

BETWEEN

COFFEE & BAR

Menu Between

Between - 2024

Opening Hours
08:00 am - 17:00 pm

DESAYUNO
DESAYUNO
DESAYUNO
DESAYUNO



BREAKFAST
BREAKFAST
BREAKFAST
BREAKFAST



Desayuno

Between \$8.300

Pocillo de palta, jamón y queso, acompañado de baguette tibia o tostadas a elección.

Bowl of mashed avocado, ham, cheese, and butter, served with warm baguette or toast.

Bonjour \$7.500

Croissant relleno con jamón y queso + vigilante con caramel sauce.

Croissant filled with ham and cheese + 'vigilante' with caramel sauce.

Buen día \$6.900

Huevos fritos o revueltos acompañado de baguette tibia o tostadas a elección.

Fried or scrambled eggs, served with warm baguette or toast.

Continental \$10.900

Huevos revueltos o fritos, jamón pierna, queso, vigilante y fruta de la estación acompañado de baguette tibia o tostadas a elección.

Scrambled or fried eggs, ham, cheese, 'vigilante,' seasonal fruit, and butter, served with warm baguette or toast.

Todas las opciones incluyen Café (espresso, americano, macchiato, cortado o latte), Té o infusión + Jugo del día.

All options include coffee (espresso, americano, macchiato, cortado, or latte), tea, or infusion + juice of the day.

Huevos y Tostadas

Huevos revueltos con Jamón, Queso o Mixto \$5.000

Huevos revueltos con jamón, queso o mixto, acompañados de baguette tibia o tostadas a elección.

Scrambled eggs with ham or cheese or mixed, served with warm baguette or toast.

Huevos Fritos \$4.500

Huevos fritos, acompañados de baguette tibia o tostadas a elección.

Fried eggs, served with warm baguette or toast.

Huevos revueltos \$4.500

Huevos revueltos, acompañados de baguette tibia o tostadas a elección.

Scrambled eggs, served with warm baguette or toast.

Tostadas con palta \$4.900

Tostadas a elección, pocillo de palta y mantequilla.

Toast with a bowl of mashed avocado, and butter.

Tostadas Saludable \$4.900

Tostadas a elección acompañado de láminas de jamón de pavo y queso fresco.

Toast served with slices of ham and fresh cheese.

Tostadas con mermelada \$4.900

Tostadas a elección con mermelada y mantequilla.

Toast with jam and butter.



Sándwich

Croissant Jamón & Queso \$5.700

Croissant relleno con jamón y queso.
Croissant filled with ham and cheese.

Triángulo Ave Palta \$4.900

Pan de molde relleno de pasta de pollo con mayonesa y palta.
Sliced bread filled with chicken paste with mayonnaise and sliced avocado.

Triángulo Jamón Queso \$4.700

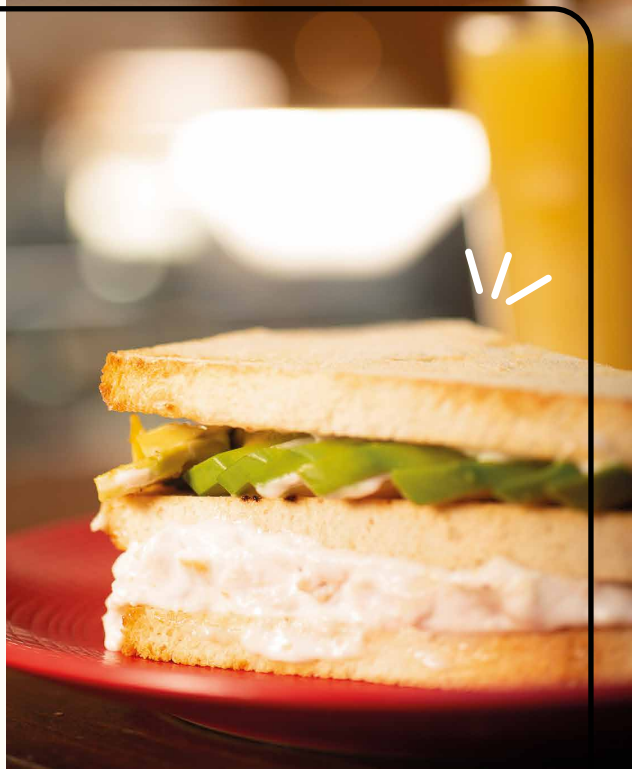
Pan de molde relleno con jamón y queso.
Sliced bread filled with ham and cheese.

