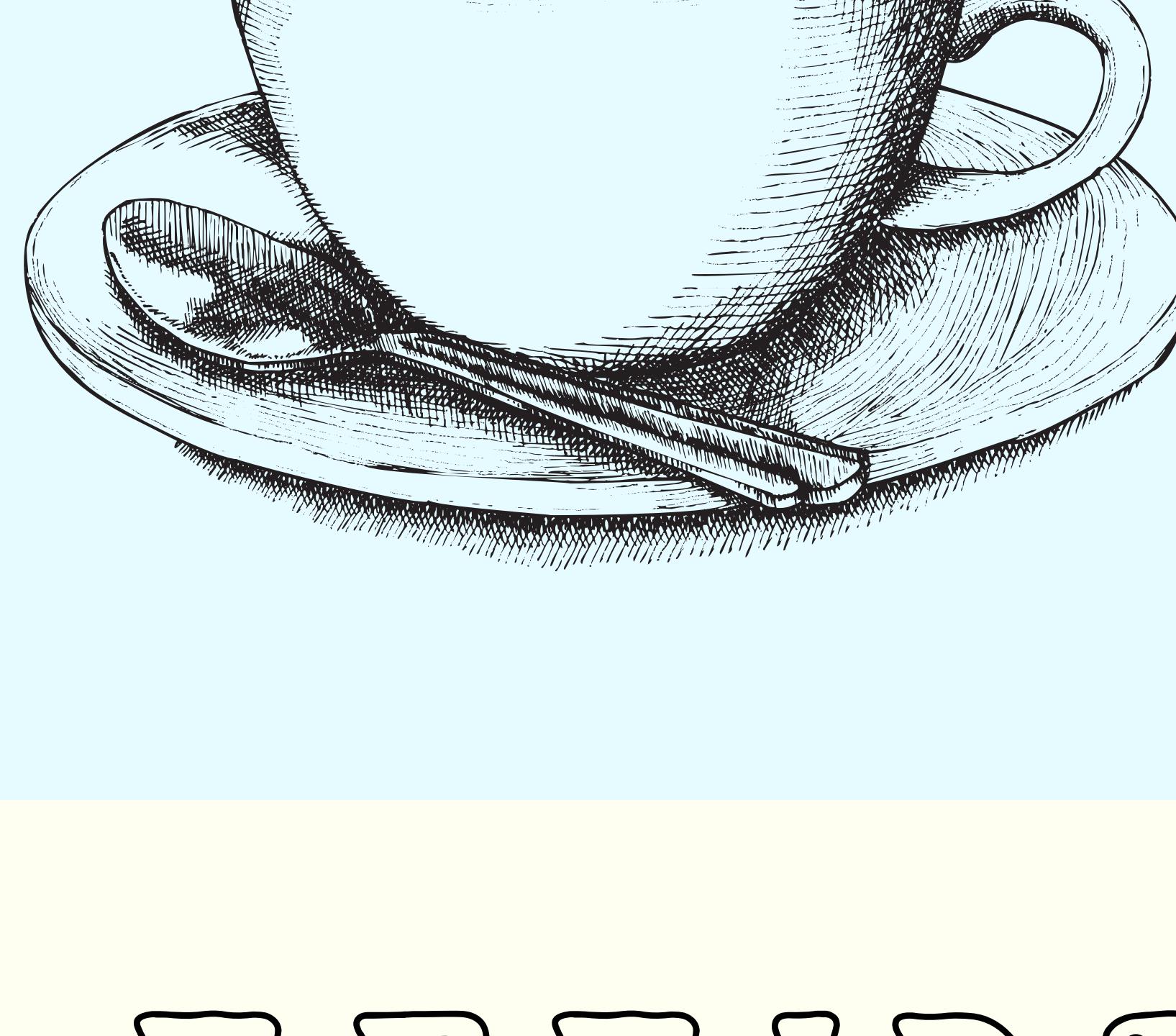


# CAFÉ

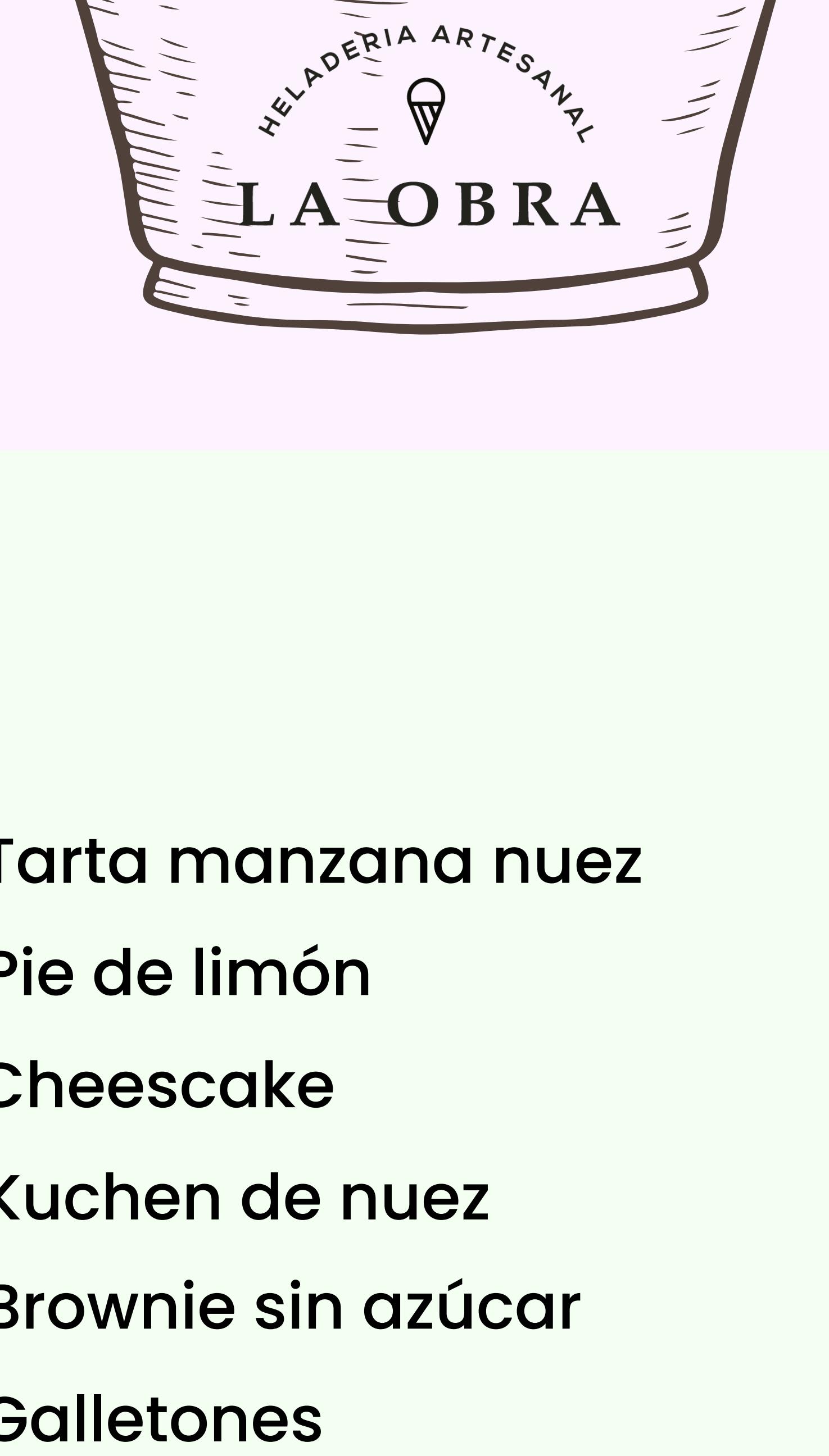
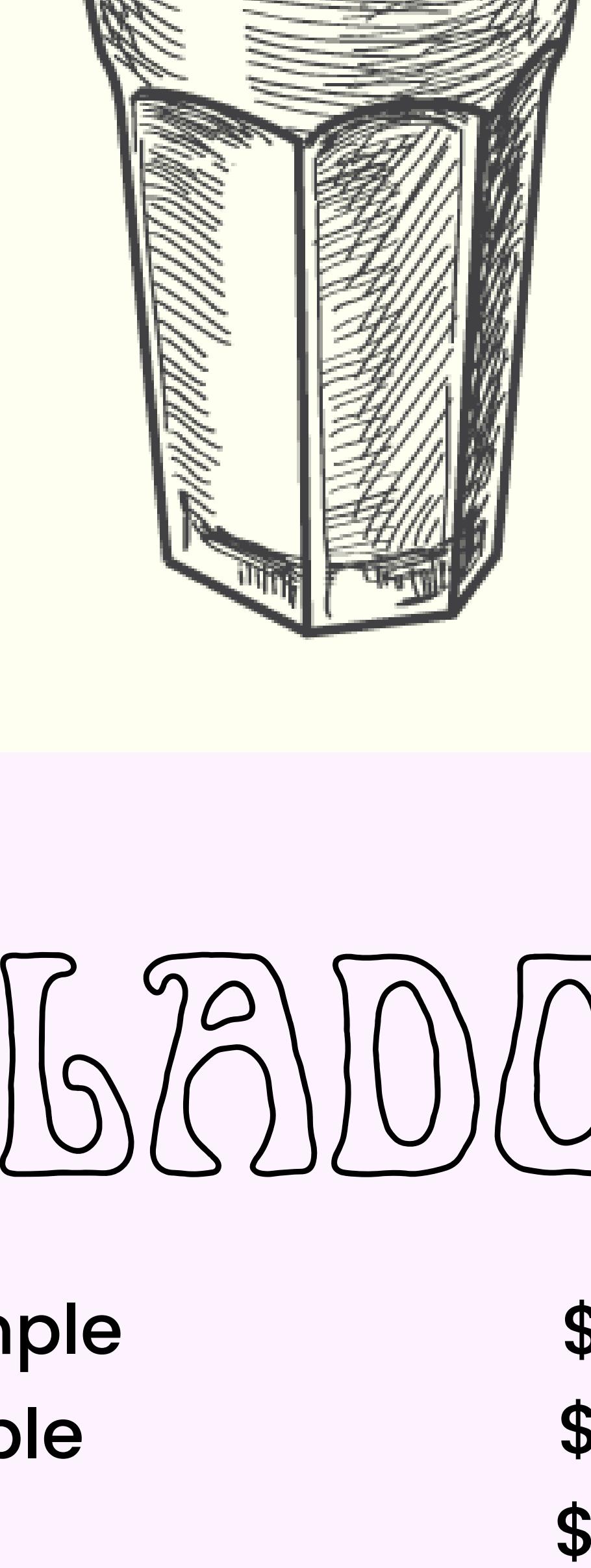


Espresso	\$1.900
Americano	\$2.400
Capuchino	\$2.600
Latte	\$2.900
Mocachino	\$2.900
Affogato	\$3.900
Chai Latte	\$2.900
Té e Infusiones	\$2.400
Más cargado	\$600
Dale sabor a tu latte	\$600
Vainilla - Caramelo - Canela - Avellana	
Chocolate Caliente	\$ 3.900

*¡imperdible! solo otoño invierno*

## BEBIDAS FRÍAS

Agua mineral	\$2.000
Bebidas	\$2.000
Exprimido de naranjas	\$3.500
Limonada	\$3.500
Jugos de frutas	\$3.000
Granizados	\$4.000



## HELADOS

Helado Simple	\$3.200
Helado Doble	\$4.200
Waffle	\$5.500
Café Helado	\$5.500
Café Helado Especial	\$6.000
Extra Helado	\$2.000

### Pote 473 ml. (Para llevar)

Clásico \$ 6.500

Especial \$ 7.500

## VITRINA DULCE



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 fresas	\$3.500

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 \$ 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.

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