

CAFÉ



Lungo	\$2.100
Espresso	\$2.000
Americano	\$2.500
Capuchino	\$3.000
Cortado	\$3.000
Latte	\$3.200
Mocachino	\$3.500
Affogato	\$4.000
Chai Latte	\$3.500
Té e Infusiones	\$2.700
Descafeinado	\$500
Más cargado	\$600
Dale sabor a tu latte	\$800
<i>Vainilla - Caramelo - Canela - Avellana</i>	
Chocolate Caliente	\$ 4.200
<i>¡imperdible! solo otoño invierno</i>	

BEBIDAS FRÍAS

Agua mineral	\$2.300
Bebidas	\$2.300
Jugo de naranja	\$3.900
Limonada	\$3.500
Jugos de frutas	\$3.000
Granizados	\$4.000
Cerveza (con y sin alcohol)	\$3.900



HELADOS

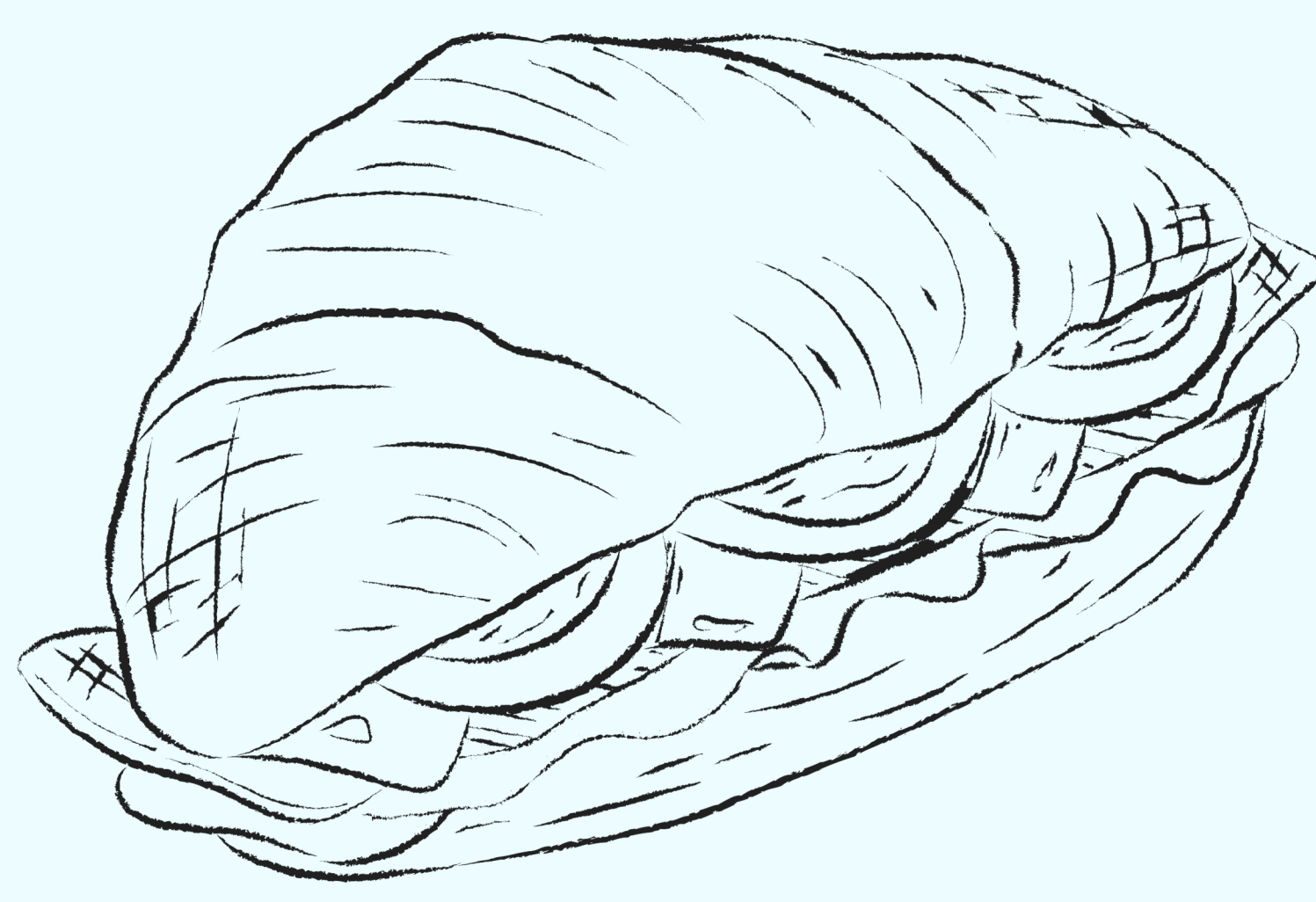
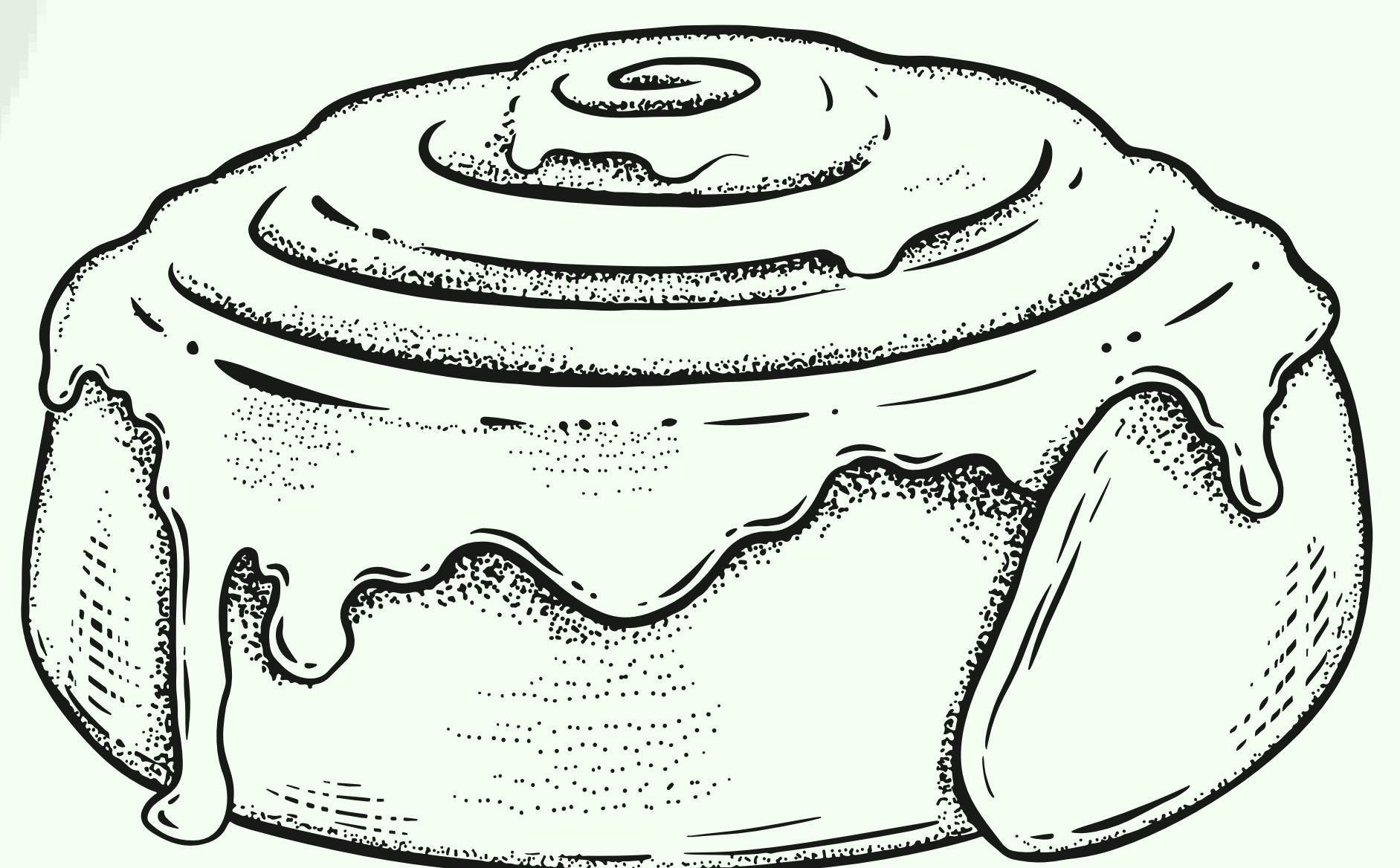
Helado Simple	\$3.400
Helado Doble	\$4.400
Waffle	\$6.500
Café Helado	\$5.900
Café Helado Especial	\$6.400
Extra Helado	\$2.000

Pote 473 ml. (Para llevar)

Clásico	\$ 7.000
Especial	\$ 8.000

Tarta manzana nuez	\$3.800
Pie de limón	\$3.800
Cheesecake	\$4.500
Kuchen de nuez	\$3.800
Brownie sin azúcar	\$3.800
Galletones	\$3.200
Galleton sin azúcar	\$3.500
Rollo de canela	\$3.000
Brownie	\$3.500
Blondie de frambuesa	\$3.500
Torta Porción (pregunta disponibilidad)	\$4.200

VITRINA DULCE



VITRINA SALADA

Croissant jamón & queso	\$5.900
Sándwich pollo pimentón	\$5.900
<i>Pechuga de pollo, pimiento asado, parmesano y mayonesa</i>	
Huevos revueltos y pan tostado	\$4.900
Huevos jamón queso y pan tostado	\$6.900
Omelette jamón & queso	\$6.900
Tostadas M.M	\$6.500
<i>Pan masa madre, palta, semillas, tomatines, reducción aceto</i>	
Pizza Romana individual (consulta variedades)	\$7.500

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.
Nº22 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