Triángulo Jamón Palta \$4.700

Pan de molde relleno con jamón y palta.
Sliced bread filled with ham and avocado.

Triángulo Palta Palmito \$4.700

Pan de molde relleno con palta y palmito.
Sliced bread filled with avocado and palm hearts.



Extras

Extra de Palta \$3.000

Pocillo de palta.
Bowl of mashed avocado.

Extra de Jamones \$2.500

Jamón de pierna o pavo.
Ham or turkey ham.

Extra de Quesos \$2.500

Queso laminado o queso fresco.
Sliced cheese or fresh cheese.

Extra de tostadas \$2.500

Tostadas blancas, integral o baguette tibia.
White or Whole grain toast or warm baguette.

Opciones Saludables

Bowl de yogurt y granola \$4.900

Bowl de Yogurt natural con salsa de berries, fruta fresca, granola y frutos secos.
Bowl of natural yogurt with berry sauce, fresh fruit, granola, and nuts.

Frutas de la estación \$4.500

Computero de frutas frescas de la estación.
Bowl of fresh seasonal fruits.



Promociones

Promoción "Vigilante Argentino" \$4.200

2 Vigilantes cubiertos con azúcar y salsa de manjar + Café mediano (espresso, americano, macchiato, cortado o latte), Té o infusión.

2 Vigilantes covered with sugar and manjar sauce + medium coffee (espresso, americano, macchiato, cortado, or latte), tea, or infusion.

Promoción "Muffins a elección" \$4.500

Muffins a elección + Café mediano (espresso, americano, macchiato, cortado o latte), Té o infusión.

Muffin of your choice + medium coffee (espresso, americano, macchiato, cortado, or latte), tea, or infusion.

Promoción "Yogurt y granola" \$6.300

Bowl de Yogurt natural con salsa de berries, fruta fresca, granola y frutos secos + Café mediano (espresso, americano, macchiato, cortado o latte), Té o infusión.

Bowl of natural yogurt with berry sauce, fresh fruit, granola, and nuts + medium coffee (espresso, americano, macchiato, cortado, or latte), tea, or infusion.





BETWEEN
COFFEE & BAR

Carta

Almuerzo

#Lunch

Opening Hours
12:00 pm - 17:00 pm



Entradas

Empanadas de Lomo Saltado \$7.800

4 Empanadas rellenas de Lomo saltado acompañado de su salsa.

4 Empanadas stuffed with Lomo Saltado accompanied by its sauce.

Empanadas de Aji de Gallina \$7.400

4 Empanadas rellenas de Aji de gallina, acompañado de su salsa.

4 Empanadas stuffed with Aji de Gallina accompanied by its sauce.

Empanadas de Queso \$7.200

4 Empanadas de cóctel de queso mantecoso acompañado de su salsa.

4 Cheese Empanadas accompanied by its sauce.

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 berries sauce and sour cherry, accompanied by toast.

Sopa del día \$5.000

Crema o sopa del día a elección del chef.
Cream or soup of the day, at the chef's choice.

Ceviche de Champiñón, Palta y Palmito \$10.500

Ceviche de champiñón, palta y palmito aderezado con jugo de limón, cebolla, cilantro y guarnición clásica.

Ceviche made with mushrooms, avocado, and palm hearts dressed with lemon juice, onion, cilantro, and classic garnishes.

Mini Ensalada Between \$6.500

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

small salad of smoked salmon and sautéed shrimp on a mix of greens, cherry tomatoes, Parmesan cheese, and slivered almonds with yogurt dressing.

