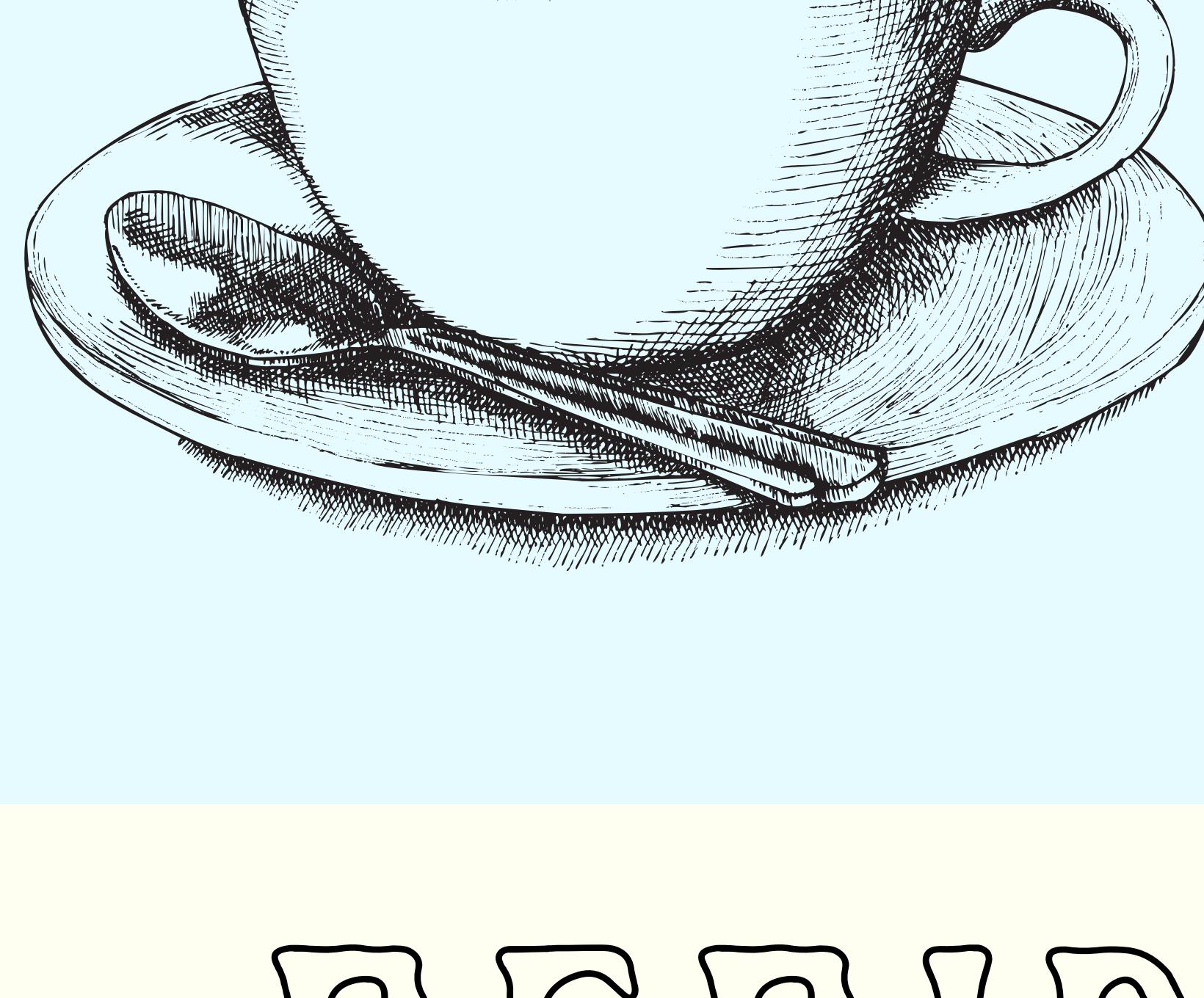


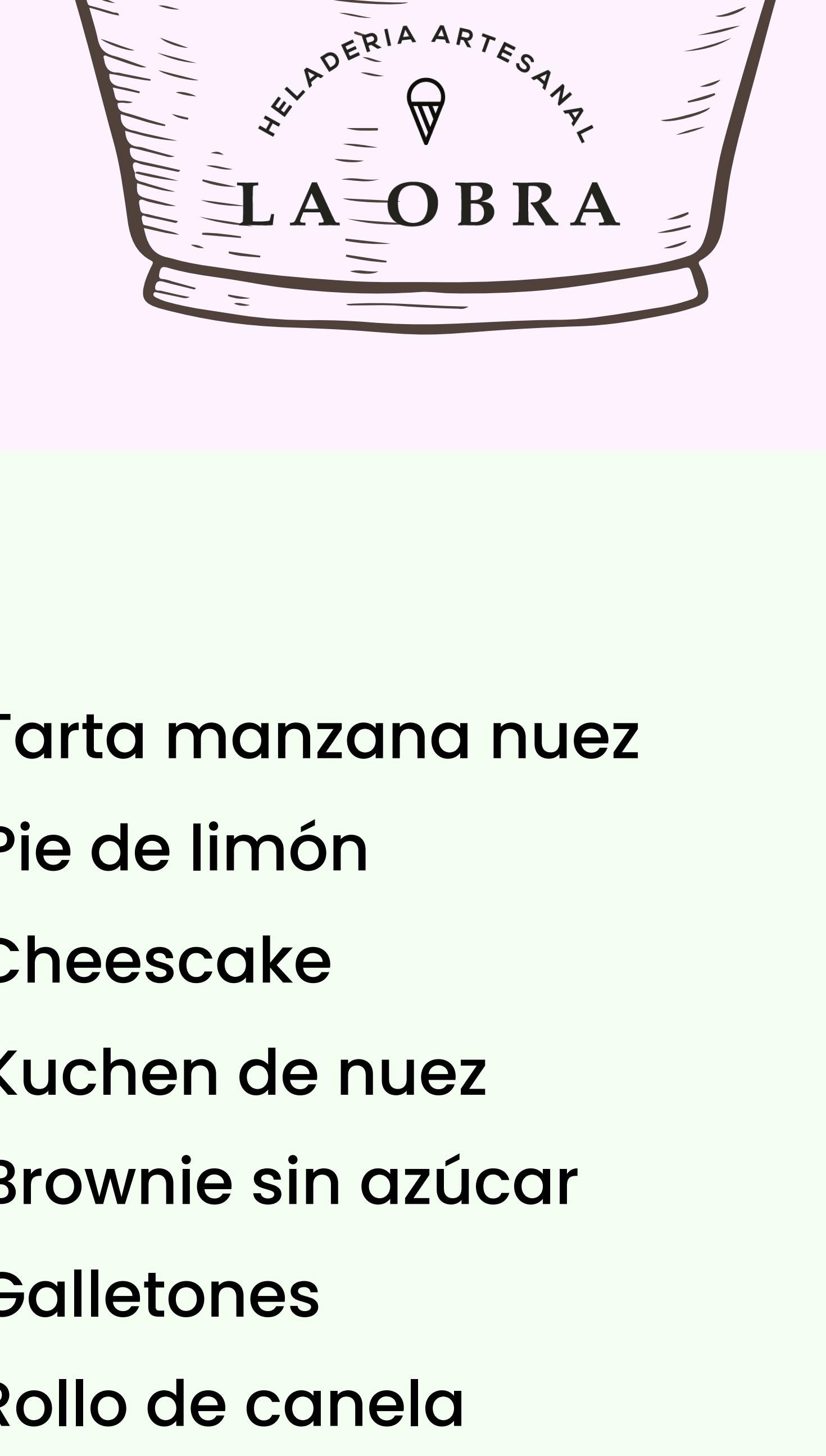
