

# MONTT

• CANTINA •

## ENTRANTES

### MUZZA FRESCA

\$8.400

Mozzarella fresca sobre hojas de rúcula hidropónica con conserva de tomates secos en oliva y pimienta. Acompañada de pan de masa madre con nuez.

### MUZZA FUNDIDA

\$8.400

Mozzarella fresca derretida con pesto de albahaca hidropónica, reducción de tomate orgánico, oliva y pimienta. Acompañada de pan de masa madre con nuez.

### FALAFEL

\$6.400

Croquetas de garbanzo, cebolla, ajo y amaranto, acompañadas de dos salsas de la casa y pan de masa madre blanco.

### PAPAS DE LA CASA

\$6.400

Papas fritas rústicas acompañadas de dos salsas de la casa (Opcional: par de huevo fritos de campo + \$1.000).

### POLLITO CROCANTE

\$6.900

Filetitos de pollo libre de hormonas apanados y fritos. Acompañado de dos salsas de la casa.

### COLIFLAUERS

\$6.400

Tiernas flores de coliflor fritas, previamente rebozadas en un especial batido cervecero hecho en la Cantina. Salen con salsa tártara. Imperdibles.

### BOLOÑESI

\$6.900

Albondigas caseras de angus sobre salsa de tomate natural, con ajo y aceite de oliva, acompañadas de pan de masa madre blanco. (Opción vegana con albóndigas caseras de legumbres).

## ANTICUCHOS

\$6.400

Los clásicos, al estilo de la Cantina, con asiento de angus, longaniza ahumada, butifarra, pimentón tricolor y cebolla morada. Acompañados con pan de masa madre blanco y pebre.

## AL USO NUESTRO.

### CHAMPIS

\$5.900

Salteado de setas apagadas en vino blanco con ajo, cebolla, especias de la casa y oliva. Acompañado de pan de masa madre blanco.

### POLLITOS

\$7.400

Salteado de filetes de pollo libre de hormonas apagados en vino blanco con ajo, cebolla, especias de la casa y oliva. Acompañado de masa madre blanco.

### CARNITAS

\$8.900

Salteado de asiento de angus apagado en vino tinto con ajo, cebolla, especias de la casa y oliva. Acompañado de masa madre blanco.

### CAMARONES

\$8.900

Salteado de camarones calibre 36-40 apagados en vino blanco con ajo, cebolla, especias de la casa y oliva. Acompañado de pan de masa madre con nuez.

### OSTIONES

\$11.900

Salteado de ostiones patagónicos apagados en vino blanco con ajo, cebolla, especias de la casa y oliva. Acompañado de pan de masa madre con nuez.

## TORTILLAS

### CLÁSICA

\$7.400

Papa, cebolla y huevos de campo. La versión clásica. Pídela babé.

### CHORIZA

\$8.400

Papa, cebolla, huevos de campo y chorizo artesanal del Valle del Maipo.

### MANTECOSA

\$8.400

Papa, cebolla, huevos de campo y mantecoso artesanal de Frutillar.

### MIXTA

\$8.900

Papa, cebolla, huevos de campo, chorizo artesanal del Valle del Maipo y queso mantecoso artesanal de Frutillar.

### POPEYE

\$7.400

Espinaca, cebolla, ajo, especias y huevos de campo.

\*Todas nuestras tortillas van acompañadas de pan de masa madre blanco y tomates cherry confitados.

## TABLAS

### DE FRUTILLAR

\$15.900

Jamón ahumado artesanal, quesos mantecoso y parmesano de Frutillar, queso fresco apanado, pepinillos dill, tomates cherry orgánicos y aceitunas chilenas. Acompañados con dos salsas de la casa y pan de masa madre con nuez.

### DEL VALLE

\$16.400

Selección de charcutería artesanal del Valle del Maipo, queso mantecoso, tomate cherry orgánico, mix de pepinillos dill y sevillanas. Acompañados con salsa de la casa y pan de masa madre con nuez.