Mini Ensalada César \$5.900

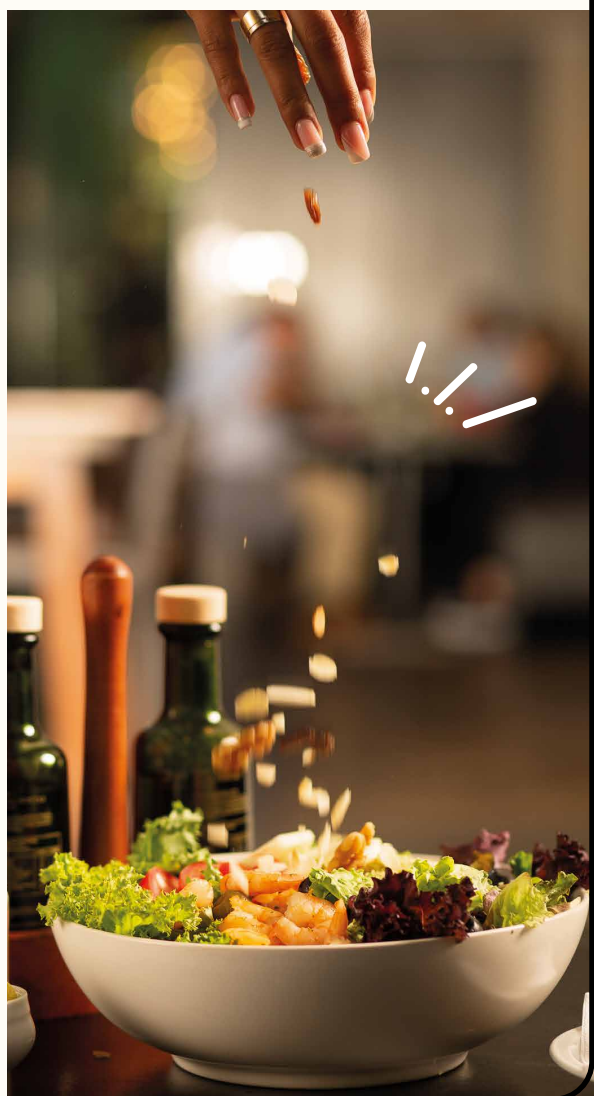
Pechuga de pollo a las finas hierbas, sobre mix de hojas, queso parmesano y crutones con dressing César.

small salad of herb-marinated chicken breast on a mix of greens, Parmesan cheese, and croutons with Caesar dressing.

Papas Fritas y sus salsas \$5.900

Porción de papas fritas acompañadas de salsa BBQ y Mayonesa.

Portion of French fries accompanied by BBQ sauce and mayonnaise.



Ensaladas y Wraps

Tagliata di Manzo \$13.900

Lomo de res en su punto acompañado de mix de hojas, queso parmesano, tomate y frutos secos con dressing balsámico.

Tenderloin cooked to perfection served with a mix of greens, Parmesan cheese, tomatoes, and nuts with balsamic dressing.

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 mix of greens, cherry tomatoes, Parmesan cheese, and slivered almonds with yogurt dressing.

Ensalada de Atún* \$10.500

Atún sellado al sésamo, palta laminada, sobre mix de hojas, palmito, tomate, choclo con dressing de yogurt.

Seared sesame tuna, sliced avocado, on a mix of greens, palm hearts, tomatoes, corn, 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 mix of greens, roasted tomatoes, black olives, Genoese pesto with balsamic dressing.

Palta Reina \$9.900

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

An avocado filled with shredded chicken, mayonnaise, and chives, accompanied by a green mix, tomato & onion salad.



Ensalada Marroquí \$9.900

Camarones salteados, cous-cous colorido, sobre mix de hojas, pepino, mix de aceitunas, tomate cherry y frutos secos con dressing de yogurt.

Sautéed shrimp, colorful couscous, on a mix of greens, cucumber, mixed olives, cherry tomatoes, and nuts with yogurt dressing.

Ensalada César \$9.500

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

Herb-marinated chicken breast on a mix of greens, Parmesan cheese, and croutons with Caesar dressing.

Ensalada Veggie \$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 mix of greens, cucumber, palm hearts, corn, tomatoes, and mixed seeds with balsamic dressing or lemon vinaigrette.

Wraps de Pollo \$8.700

Pechuga de pollo asada, tomate, palmito, choclo, queso parmesano, mix verde y dressing César.

Grilled chicken breast, tomato, palm hearts, corn, Parmesan cheese, mixed greens, and Caesar dressing.

Wraps de Salmón ahumado \$8.900

Salmón ahumado, palta, tomates asados, mix verde, pepino y dressing de yogurt ciboulette.

Smoked salmon, avocado, roasted tomatoes, mixed greens, cucumber, and chive yogurt dressing.

Extra de Palta \$3.000

Media palta laminada.
Half sliced avocado.