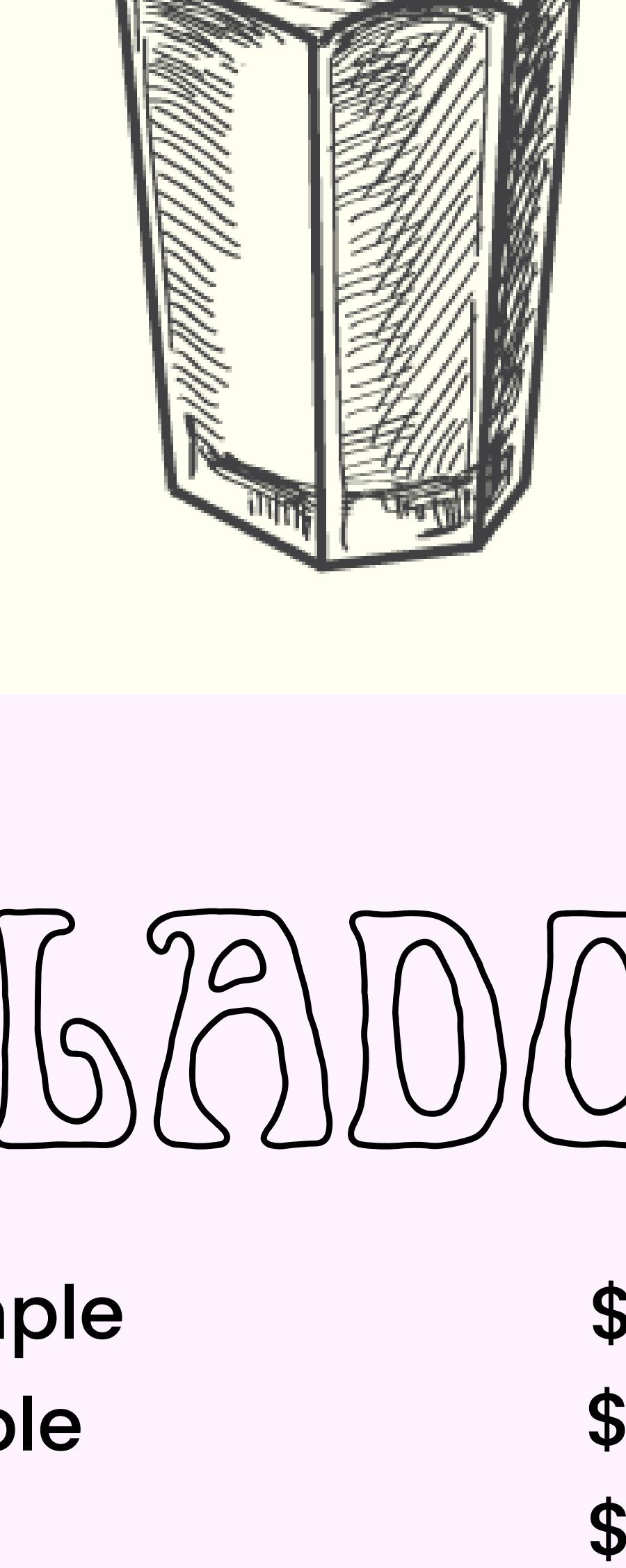
CAFÉ