### VEGETA

\$16.900

Salteado de setas al oliva, croquetas de garbanzos, quesos mantecoso y parmesano de Frutillar, frutos secos, tomate cherry orgánico, pepinillos dill y aceitunas sevillanas. Acompañados con dos salsas de la casa y pan de masa madre con nuez.

## PITUCA

\$19.400

Camarones o carnes salteados al oliva y vino, salame de ciervo con queso de oveja y salame artesanal, cebollas perla carameladas al tinto, mermelada casera, tomate cherry, mix de pepinillos y sevillanas. Acompañados con dos salsas de la casa y pan de masa madre con nuez.

## SĀNGUCHES

*Las presentaciones indicadas son las recomendaciones del chef, pero todos nuestros sānguches pueden ser a base de hamburguesa casera, hamburguesa vegana, filete de pollo o churrasco de asiento angus (éste último +\$1.000).*

### ITALIA

\$3.950

Salchicha artesanal, tomate en cubos, palta molida, mayonesa de la casa y salsa verde, en pan lengua. (Opcional: vegetariano a base de champiñones). Completo italiano, rico como los de infancia.

### ASS

\$6.400

Churrasco de asiento angus picado, un toque de queso mantecoso, tomate en cubos, palta molida, mayonesa de la casa y salsa verde, en pan lengua.

### BARROS MONTT

\$6.900

Jamón ahumado artesanal en láminas, queso mantecoso fundido y palta molida. Va en pan de masa madre tostado. Un clásico a nuestro estilo.

### CABRERO

\$8.900

Hamburguesa casera de angus con champiñones salteados, queso de cabra fundido, rúcula fresca y tomates secos en oliva. Nunca más vas a olvidar esta combinación.

### DELAHUER

\$8.400

Hamburguesa casera de angus con queso mantecoso derretido, pepinillos dill, tomate fresco, lechuga hidropónica y cebolla morada. Sabores campestres y orgánicos cosechados con amor.

**PAJARÓN**

\$8.400

Pechuga de pollo libre de hormonas, champiñones salteados, pesto de albahaca hidropónica, reducción de tomate y mayonesa casera. Sabores mediterráneos a nuestro estilo.

**PAPERÓ**

\$8.900

Churrasco de asiento angus con tomate fresco en rodajas, palta molida y mayonesa casera. (Opcional: salsa verde). El clásico de los clásicos.

**VEGANO**

\$7.900

Hamburguesa de legumbres (lentejas, porotos negros o garbanzos), berenjenas a la plancha, tomate cherry, champiñones salteados, rúcula fresca y una de las salsas de la casa. Sabores intensos con toques mediterráneos. Una delicia.

**CHACARERO**

\$8.900

Churrasco de asiento angus, porotos verdes frescos, tomate en rodajas, ají verde y mayonesa de la casa. Uno de los favoritos que no puede faltar.

**AZULINA**

\$8.900

Hamburguesa casera de angus con quesos mantecoso y azul de oveja derretidos, panceta a la plancha, cebolla caramelizada y berros. Una explosión de sabor.

***Todos nuestros ingredientes provienen de pequeños productores, hidropónicos, orgánicos, libres de hormonas y con una cadena de producción y distribución que intenta respetar al máximo el cuidado del ambiente y el trabajo a escala humana.***

- ◀ Vegetariano
- ◀ Vegano
- ◀ Picante

**ENSALADAS****LEGUMINOSA**

\$8.900

Mix de verdes, hamburguesa de legumbres, cebolla morada, tomates secos en oliva, palta laminada, berenjenas grilladas y aliños de la casa. Sale con pan de masa madre tostado.

**CÉSAR MONTT**

\$10.900

Mix de verdes, pechuga de pollo libre de hormonas, camarones calibre 36-40, palta, tomate cherry, queso parmesano, pepinillos dill y salsa césar al uso nuestro. Sale con pan de masa madre tostado.

**ATUNA**

\$11.900

Mix de verdes, filete de atún de Isla de Pascua, lentejas baby, cebolla morada, tomate cherry, jengibre, ricota fresca y aliños de la casa. Sale con pan de masa madre tostado.

