

# 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

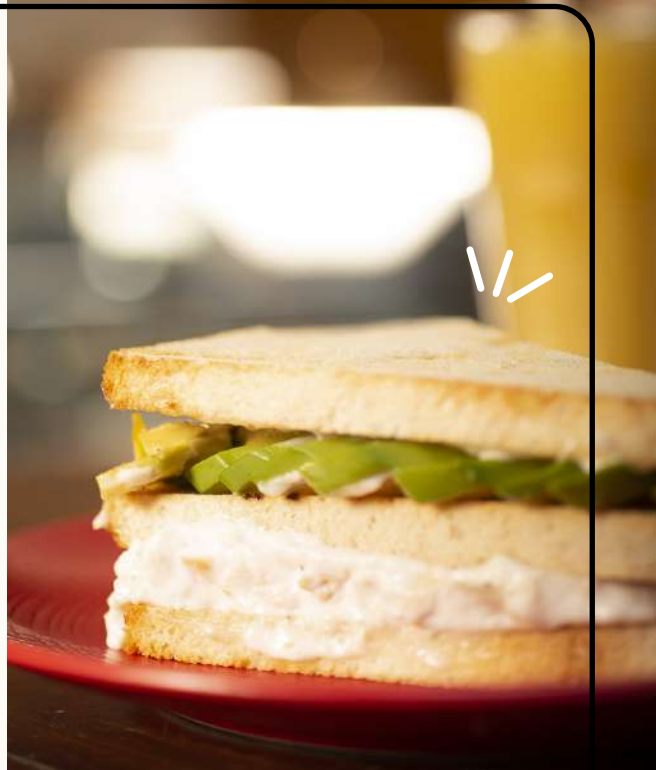
Pan de molde relleno con jamón y queso.  
*Sliced bread filled with ham and cheese.*

### 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

Compotero 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 lactonesas 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 glaseado 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 glaseado 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, choco, 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.*

# Sándwiches 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 BBQ 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 sabo-

\$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 sabo-

\$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).*

## Galletas y Masas dulces

## 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.*



## 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).*

## Recomendatorio

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, 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



## 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](http://www.cafeteriabetween.cl)



*# Siguenos*