

Menu

Bar



Betweenbar

Opening Hours

16:00 - 23:00 hrs.

BETWEEN
COFFEE & BAR

Sour's

	Catedral	Normal
Pisco Sour Between <small>Pisco Mal Paso Pedro Jimenez</small>	\$9.600	\$5.200
Pisco Sour Sabores <small>Maracuyá, Mango, Berries</small>	\$9.900	\$5.500
Sour Peruano <small>Quebranta</small>	\$10.900	\$6.200
Pisco Sour Premium Wakar		\$8.500
Disaronno Sour		\$6.900
Whisky Sour		\$6.500
Wine Sour <small>Chardonnay o Carmenere</small>		\$4.900



Referencia a un "Pisco Sour"

Spritz

Aperol	\$7.300
Ramazzotti Rosato	\$7.300
Ramazzotti Violetto	\$7.300
St Germain	\$9.900
Chambord	\$7.900
Limoncello	\$7.500
Disaronno	\$7.900

SPRITZ
SPRITZ
SPRITZ

Mules

Moscow	\$8.300
London	\$8.500
Applejack	\$9.300
Pisco	\$6.500
Dark & Stormy	\$8.300



Referencia a un "Moscow Mule"

Negroni's

Negroni	\$7.300
Boulevardier (Bourbon)	\$6.900
Americano	\$6.100
Sbagliato (Espumante)	\$6.500
Hanky Panky (Fernet)	\$6.500
Negroni Nacional (Pisco y Araucano)	\$6.300

NEGRONI'S
NEGRONI'S
NEGRONI'S
NEGRONI'S

Cervezas

SCHOP

Schop Heineken	\$5.000
Schop Austral Calafate	\$5.600

BOTELLA

Kuntsmann Torobayo, Lager, IPA, Bock o Sin alcohol	\$4.200
Austral Lager, Calafate	\$4.200
Heineken (Clasica ó 0,0)	\$3.900

Cocteleria Autor

INSPIRACIÓN CHILENA

Amancay Dorado	\$8.900
Gin Pajarillo Negro, St. Germain, licor manzanilla y limón sutil.	
Quicavi Tonic	\$8.500
Pisco reservado, Licor araucano, mermelada de mora y agua tónica.	
Bigua-Bay	\$8.500
Pisco Mal Paso Pedro Jimenez, Ron malibu, Blue Curacao y soda.	
Loica Sour	\$7.900
Carmenere, Oporto, jugo de naranja y Syrup especiado.	
Ortiga Brava	\$8.900
Gin Pajarillo Negro, Contreau, mermelada de rosa mosqueta, jugo de naranja y limón sutil.	
Garuma Pacífica	\$8.500
Vino Chardonnay, chirimoyá y espuma de limoncello.	



Referencia a una "Cerveza"



Referencia a un "Loica Sour"

Mocktail's

Jilguero Tropical	\$6.500
Té verde, pulpa de maracuyá con semillas, Syrup simple terminado con hielo frappe y soda.	
Águila Mora	\$6.900
Té negro, mora, limón, Syrup hibiscus, jengibre, terminado con hielo frappe y soda.	
Suspiro Spritz	\$7.500
Té verde, Syrup de frutilla, Syrup de lavanda, limón, terminado con frutilla en laminas y espumante sin alcohol.	
Mojito Beer Free	\$6.900
Menta, limón, Syrup simple, terminado con cerveza sin alcohol.	
Piña Colada Free	\$6.500
Pulpa de piña, crema de coco, crema de batir, jugo de limón.	



Referencia a un "Mojito Beer Free"

Cocktail y con Café

Espresso Martini \$6.700

Vodka, Licor Kalhua, café espresso, azúcar y Topping con granos de café.

Espresso Martini Sabores \$7.200

Drambui, Disaronno, Frangelico o Cointreau.

Carajillo \$6.300

Café espresso, Licor 43, topping de nuez moscada.

Bourbon Carajillo \$6.900

Whisky, café Espresso, Licor 43, Angostura, rodaja de naranja y hielo.

Serenata Cubana \$8.500

Ron infusionado con chai, Kahlua, crema batida con Frangelico, topping con nuez moscada.

Coffee Coconut \$6.900

Café espresso, Ron malibu, Kahlua, crema de coco y crema de batir.