**CROQUETAS**

\$6.400

Las clásicas españolas, a base de salsa bechamel, apanadas y con diversas combinaciones:

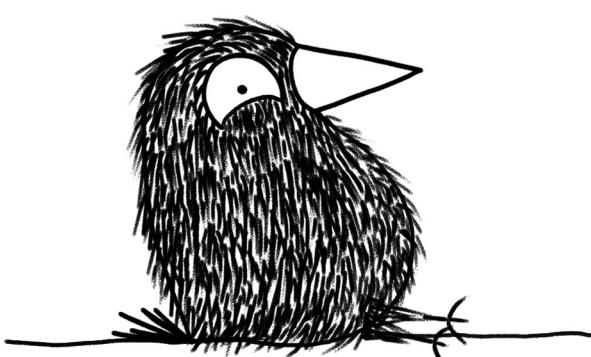
- Jamón y lomo ahumados
- Hongos shiitake y parís

**POSTRES**

Hechos en casa, como toda nuestra carta.

- Chocotorta con frutos del bosque
- Brownie con helado

\$4.500



# PARA BEBER...

## CERVEZA DE BARRIL

*Catorce canillas de cerveza tirada, que van rotando día a día, semana a semana, de pequeños productores de todas partes de Chile. Además, tenemos una línea de cerveza internacional invitada y otras tres en las que se drena vermú de la casa, vino, sidra y otros brebajes.*

## COCTELERÍA

### COCTELERÍA CLÁSICA

	copa / jarra	
<b>SANGRÍA</b>	<b>\$4.900 / \$12.900</b>	<b>CLAVO OXIDADO</b> \$7.400
Tinto natural de Sagrada Familia, destilado blanco, triple sec, frutas, jarabe goma casero y sidra.		Johnny Walker 12 años, Drambuie y piel de limón.
	copa / jarra	
<b>CYNAR JULEP</b>	<b>\$6.400 / \$15.900</b>	<b>OLD FASHIONED</b> \$6.900
Cynar, menta, zumo de pomelo y jarabe de goma casero.		Bourbon Bulleit, azúcar integral, amargo de angostura y un toque de naranja.
<b>MOJITO</b>	<b>\$5.900</b>	<b>MANHATTAN</b> \$6.900
Ron Pampero blanco, menta, zumo de limón, jarabe de goma casero y soda. +1.000 elige tu sabor.		Bourbon Bulleit, vermú rosso y gotas de amargo de angostura.
<b>MARGARITA</b>	<b>\$6.400</b>	<b>PADRINO</b> \$7.400
Tequila blanco, triple sec, zumo de limón. Sale a las rocas, como el clásico.		Johnny Walker 12 años y Amaretto Disaronno.
<b>GARIBALDI</b>	<b>\$4.900</b>	<b>DRY MARTINI</b> \$6.900
Campari y jugo natural de naranja.		Gin Tanqueray y vermú blanco seco. Pregunta por cambio de Gin.
<b>TOM COLLINS</b>	<b>\$5.900</b>	<b>MARTÍNEZ</b> \$6.900
Gin Pajarillo, zumo de limón, jarabe de goma casero, marrasquino y soda.		Gin Pajarillo, vermú rosso, bitter de naranja y licor de marrasquino.
<b>BLOODY MARY</b>	<b>\$6.900</b>	<b>SIDECAR</b> \$6.900
Vodka LAT, jugo de tomate By María y toques del bartender.		Pisco Black Heron, triple sec y zumo limón amarillo. En copa enllantada en azúcar rubia.
<b>RUSO NEGRO</b>	<b>\$6.900</b>	<b>PENICILLIN</b> \$6.900
Vodka LAT y licor de café.		Johnny Walker 12 años, aguamiel con jengibre y zumo de limón amarillo.
<b>MARTINI EXPRESSO</b>	<b>\$7.500</b>	<b>PALOMA</b> \$6.400
Vodka LAT 24, licor de café y espresso de grano.		Tequila blanco y zumo de pomelo. En vaso enllantado en sal.