Carne



Lomo a la plancha \$13.900

Medallón de lomo liso bañado en salsa de hongos al ciboulette con guarnición a elección.
Steak 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.
Schnitzel of beef or chicken, topped with pomodoro sauce, ham, and melted mozzarella, served with a side of your choice.

Plateada al Carmenere \$11.900

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

Crudo de Res \$11.500

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

Valdivian-style beef tartar accompanied by red onion, cilantro, pickles, mustard, lemon wedges, and mayonnaise. Served with toast.

Pollo en salsa Huancaína \$10.500

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

Chicken breast topped with Huancaína sauce, served with a side of your choice.

Lasaña Bolognesa \$10.900

Lasaña rellena de Ragú bolognese y salsa bechamel gratinada con queso.

Lasagna filled with Bolognese ragú and béchamel sauce, topped with melted cheese.

Pescados

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.

Atún sellado en sésamo \$13.900

Atún sellado en duo de sésamos y de lactonesa de mango, maracuyá 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.

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.

Ceviche Salmón y Camarón \$13.500

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

Ceviche made with salmon and shrimp, red onion, cilantro, leche de tigre, crispy canchita, and orange-glazed sweet potato.

Ceviche de Atún y Palta \$13.200

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

Ceviche made with tuna and avocado, red onion, cilantro, leche de tigre, crispy canchita, and orange-glazed sweet potato.



Veggie

Pastel de Choclo Veggie \$11.900

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

Pastel de choclo filled with mushroom, onion, and Chilean seasonings, caramelized with brown sugar.

Hamburguesa Vegana \$10.900

Hamburguesa de garbanzo y amaranto con guarnición a elección.

Chickpea and amaranth burger, served with a side of your choice.

Guarniciones

Arroz blanco, Puré al ciboulette, Papas fritas, vegetales salteados, ensalada de cous-cous o ensalada de lechuga tomate palmito.

White rice, chive mashed potatoes, French fries, sautéed vegetables, couscous salad, or lettuce, tomato, and palm heart salad.

Guarniciones extra



\$3.900

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.



Between

Referencia a pizza "Prosciutto e Rúcula".

Carbonara \$10.500

Mozzarella, panceta ahumada, parmesano y huevo terminado con pimienta negra.
Mozzarella, smoked bacon, Parmesan, and egg finished with black pepper.

Napoletana \$9.900

Mozzarella, jamón cocido, tomate, aceituna y orégano.
Mozzarella, cooked ham, tomato, olives, and oregano.

Vegetariana \$9.700

Mozzarella, mix de aceitunas, pimentón asado, cebolla, tomate, choclo, champiñón y albahaca.
Mozzarella, mixed olives, roasted bell pepper, onion, tomato, corn, mushroom, and basil.



Between

Referencia a una "Hamburguesa Italiana".

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 in brioche bread.

Hamburguesa Vegetariana \$9.900

Hamburguesa de garbanzo, palta, tomate y lechuga en pan brioche.
Chickpea burger, avocado, tomato, and lettuce in brioche bread.

De Parma \$9.900

Panini relleno con prosciutto, queso fior di latte, tomate, rúcula y pesto.
Panini filled with prosciutto, fior di latte cheese, tomato, arugula, and pesto.

Pollo Parisino \$9.300

Baguette con pechuga de pollo asada, queso camembert, pimentón asado y mix verde.
Baguette with grilled chicken breast, Camembert cheese, roasted bell pepper, and mixed greens.

Sandwich's y Burgers

Churrasco italiano* \$10.900

Finos cortes de lomo de res a la plancha, palta laminada, tomate y mayonesa en pan brioche.
Tender cuts of grilled beef loin, mashed avocado, tomato, and mayonnaise in brioche bread.

Churrasco Luco \$10.300

Finos cortes lomo de res a la plancha, queso fundido en pan brioche.
Tender cuts of grilled beef loin with melted cheese in brioche bread.

Hamburguesa Between triple \$12.900

Triple smash Burger, cebolla tostada, queso cheddar y gauda, tocino y salsa BBQ en pan brioche.
Triple smash burger, toasted onion, Cheddar and Gouda cheese, bacon, and BBQ sauce in brioche bread.

Hamburguesa Italiana* \$10.900

Doble smash Burger, palta, tomate y mayonesa en pan brioche.
Double smash burger, mashed avocado, tomato, and mayonnaise in brioche bread.

