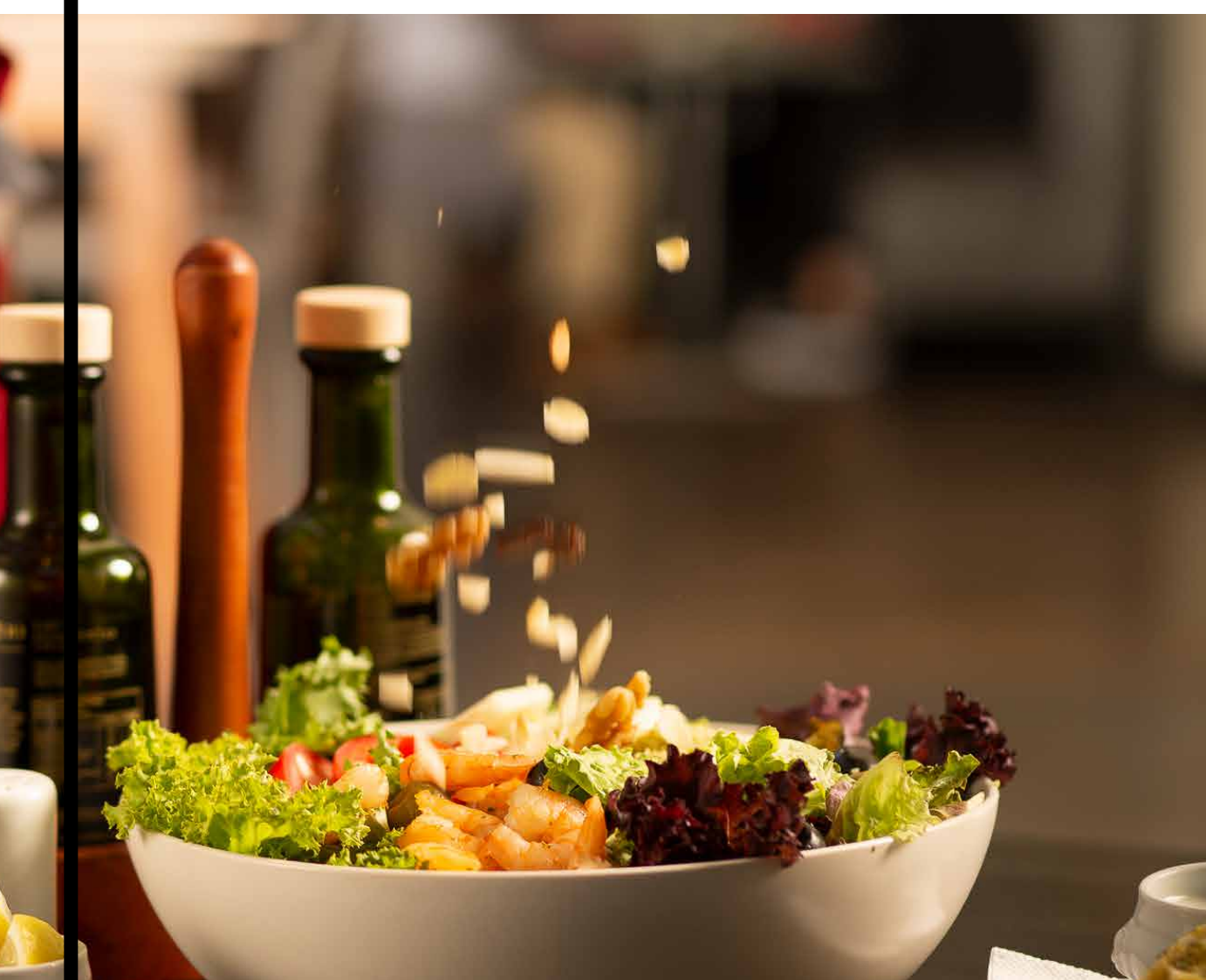
Choose from mixed greens, heart of palm, tomato, corn, green beans, red onion, cucumber, and asparagus.