Referencia a un "Martini Espresso"

De la casa

Sangría \$6.700

Mojito Clásico \$6.700

Mojito Sabores \$6.900

Mojito Jack \$7.500

Beer Mojito \$7.200

Chilcano \$7.200

Tequila Margarita \$6.900

Spicy Mango Margarita \$7.900

Piña Colada \$6.900

Daiquiri \$6.700

Caipiriña \$7.000

Mint Julep \$6.500

Penicillin \$6.900



Referencia a un "Sangría"

Licores Digestivos

Cognac Hennessy V.S.O.P. \$13.900

Brandy Torres 10 \$7.900

Disaronno \$5.900

Jägermeister \$5.500

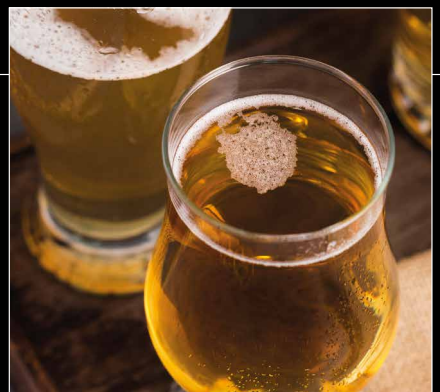
Baileys \$5.500

Kahlua \$5.200

Limoncello \$4.900

Frangelico \$6.100

Araucano \$4.500



Referencia a un "Cognac".

Old School

Godfather	\$8.500
Clavo Oxidado	\$8.500
Cosmopolitan	\$6.900
Martini Dry	\$6.900
Tom Collins	\$6.900
Manhattan	\$7.000
Old Fashioned	\$7.100
Bloody Mary	\$7.100



Referencia a un "Martini Dry"

Pisco

Waqar	\$8.900
Mal Paso Pedro Jimenez 40°	\$6.300
Mistral Gran Nobel	\$8.500
Mistral 35°	\$5.500
Alto del Carmen 40°	\$5.900
Alto del Carmen 35°	\$5.500

PISCO
PISCO
PISCO

Whisky

BLEND

Johnnie Walker Blue Label	\$39.900
Chivas Regal 18 Años	\$14.900
Johnnie Walker Black Label	\$10.200
Buchanan's 12 años	\$9.200
Johnnie Walker Red Label	\$6.700

SINGLE MALT

Macallan 12 años Double Cash	\$15.900
Glenfiddich 15 años	\$14.900
Glenmorangie 10 años	\$12.900

WHISKEY

Jack Daniel's Old N°7	\$9.200
Jack Daniel's Apple o Honey	\$8.900
Bulleit	\$8.500
Jim Beam White	\$7.500



Referencia Whisky

WHISKY
WHISKY
WHISKY

Gin

Hendricks	\$10.200
Pajarillo Negro (Chileno)	\$8.900
Beefeater Tradicional Orange o Pink	\$7.500
Bombay Sapphire	\$7.100

Vodka

Grey Goose	\$9.600
Absolut Blue	\$7.300
Stolichnaya	\$6.500

Ron

Zacapa 23 Años	\$12.900
Havana Club 7 Años	\$7.300
Havana Club Especial	\$6.200

Otros

Campari	\$6.900
Fernet	\$6.700
Jägermeister	\$6.500

* Incluye bebida, agua tónica o agua mineral

Tequila

Don Julio Reposado	\$10.500
Don Julio Blanco	\$9.900
Olmecca Blanco	\$6.900
José Cuervo especial Blanco o Reposado	\$6.200

Bebidas

Jugos de fruta	\$3.500
Limonada Clásica	\$3.700
Limonada Sabores Menta, menta jengibre, berries	\$3.700
Bebidas	\$2.900
Agua mineral con o sin gas	\$2.900
Tónica Premium o Ginger Beer	\$3.500
Redbull Original o Tropical	\$3.500



Referencia a un "Gin"



Referencia a un "Ron"



Referencia a un "Jugo de fresas"

Vinos y Espumantes

Sparkling Wines and Wines

ESPUMANTE

	Copa	Normal
Extra Brut Viñamar, Casablanca	\$5.500	\$22.900
Rosé Viñamar, Casablanca	\$4.900	\$19.900
Brut Undurraga, Central	\$4.500	\$18.900
Zero Viñamar, Casablanca	\$4.500	\$18.900