Cheeseburger* \$10.900

Doble smash Burger, queso cheddar, tocino, tomate, cebolla, lechuga y salsa BBO en pan brioche.
Double smash burger, Cheddar cheese, bacon, tomato, onion, lettuce, and BBQ sauce in brioche bread.

Todos nuestros sándwiches son acompañados de papas fritas.

All of our Sandwiched and Burgers are served with French fries.

Postres

Postre del día

\$3.900

Postres caseros del día. (Consultar disponibilidad)

Homemade desserts of the day. (Please check availability)

Copa de helado 3 sabores

\$5.000

Copa de helado de la casa con salsa a elección y fruta fresca.

House-made ice cream cup with sauce of your choice and fresh fruit.

Copa de helado 2 sabores

\$3.500

Copa de helado de la casa con salsa a elección.

House-made ice cream cup with sauce of your choice.

Strudell de Manzana

\$4.500

Clásica receta austriaca rellena de manzana, canela y nueces.

Classic Austrian recipe filled with apple, cinnamon, and walnuts.

Cheesecake NY

\$4.500

Con salsa a elección: Maracuyá con pepas o frutos rojos o manjar.

With sauce of your choice: Passion fruit with seeds, red berries, or dulce de leche.

Kuchen

\$4.200

Porción de Kuchen casero. (Consultar disponibilidad)

Portion of homemade Kuchen (Check availability).

Pie de Limón

\$4.200

Suave crema de limón coronada con merengue suizo caramelizado.

Smooth lemon cream topped with caramelized Swiss meringue.

Porción de Torta

\$4.700

Porción de torta casera. (Consultar disponibilidad)

Homemade cake slice. (Check availability)

Tarta de Fruta

\$4.500

Tarta de fruta del día. (Consultar disponibilidad)

Tart with seasonal fruit. (Check availability)

Opciones sin Azúcar

\$4.900

Consultar por nuestra pastelería sin azúcar.

Ask about our sugar-free pastries.

Extra de helado

\$1.500

Una bola de helado de la casa.

One scoop of house-made ice cream.

Galletas y Masas dulces



Brownie Casero

\$2.900

Brownie casero. (Consultar disponibilidad)

Homemade brownie. (Check availability)

Muffins

\$2.900

Muffins a elección.

Muffins of your choice.

Vigilante Argentino

\$2.500

2 Vigilantes tibios cubiertos con azúcar y salsa de manjar.

2 warm Vigilantes topped with sugar and dulce de leche sauce.

Cinnamon rolls

\$2.200

Tibio hojaldre sabor a canela.

Warm puff pastry with cinnamon flavor.

Galletón con chips de chocolate

\$2.500

Clásico galletón DoubleTree con chips de chocolate y nueces.

Classic DoubleTree cookie with chocolate chips and walnuts.

Waffle

\$3.600

Waffle tibio con salsa de manjar o berries.

Warm waffle with milk caramel or berry sauce.

Galleta Delicia

\$2.000

Tapas de alfajor rellenas con manjar.

Alfajor cookies filled with dulce de leche.

Selección de Galletas

\$3.200

Selección de galletas rellenas y simples (100gr).

Assorted filled and plain cookies (100g).

Recordatorio

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

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

Gaseosas, jugos y limonada

Jugos de fruta	\$3.500
Limonada	\$3.700
Limonada Sabores Menta, Menta Jengibre o Berries. <i>Mint, Mint-Ginger or Berries.</i>	\$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



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

* Espumante a elección: Brut, Rosé o Zero

* Sparkling wine of your choice: Brut, Rosé, or Zero.

Cervezas

Schop Heineken	\$5.000
Schop Austral Calafate	\$5.600
Kuntsmann Torobayo, Lager, IPA, Bock o Sin alcohol	\$4.200
Austral Lager, Calafate	\$4.200
Heineken (Clásica ó 0,0)	\$3.900

Sour

	Catedral	Normal
Pisco Sour Between	\$9.600	\$5.200
Pisco Sour Between Sabores	\$9.900	\$5.500
Sour Peruano	\$10.900	\$6.200
Pisco Sour Premium Wakar		\$8.500
Disaronno Sour		\$6.900
Whisky Sour		\$6.500
Wine Sour		\$4.900