Agregado palta

\$2.000

Media palta laminada.

Half an avocado, sliced.



Platos Calientes

Salmón Teriyaki \$12.500

Salmón a la plancha con salsa teriyaki con guarnición a elección.
Grilled salmon with teriyaki sauce, served with a side of your choice.

Plateada al Carmenere \$10.300

Plateada de res en cocción lenta en su salsa con guarnición a elección.
Slow-cooked beef plate with its own sauce, served with a side of your choice.

Bistec de res a la plancha \$10.500

Clásico Bistec de res a la plancha con guarnición a elección.
Classic grilled beef steak served with a side of your choice.

Hamburguesa vegana \$9.000

Hamburguesa a la plancha con aromas de carbón y guarnición a elección.
Grilled hamburger with charcoal aromas and choice of side dish.



Milanesa de res a la napolitana \$10.300

Milanesa de res cubierta de pomodoro, jamón pierna y mozzarella gratinado con guarnición a elección.
Breaded beef cutlet topped with pomodoro sauce, ham, and melted mozzarella cheese, served with a side of your choice

Pollo a las finas hierbas \$9.500

Pechuga de pollo con mantequilla provenzal con guarnición a elección.
Chicken breast with provencal butter, served with a side of your choice.

Lasaña Bolognesa \$9.500

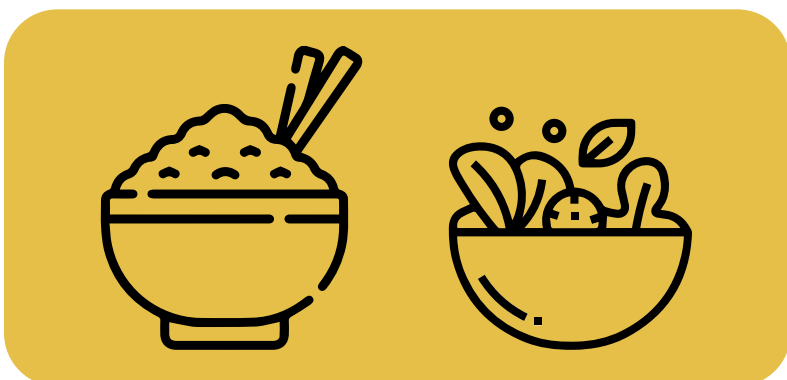
Lasaña rellena ragú de carne a la Bolognesa, salsa bechamel hojas de albahaca y queso parmesano.
Lasagna filled with Bolognese meat sauce, bechamel sauce, basil leaves, and parmesan cheese

Guarniciones

Guarniciones extras \$3.500

Arroz blanco, puré al ciboulette, papas fritas, vegetales asados o ensalada de lechuga tomate palmito.

White rice, chive mashed potatoes, french fries, roasted vegetables or lettuce, tomato, and heart of palm salad.



Pizza

- | | |
|---|-----------------|
| Margherita
Mozzarella, albahaca y aceite de oliva.
<i>Mozzarella, basil, and olive oil.</i> | \$8.200 |
| Cinco carnes
Mozzarella, pepperoni, carne de res, jamón, tocino, choricillo.
<i>Mozzarella, pepperoni, beef, ham, bacon, sausage</i> | \$10.500 |
| Camarón
Mozzarella, Camarón, tomate y rúcula.
<i>Mozzarella, shrimp, tomato, and arugula.</i> | \$10.500 |
| Prosciutto e Rúcula
Mozzarella, prosciutto crudo, rúcula, parmesano y aceite de oliva.
<i>Mozzarella, raw prosciutto, arugula, parmesan cheese, and olive oil.</i> | \$9.900 |
| Pepperoni
Mozzarella y pepperoni.
<i>Mozzarella & pepperoni.</i> | \$9.500 |
| Napoletana
Mozzarella, jamón, tomate, aceituna y orégano.
<i>Mozzarella, ham, tomato, olive, and oregano.</i> | \$8.800 |
| Vegetariana
Mozzarella, mix de aceitunas, pimentón asado, espárrago, tomate, palmito y albahaca.
<i>Mozzarella, mix of olives, roasted bell pepper, asparagus, tomato, heart of palm, and basil.</i> | \$8.600 |



Between

Referencia a pizza "Prosciutto e Rúcula".