SAUVIGNON BLANC

T.H. Viña Undurraga, Casablanca	\$5.000	\$20.900
Garuma Viña Leyda, Leyda	\$4.800	\$18.900

CHARDONNAY

Vivendo Reserva Viña Calyptra, Alto Cachapoal	\$5.000	\$20.900
--------------------------------------------------	---------	----------

PINOT NOIR

T.H. Viña Undurraga, Malleco	\$5.000	\$20.900
---------------------------------	---------	----------

CARMENERE

Founder's Collection Viña Undurraga, Colchagua	\$5.500	\$22.900
Primus Viña Veramonte, Apalta Colchagua	\$5.000	\$20.900
Montes Alpha Viña Montes, Colchagua	-	\$24.900

CABERNET SAUVIGNON

1865 Reserva Viña San Pedro, Maipo	\$5.500	\$22.900
T.H. Viña Undurraga, Alto Maipo	\$5.000	\$20.900
Marques Viña Concha y Toro, Maipo	-	\$24.900

CARIGNAN

T.H. Viña Undurraga, Maule	\$5.000	\$20.900
-------------------------------	---------	----------

SYRAH

T.H. Viña Undurraga, Leyda	\$5.000	\$20.900
-------------------------------	---------	----------

MERLOT

Ritual Viña Veramonte, Casa Blanca	\$4.800	\$18.900
---------------------------------------	---------	----------

VINOS
VINOS
VINOS
VINOS
VINOS



Referencia a "Espumante"

SYRAH
SYRAH

ENSAMBLAJES

Coyam Viña Emiliana, Colchagua	\$6.500	\$28.900
Rosé Tais Viña Emiliana, Casablanca	\$4.800	\$17.900
Sideral Viña San Pedro, Cachapoal	-	\$39.900

Picoteos

Trilogía de Brochetas

\$19.900

Brocheta de lomo, pollo y camarón, acompañado de papas fritas, sopaipillas y crema ácida.

Beef Skewer, Chicken Skewer, and Shrimp Skewer, served with French Fries, Sopaipillas, and Sour Cream.

Papas Tex-Mex

\$14.500

Papas fritas, carne de hamburguesa casera, queso cheddar, tocino y ciboulette acompañado de guacamole y crema ácida.

French Fries, Homemade Burger Meat, Cheddar Cheese, Bacon, and Chives, served with Guacamole and Sour Cream.

Quesadillas mixtas

\$12.900

Quesadillas rellenas: Carne mechada, queso mozzarella y cebolla morada - Pollo, queso cheddar, pimentón y choclo. Acompañado de guacamole y crema ácida.

Stuffed Quesadillas: Shredded Beef, Mozzarella Cheese, and Red Onion - Chicken, Cheddar Cheese, Bell Pepper, and Corn. Served with Guacamole and Sour Cream.

Nachos y sus salsas

\$9.900

Nachos caseros servidos con Guacamole, crema ácida y salsa de molcajete.

Homemade Nachos served with Guacamole, Sour Cream, and Molcajete Salsa.

Crudo de Res

\$11.500

Crudo de res al estilo valdiviano acompañado de cebolla morada, cilantro, pepinillos, mostaza, gajos de limón y Salasa de yogur. Servido con tostadas.

Valdivian-style Beef Tartare served with Red Onion, Cilantro, Pickles, Mustard, Lemon Wedges, and Mayonnaise. Served with Toast.

Camembert Apanado

\$9.900

Queso Camembert apanado en Panko con salsa de frutos rojos y guinda ácida acompañado de tostadas.

Camembert Cheese Breaded in Panko with Red Berry Sauce and Sour Cherry, served with Toast.

Empanadas de Lomo Saltado

\$7.800

4 Empanadas rellenas de Lomo saltado acompañado de su salsa.
4 Empanadas filled with Stir-Fried Beef, served with its sauce.

Empanadas de Ají de Gallina

\$7.400

4 Empanadas rellenas de Ají de gallina, acompañado de su salsa.
4 Empanadas filled with Aji de Gallina, served with its sauce.