Espumantes

	Copa	Botella
Extra Brut, Viñamar,	\$5.500	\$22.900
Casablanca		
Rosé, viñamar,	\$4.900	\$19.900
Casablanca		
Brut, Undurruga,	\$4.500	\$18.900
Central		
Zero, Viñamar,	\$4.500	\$18.900
Casablanca		



Negronis

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

Vinos

Sauvignon Blanc

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

Chardonnay

	Copa	Botella
Vivendo Reserva, Viña Calyptra, Alto Cachapoal	\$5.000	\$20.900

Pinot Noir

	Copa	Botella
T.H. , Viña Undurraga, Malleco	\$5.000	\$20.900

Carmenere

	Copa	Botella
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

	Copa	Botella
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

	Copa	Botella
T.H., Viña Undurraga, Maule	\$5.000	\$20.900

Syrah

	Copa	Botella
T.H., Viña Undurraga, Leyda	\$5.000	\$20.900

Merlot

	Copa	Botella
Ritual, Viña Veramonte, Casa Blanca	\$4.800	\$18.900

Ensamblajes y Otros

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



Cafetería de Especialidad

Afogatto \$3.900

Carga de espresso con helado de vainilla de Madagascar.

Espresso shot with Madagascar vanilla ice cream.

Café Helado \$4.500

Café cortado con helado de vainilla de Madagascar, Crema Chantilly.

Café cortado with Madagascar vanilla ice cream and whipped cream.

Latte Bombon \$3.900

Espresso, leche condensada y topping de leche espumada.

Espresso, sweetened condensed milk, and a topping of foamed milk.

Cafetería de Especialidad

Irish Coffee \$4.900

Whisky Irlandés, café americano, azúcar, topping con crema batida.

Irish whiskey, American coffee, sugar, topped with whipped cream.

Disaronno Coffee \$6.500

Café espresso, Disaronno, crema batida y canela.

Espresso coffee, Disaronno, whipped cream, and cinnamon.

Carajillo \$6.300

Café espresso, Licor 43, topping de nuez moscada.

Espresso coffee, Licor 43, topped with nutmeg.

Bourbon Carajillo \$6.900

Whiskey, café espresso, Licor 43, Angostura, rodaja de naranja y hielo.

Whiskey, espresso coffee, Licor 43, Angostura, orange slice, and ice.



Smoothie y Batidos

Smoothie \$4.200

Yogurt griego y leche mixeada con: (mango, plátano, berries o café con plátano)

Greek yogurt and blended milk with: (mango, banana, berries, or coffee with banana).

MilkShake \$4.200

Helado de la casa y leche mixeada con: (mango, plátano, berries o café con plátano)

House-made ice cream and blended milk with: (mango, banana, berries, or coffee with banana).

Detox \$4.200

Batido de vegetales verdes desintoxicante.

Vegetables Detox Shake.

Cafetería Clásica

Categoría	Simple	Doble
Ristretto & espresso	\$2.500	\$2.900
Espresso macchiato	\$2.900	\$3.400
Americano	\$2.900	\$3.400
Cortado	\$3.100	\$3.500
Cappuccino	\$3.200	\$3.600
Latte	\$3.300	\$3.700
Latte de sabores	\$3.400	\$3.900
Moka	\$3.400	\$3.900
Chocolate caliente	-	\$3.700
Chocolate caliente de sabores	-	\$3.900
Chai latte Masala o Cardamomo	-	\$3.800
Variedad de té e infusiones	-	\$2.700

Sabores a elección;

Latte de sabores

Leche condensada, dulce de leche, pistacho, amaretto, vainilla y avellana.

Flavors of choice: condensed milk, dulce de leche, pistachio, amaretto, vanilla, and hazelnut.

Chocolate caliente de sabores

Leche condensada, dulce de leche, pistacho, amaretto, vainilla y avellana.

Flavors of choice: condensed milk, dulce de leche, pistachio, amaretto, vanilla, and hazelnut.



Adicionales

Leches vegetales

Leche condensada, dulce de leche, pistacho, amaretto, vainilla y avellana.

Condensed milk, dulce de leche, pistachio, amaretto, vanilla, and hazelnut.

Soya	\$500
Almendra	\$700
Syrup's	\$500



BETWEEN
COFFEE & BAR

Nuestros Contactos

 @between.coffeebar

 www.cafeteriabetween.cl



#Síguenos