Sándwich y Wraps



*Todos nuestros sándwich son acompañados de papas fritas.
**All our sandwiches are served with French fries*

- | | |
|---|----------------|
| Cheeseburger
Hamburguesa casera, queso cheddar, tocino, tomate, cebolla, lechuga y salsa BBQ en pan Brioche.
<i>Homemade hamburger, Cheddar cheese, bacon, tomato, onion, lettuce, and BBQ sauce on a brioche bun.</i> | \$9.300 |
| Hamburguesa italiana
Hamburguesa casera, palta, tomate y mayonesa en pan Brioche.
<i>homemade burger with avocado, tomato, and mayonnaise on a brioche bun.</i> | \$9.300 |
| Churrasco italiano
Finos cortes de carne a la plancha, palta, tomate y mayonesa en pan Brioche.
<i>Finely grilled cuts of meat, avocado, tomato, and mayonnaise on a Brioche bun.</i> | \$9.300 |
| BTL Burger
Hamburguesa casera, tocino, tomate, lechuga y salsa BBQ en pan Brioche.
<i>Homemade burger, bacon, tomato, lettuce, and BBQ sauce on a Brioche bun.</i> | \$8.900 |

Sándwich y Wraps

- | | |
|---|----------------|
| De Parma
Baguette relleno con prosciutto, mozzarella fior di late, tomate, pesto y rúcula.
<i>Baguette filled with prosciutto, mozzarella fior di latte, tomato, pesto, and arugula.</i> | \$8.900 |
| Pollo Parisino
Pechuga de pollo asada, queso camembert, pimentón asado y mix verde en Baguette.
<i>Grilled chicken breast, camembert cheese, roasted bell pepper, and mixed greens on a baguette.</i> | \$8.500 |
| Wraps de salmón ahumado
Salmón ahumado, palta, tomates asados, mix verde y dressing de yogurt ciboulette.
<i>Smoked salmon, avocado, roasted tomatoes, mixed greens, and chive yogurt dressing.</i> | \$7.900 |
| Wraps de pollo
Pechuga de pollo asada, tomate, palmito, choclo, queso parmesano, mix verde y dressing César.
<i>Grilled chicken breast, tomato, heart of palm, corn, parmesan cheese, mixed greens, and Caesar dressing.</i> | \$7.500 |