Empanadas de Queso

\$7.200

4 Empanadas de cóctel de queso mantecoso acompañado de su salsa.
4 Cheese Empanadas, served with its sauce.

Ceviche de Salmón y Camarón

\$13.500

Ceviche de salmón y camarón, cebolla morada, cilantro, leche tigre, canchita crocante y camote glaseado a la naranja.

Salmon and shrimp ceviche, red onion, cilantro, leche de tigre, crispy canchita, and orange-glazed sweet potato.



Referencia a un "Media docena Empanadas"



Referencia a un "Quesadillas Mixtas"

Ceviche de Atún y Palta

\$13.200

Ceviche de atún y palta, cebolla morada, cilantro, leche tigre, canchita crocante y camote glaseado a la naranja.

Tuna and avocado ceviche, red onion, cilantro, leche de tigre, crispy canchita, and orange-glazed sweet potato.

Ceviche de Champiñón, Palta y Palmito

\$10.500

Ceviche de champiñón, palta y palmito aderezado con jugo de limón, cebolla, cilantro, canchita crocante y camote glaseado a la naranja.

Mushroom, avocado, and hearts of palm ceviche dressed with lemon juice, onion, cilantro, crispy canchita, and orange-glazed sweet potato.

Pizza

Margherita \$9.200

Mozzarella, albahaca y aceite de oliva.

Mozzarella, Basil, and Olive Oil.

Cinco carnes \$12.500

Mozzarella, pepperoni, carne mechada, jamón, tocino y pollo.

Mozzarella, Pepperoni, Shredded Beef, Ham, Bacon, and Chicken.

Del Chef \$12.300

Mozzarella, carne mechada, cebolla, palta laminada y rúcula.

Mozzarella, Shredded Beef, Onion, Sliced Avocado, and Arugula.

Prosciutto e Rúcula \$11.900

Mozzarella, prosciutto, rúcula, parmesano y aceite de oliva.

Mozzarella, prosciutto, arugula, parmesan, and Olive Oil.

Camarón \$11.900

Mozzarella, Camarón, tomate, rúcula, parmesano y aceite de oliva.

Mozzarella, Shrimp, Tomato, arugula, Parmesan, and Olive Oil.

Pepperoni \$10.500

Mozzarella y pepperoni.

Mozzarella and pepperoni.

Fugazza \$9.500

Mozzarella, cebolla y aceitunas.

Mozzarella, Onion, and Olives.

Napoletana \$9.900

Mozzarella, jamón, tomate, aceituna y orégano.

Mozzarella, Cooked Ham, Tomato, Olive, and Oregano.



Referencia a "Pizza Prosciutto e Rúcula"

Vegetariana \$9.700

Mozzarella, mix de aceitunas, pimentón asado, cebolla morada, tomate, palmito y albahaca.

Mozzarella, Mixed Olives, Roasted Bell Pepper, Onion, Tomato, Corn, Mushroom, and Basil.

Carbonara \$10.500

Mozzarella, panceta ahumada, parmesano y huevo terminado con pimienta negra.

Mozzarella, Smoked Pancetta, Parmesan, and Egg, finished with Black Pepper.

Fondos

Salmón Teriyaki* \$13.500

Salmón a la plancha en salsa teriyaki con guarnición a elección.

Grilled salmon in teriyaki sauce with a side of your choice.

Trucha a la Mantequilla \$12.900

Trucha Arcoiris en mantequilla de alcaparra y almendras tostadas con guarnición a elección.

Rainbow trout in caper and toasted almond butter with a side of your choice.

Atún sellado en sésamo \$13.900

Atún sellado en duo de sésamos y de lactonesa de mango, maracuya y sriracha con guarnición a elección.

Seared tuna coated in sesame duo with mango, passion fruit, and sriracha aioli, served with a side of your choice.

Lomo a la plancha \$13.900

Medallón de lomo liso bañado en salsa de hongos al ciboulette con guarnición a elección.

Stiploin medallion topped with chive mushroom sauce, served with a side of your choice.

Milanesa Napolitana \$12.500

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

Beef or Chicken Schnitzel, topped with Pomodoro Sauce, Ham, and Mozzarella Cheese, served with a Side of Your Choice.

Pollo en salsa Huancaína \$10.500

Pechuga de pollo bañado en salsa huancaína con guarnición a elección.

