CAFÉ

Espresso	$ 1.900
Americano	$ 2.400
Capuchino	$ 2.600
Latte	$2.900
Mocachino	$2.900
Affogato	$3.900
Chai Latte	$2.900
Té e Infusiones	$ 2.600
Más cargado	$ 600
Dale sabor a tu latte	$ 600
Vainilla - Caramelo - Canela -Avellana	
Chocolate Caliente	$ 3.900

¡imperdible! solo otoño invierno

BEBIDAS FRÍAS

Agua mineral	$ 2.000
Bebidas	$ 2.000
Exprimido de naranjas	$ 3.500
Limonada	$ 3.500
Jugos de frutas	$ 3.000

HELADOS

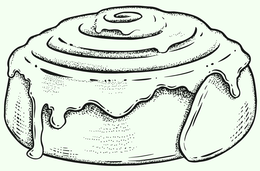
Helado Simple	$ 3.200
Helado Doble	$ 4.200
Waffle	$ 5.500
Café Helado	$ 5.500
Extra Helado	$ 2.000
a lo que quieras	

Pote 473 ml. (Para llevar)

Clásico	$ 6.000
Especial	$ 7.000

VITRINA DULCE

Tarta manzana nuez	$ 3.800
Pie de limón	$ 3.600
Cheescake	$ 4.500
Kuchen de nuez	$ 3.600
Tiramisú	$ 4.900
Brownie sin azúcar	$ 3.600
Galletones	$ 3.000
Muffins	$ 2.600
Rollo de canela	$ 2.800
Brownie	$ 3.500
Blondie de frambuesa	$ 3.500



VITRINA SALADA

Croissant jamón y queso	$ 6.900
Sándwich pollo pimentón	$ 5.900
Pechuga de pollo, pimiento asado, parmesano y mayonesa	
Huevos revueltos y pan tostado	$ 4.900
Tostadas M.M	$ 6.500
Pan masa madre, palta, semillas, tomatines, reducción aceto	
Pizza Romana individual	$ 6.500
(consulta variedades)	

La Obra Heladería Artesanal, ubicada en Curicó, región del Maule. Creamos productos frescos, auténticos, y de autoría, desarrollados en nuestro laboratorio, resultado de experiencia y estudio constante, en las escuelas más reconocidas del mundo en la industria gastronómica. Chef Embajador y Docente Carpigiani University.
Trabajamos con las materias primas de más alta calidad en el mercado. Así también nos caracterizamos y esforzamos por utilizar insumos locales de nuestra tierra, con preocupación en generar integración desde los productores/proveedores, hasta el resultado final, todo bajo la filosofía de KM 0 y Slow Food; cada uno de nuestros helados es una historia que contar.
1ra Heladería Chilena en Participar en la final Gelato Festival World Master 2021.
N°22 Ranking The World's Best Gelato Artisan 2022.
¡Somos la industria de la felicidad!
Agradeciendo la confianza en nuestro trabajo, un cordial saludo.

Síguenos en @laobra_heladeria