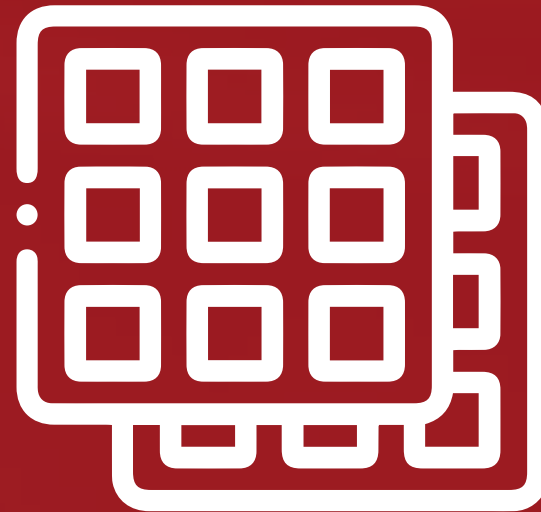
Postres

Postre del día Consultar disponibilidad. <i>Ask about availability.</i>	\$5.000
Panqueques con Nutella o dulce de leche Panqueques rellenos con Nutella o dulce de leche acompañado de berries y helado. <i>Pancakes filled with Nutella or dulce de Leche, served with berries and ice cream.</i>	\$6.000
Waffle con Nutella o dulce de leche Waffles bañados con Nutella o dulce de leche acompañado de berries y helado. <i>Waffles topped with Nutella or dulce de leche, served with berries and ice cream.</i>	\$6.000
Copa de helado 2 sabores Consultar por sabores. <i>Inquire about flavors.</i>	\$3.500
Copa de helado 3 sabores Consultar por sabores. <i>Inquire about flavors.</i>	\$5.000
Frutas de la estación Selección de frutas frescas de la estación. <i>Selection of fresh seasonal fruits.</i>	\$4.000



Bollería y tentaciones dulces

Medialuna Medialuna tibia con salsa de manjar. <i>Warm croissant with dulce de leche sauce.</i>	\$1.300
Mini donuts rellenas de Nutella 2 Mini donuts rellenas de Nutella y espolvoreadas con azúcar flor. <i>2 Mini donuts filled with Nutella and dusted with powdered sugar.</i>	\$1.600
Alfajor Alfajor relleno con dulce de leche y bañado en chocolate. <i>Alfajor filled with dulce de leche and coated in chocolate.</i>	\$1.700
Cuchufli Cuchufli relleno con dulce de leche y bañado en chocolate. <i>Cuchufli filled with dulce de leche and coated in chocolate.</i>	\$1.700
Muffin a elección Muffins de Chocolate o arándano. <i>Chocolate or blueberry muffins.</i>	\$2.200
Cinnamon rolls Tibio hojaldre sabor a canela. <i>Warm cinnamon flavored puff pastry.</i>	\$2.200



Nuestra pastelería

Kuchen de manzana Suave masa cubierta de manzanas verdes y canela. <i>Soft dough covered with green apples and cinnamon.</i>	\$3.900
Cheesecake Maracuyá o frutos rojos. <i>Passion fruit or Red Berries.</i>	\$4.500
Tortas Chocolate, panqueque, tres leches o zanahoria. <i>Chocolate, pancake, tres leches, or carrot cake.</i>	\$4.500
Pie de limón Suave crema de limón coronada con merengue suizo caramelizado. <i>Smooth lemon cream topped with caramelized swiss meringue.</i>	\$3.900
Brownie de chocolate Brownie tibio de chocolate con helado. <i>Warm chocolate brownie with ice cream.</i>	\$4.500
Strudell de manzana Clásica receta austriaca rellena de manzana, canela y nueces. <i>Classic Austrian recipe filled with apple, cinnamon, and nuts.</i>	\$4.500
Opciones sin azúcar Consultar por nuestra pastelería sin azúcar. <i>Inquire about our sugar-free pastry options.</i>	\$4.900



Between - 2024

Gaseosas, jugos y limonada

Jugos de fruta	\$3.300
Limonada	\$3.300
Limonada sabores	\$3.500
Menta, menta jengibre o berries. <i>Mint, ginger & mint, berries.</i>	
Bebidas	\$2.700
<i>Sodas.</i>	
Agua mineral	\$2.500
Con o sin gas. <i>Mineral Water with or without gas.</i>	



Cervezas

Schop Austral	\$5.300
Schop Heineken	\$4.900
Cerveza Kunstmann	\$3.700
Torobayo, Lager, IPA o Bock.	
Cerveza Austral	\$3.700
Lager o Calafate.	
Cerveza Heineken	\$3.500
Cerveza Alcohol free	\$3.700

Vinos

Vino:	Copa	Botella
Espumante Brut	\$4.000	\$16.000
Sibaris Gran Reserva, Viña Undurraga	\$4.500	\$16.000
<i>Elige una de nuestras cepas, Carmenere, Cabernet sauvignon, Sauvignon Blac o Chardonnay. Choose one of our strains, Carmenere, Cabernet Sauvignon, Sauvignon Blac or Chardonnay.</i>		



