

CAFÉ



Espresso	\$ 1.900
Capuccino	\$ 2.600
Latte	\$ 2.900
Americano	\$ 2.400
Mocaccino	\$ 2.900
Affogato	\$ 3.900
Chai Latte	\$ 2.900
Té e infusiones	\$ 2.400
Más cargado	\$ 600
Chocolate Caliente	\$ 3.900
<i>¡imperdible! solo otoño invierno</i>	
Dale sabor a tu latte	\$ 600
<i>Vainilla - Caramelo - Canela - Avellana</i>	

BEBIDAS FRÍAS

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

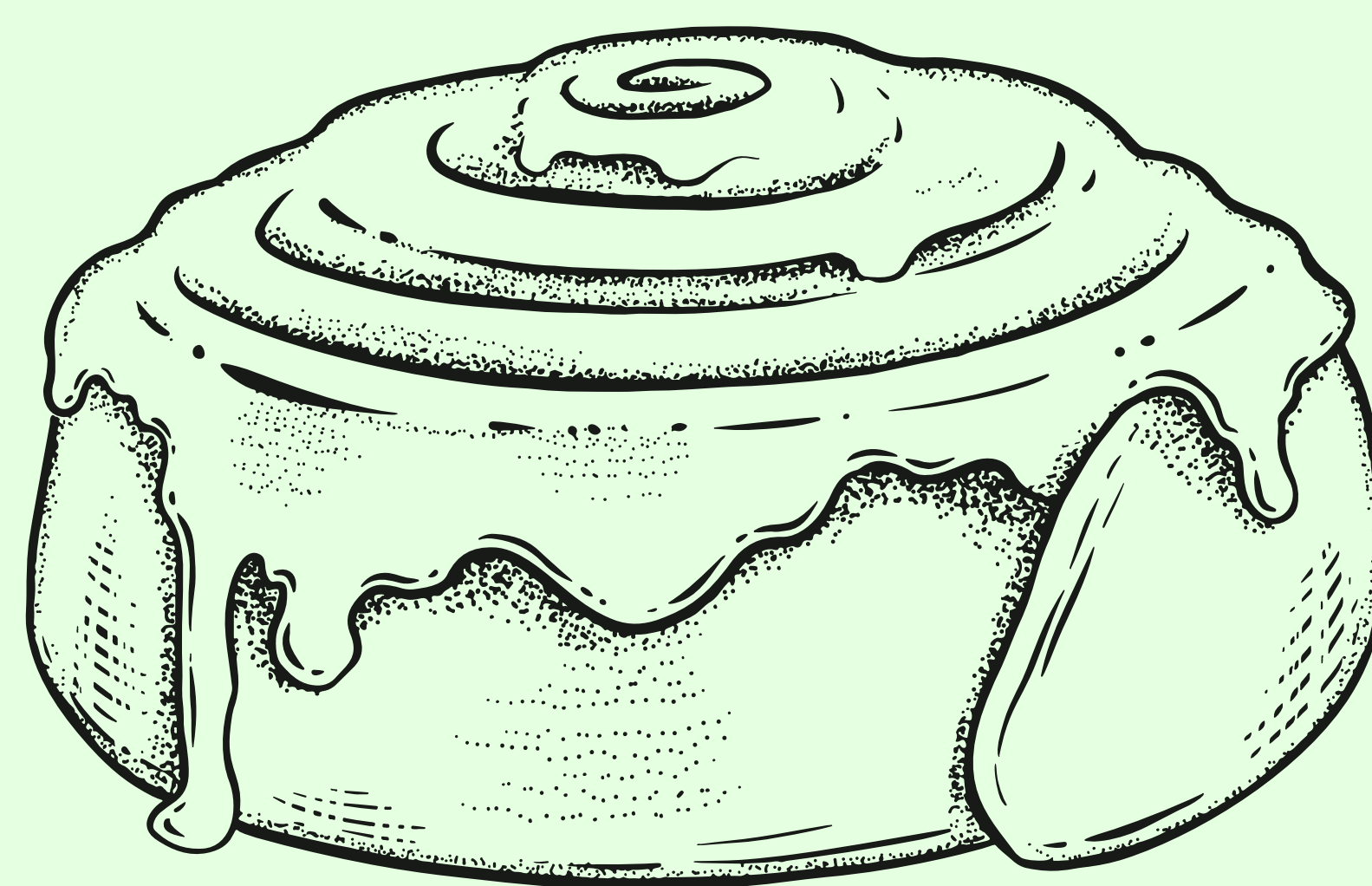


HELADOS

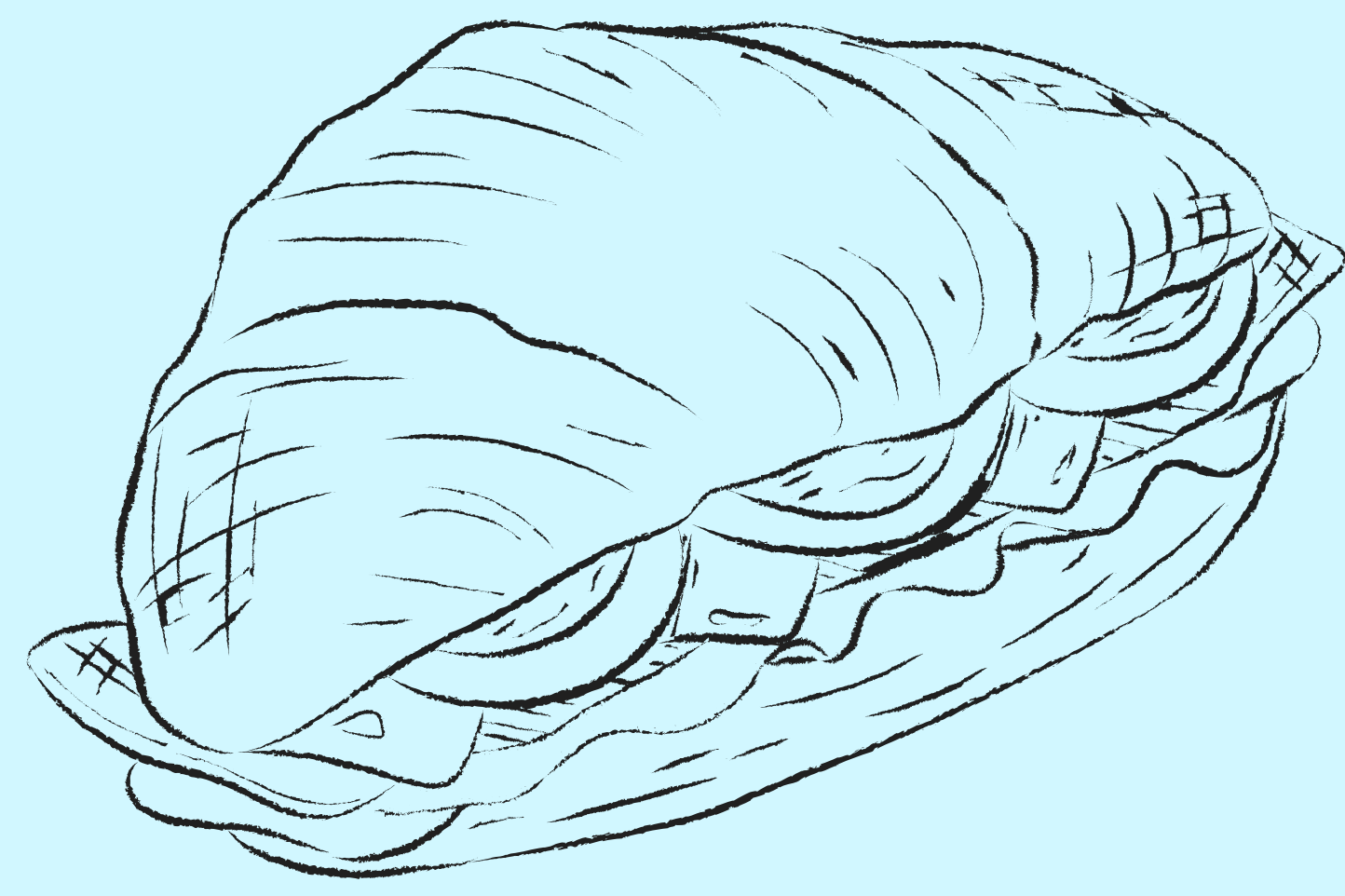
Helado Simple	\$ 3.200
Helado Doble	\$ 4.200
Waffle	\$ 5.500
Café Helado	\$ 5.500
Extra Helado	\$ 2.000
<i>a lo que quieras</i>	
Pote 473 ml. (Para llevar)	
Clásico	\$ 5.900
Especial	\$ 6.900

Tarta manzana nuez	\$ 3.800
Pie de limón	\$ 3.600
Cheesecake	\$ 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 DULCE



VITRINA SALADA



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

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.

Ira 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.