Chicken Breast drizzled with Huancaína Sauce, served with a Side of Your Choice.



Pastel de Choclo Veggi \$11.900

Pastel de choclo relleno de pino de champiñón, cebolla y aliños chilenos, caramelizado con azúcar rubia.

Corn Casserole filled with Mushroom, Onion, and Chilean Seasonings, caramelized with Brown Sugar.

Guarniciones \$3.900

Papas fritas o ensalada de lechuga tomate palmito.

French Fries or Lettuce, Tomato, and Hearts of Palm Salad.

Sándwich

Churrasco italiano*

\$10.900

Finos cortes de carne a la plancha, palta, tomate y mayonesa en pan brioche.

Fine cuts of grilled beef, avocado, tomato, and mayonnaise on Brioche bread.

Churrasco Luco

\$10.300

Finos cortes de carne a la plancha, queso mantecoso fundido en pan brioche.

Fine cuts of grilled beef, melted Soft Cheese on Brioche bread.

Hamburguesa Between triple

\$12.900

Triple smash Burger, cebolla tostada doble queso: cheddar y mantecoso, doble tocino y salsa BBQ en pan brioche.

Triple Smash Burger, Double Toasted Onion, Double Cheese (Cheddar and Soft Cheese), Double Bacon, and BBQ Sauce on Brioche Bread.

Hamburguesa Italiana*

\$10.900

Doble smash Burger, palta, tomate y mayonesa en pan brioche.

Double Smash Burger, Avocado, Tomato, and Mayonnaise on Brioche Bread.

Cheeseburger*

\$10.900

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

Double Smash Burger, Cheddar Cheese, Bacon, Tomato, Onion, Lettuce, and BBQ Sauce on Brioche Bread.



Referencia a "Cheeseburger"

Hamburguesa Vegetariana

\$9.900

Hamburguesa de garbanzo, palta, tomate y lechuga en pan brioche.

Chickpea Burger, Avocado, Tomato, and Lettuce on Brioche Bread.

Pollo Campesino

\$9.900

Pechuga de pollo laminada, palta pisada, queso gauda, tomate, lechuga y mayonesa en pan brioche.

Sliced Chicken Breast, Mashed Avocado, Gouda Cheese, Tomato, Lettuce, and Mayonnaise on Brioche Bread.

* Todos nuestros sándwich son acompañados de papas fritas.

** All our sandwiches are accompanied by fries.*



Ensaladas

Ensalada Between \$10.300

Salmón ahumado y camarones salteados, sobre mix de hojas, tomate cherry, queso parmesano y almendra enfilada con dressing de yogurt.

Smoked Salmon and Sautéed Shrimp on a Mixed Greens Salad with Cherry Tomatoes, Parmesan Cheese, and Sliced Almonds, topped with Yogurt Dressing.

Ensalada Italiana \$10.300

Prosciutto, bolitas de mozzarella, sobre mix de hojas, tomate asado, aceituna negra, pesto Genovés con dressing balsámico.

Prosciutto, Mozzarella Balls on a Mixed Greens Salad with Roasted Tomatoes, Black Olives, Genovese Pesto, and Balsamic Dressing.

Ensalada Cesar \$9.500

Pechuga de pollo a las finas hierbas, sobre mix de hojas, queso parmesano y crutones con dressing Cesar.

Herb-Crusted Chicken Breast on a Mixed Greens Salad with Parmesan Cheese and Croutons, topped with Caesar Dressing.

Ensalada Veggi \$9.900

Palta laminada, tofu marinado en soya y sésamo, sobre mix de hojas, pepino, palmito, choclo, tomate, mix de semillas con dressing balsámico o limoneta.

Sliced Avocado, Soy and Sesame Marinated Tofu on a Mixed Greens Salad with Cucumber, Hearts of Palm, Corn, Tomato, Seed Mix, topped with Balsamic Dressing or Lemon Vinaigrette.



Referencia a "Ensalada Between"

No te pierdas la experiencia
Between

Visita cafeteriabetween.cl

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
COFFEE & BAR

BETWEEN
COFFEE & BAR

Nuestros Contactos

 @between.coffeebar

 www.cafeteriabetween.cl



#Síguenos