Aperitivos y Spritz

Pisco Sour Between	\$4.500
Sour sabores Menta jengibre, maracuyá o mango <i>Ginger & Mint, Passion Fruit or mango.</i>	\$5.000
Pisco Sour Peruano	\$5.500
Pisco Sour Catedral	\$8.500
Whisky Sour	\$6.000
Ramazzotti Spritz Rosato o Violetto	\$7.000
Aperol Spritz	\$7.000

Cafetería Clásica

Categoría	Simple	Doble
Ristretto & Espresso	\$2.400	-
Espresso doble	-	\$2.800
Espresso macchiato	\$2.800	\$3.200
Americano	\$2.800	\$3.200
Cortado	\$3.000	\$3.300
Cappuccino	\$3.100	\$3.400
Latte	\$3.200	\$3.500
Latte de sabores Leche condensada, dulce de leche, pistacho, vainilla y avellana. <i>Flavors of your choice Condensed milk, dulce de leche, pistachio, vanilla and hazelnut.</i>	\$3.300	\$3.800
Moka	\$3.300	\$3.800
Chocolate caliente	-	\$3.600
Chocolate caliente de sabores Leche condensada, dulce de leche, pistacho, vainilla y avellana. <i>Flavors of your choice Condensed milk, dulce de leche, pistachio, vanilla and hazelnut.</i>	-	\$3.800
Chai latte masala-cardamomo	-	\$3.600
Variedad de té e infusiones	-	\$2.600
Leches vegetales Cambio de leches vegetales opción: Almendra, avena y soya <i>Change of vegetable milks option: Almond, oat and soybean</i>	-	\$500





Cafetería de Verano

- Affogato** \$3.700
 Carga de espresso con helado de vainilla de Madagascar.
Madagascar vanilla ice cream topped with a shot of espresso.
- Café helado** \$4.000
 Café cortado con helado de Vainilla de Madagascar.
Espresso with a dash of milk and Madagascar vanilla ice cream.
- Cortado Nutella** \$4.200
 Café Americano, leche, nutella servido de hielo frapé.
Americano coffee, milk and Nutella served with frappe ice.
- Oreo frappe** \$4.200
 Café Americano, leche y galletas Oreo coronado con crema batida y Oreo.
Americano coffee, milk and Oreo cookies topped with whipped cream and Oreo.

Cafetería Con picardía

- Irish coffee cappuccino** \$4.500
 Espresso licor de crema irlandesa, crema chantilly y cacao amargo.
Irish cream liqueur espresso, whipped cream, and bitter cocoa.
- Irish coffee latte** \$4.200
 Espresso con leche y licor de crema irlandesa espumado.
Espresso with milk and frothed Irish cream liqueur.
- Bourbon coffee** \$5.000
 Café Americano, shot de Bourbon, triple Sec y borde escarchado con azúcar rubia.
American coffee with a shot of Bourbon, triple sec and rimmed with blonde sugar
- Martini espresso** \$6.000
 Espresso, Vodka, Kaluha y azúcar rubia con topping de granos de café.
Espresso, Vodka, Kahlua, and blonde sugar with a topping of coffee beans.



Smoothie y Batidos

- Smoothie** \$4.200
 Yogurt griego con mango y plátano o frutos rojos.
Greek yogurt with mango & banana or red Fruits.
- MilkShake** \$4.200
 Helado de la casa con frutilla y plátano, mango u Oreo.
House-made ice cream with strawberry & banana, mango or Oreo.
- Detox** \$4.200
 Batido de vegetales verdes desintoxicante.
Detox green vegetable smoothie.



ANA

BETWEEN

COFFEE & BAR

Recordatorio

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

Consuming raw or undercooked meat, poultry, seafood, crustaceans or eggs may increase the risk of foodborne illness.

Between - 2024

Almuerzo

Opening Hours
12:00 pm - 16:30 pm