| | |
|--|----------|
| 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 | \$2.400 |
| 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 | \$2.300 |
| Bebidas | \$2.300 |
| Exprimido de naranjas | \$3.900 |
| Limonada | \$3.500 |
| Jugos de frutas | \$3.000 |
| Granizados | \$4.000 |
| Cerveza (con y sin alcohol) | \$3.900 |



HELADOS

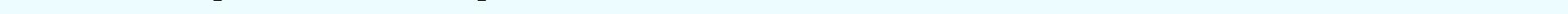
| | |
|----------------------|---------|
| Helado Simple | \$3.400 |
| Helado Doble | \$4.400 |
| Waffle | \$5.900 |
| Café Helado | \$5.900 |
| Café Helado Especial | \$6.400 |
| Extra Helado | \$2.000 |

Pote 473 ml. (Para llevar)

| | |
|----------|----------|
| Clásico | \$ 6.500 |
| Especial | \$ 7.500 |

| | |
|--|---------|
| Tarta manzana nuez | \$3.800 |
| Pie de limón | \$3.600 |
| Cheescake | \$4.500 |
| Kuchen de nuez | \$3.600 |
| Brownie sin azúcar | \$3.600 |
| Galletones | \$3.000 |
| Rollo de canela | \$2.800 |
| Brownie | \$3.500 |
| Blondie de frambuesa | \$3.500 |
| Torta Porción (pregunta disponibilidad) | \$3.900 |

VITRINA DULCE



VITRINA SALADA

| | |
|---|---------|
| Croissant jamón & queso | \$5.900 |
| Sándwich pollo pimentón | \$5.900 |
| Pechuga de pollo, pimiento asado, parmesano y mayonesa | |
| Huevos revueltos y pan tostado | \$4.900 |
| Huevos jamón queso y pan tostado | \$6.900 |
| Omelette jamón & queso | \$6.900 |
| Tostadas M.M Pan masa madre, palta, semillas, tomatines, reducción aceto | \$6.500 |
| 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.

Ira 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