<b>DARK &amp; STORMY</b>	\$6.900	<b>HEMINGWAY DAIKIRI</b>	\$6.900
Ron Pampero Selección, zumo de limón amarillo, ginger beer y syrup.			

## SPRITZ

<b>APEROL</b>	\$5.700	<b>CYNAR</b>	\$5.900
Aperol, espumante y agua con gas.(Opcional: sidra)			
<b>RAMAZZOTTI</b>	\$5.700	<b>SAUCO</b>	\$6.500
Ramazzotti, espumante y agua con gas. (Opcional: sidra)			
<b>CAMPARI</b>	\$8.900	Licor de sauco, espumante y agua con gas.	
Campari, espumante y agua con gas.			

## MULES

<b>MOSCOW</b>	\$6.900	<b>KENTUCKY</b>	\$6.900
Vodka LAT, menta, jengibre, limón sutil, jarabe de goma casero y ginger beer artesanal de barril.			
<b>LONDON</b>	\$6.900	<b>BERLIN</b>	\$6.900
Gin Pajarillo, menta, jengibre, limón sutil, jarabe de goma casero y ginger beer artesanal de barril.			

## NEGRONIS

<b>NEGRONI TRADICIONAL</b>	\$5.900	<b>NEGRONI SBAGLIATO</b>	\$5.400
Gin Pajarillo, Campari y vermú rosso.			
<b>NEGRONI MONTT</b>	\$6.400	<b>BOULEVARDIER</b>	\$6.900
Gin Elemental, Campari y Cynar.			
<b>NEGRONI CRIOLLO</b>	\$6.400	<b>NEGRONI JAMAICA</b>	\$6.900
Gin Provincia, Campari y Araucano.			
<b>AMERICANO</b>	\$5.400	Gin Elemental macerado en flor de Jamaica, vermú extra dry, ramazzotti, un dash de campari y un toque de jarabe de marrasquinos.	
Campari, vermú rosso y agua con gas.			
<b>NEGRONI DE LA CASA</b>	\$6.900	Gin Elemental 45, Campari y vermú de la casa	

## VÉRMUCITOS

CINZANO ROSSO	\$4.900	VERMÚ DE LA CASA	\$5.400
CINZANO BIANCO	\$4.900	IRIS	\$5.400
MARTINI EXTRA DRY	\$4.900		

## SOURS

	clásico / catedral		clásico / catedral
<b>SOUR DE LA CASA</b>	<b>\$4.900 / \$7.900</b>	<b>WAQAR SOUR</b>	<b>\$6.900 / \$9.900</b>
Pisco Cultura 38°, zumo de limón sutil, jarabe de goma casero y albumina.		Pisco Waqar, sour mix y jarabe de goma casero.	
<b>AMARETTO SOUR</b>	<b>\$6.900 / \$9.900</b>	<b>FRANGÉLICO SOUR</b>	<b>\$6.900 / \$9.900</b>
Disaronno, sour mix y jarabe de goma casero.		Frangélico, sour mix, goma casera y un toque de jengibre.	
<b>OVALLE SOUR</b>	<b>\$6.900 / \$9.900</b>	<b>NEW YORK SOUR</b>	<b>\$6.900 / \$9.900</b>
Pisco Ovalle, sour mix y jarabe de goma casero.		Bourbon Bulleit, carmenere de la casa, zumos de limón y naranja, syrup y albumina.	

## COCTELERÍA DE AUTOR

<b>ROSAZTECA</b>	<b>\$7.900</b>	<b>PALOMITAMÍA</b>	<b>\$7.900</b>
Tequila, Aperol, leche de coco, zumo de limón y agave. (Clarificado)		Tequila, Ramazzotti, tintura de ají cacho de cabra, zumos de pomelo y limón, y un dash de soda.	
<b>MANZANERO</b>	<b>\$7.900</b>	<b>PERÁZULI</b>	<b>\$8.400</b>
Pisco Black Heron, licor de café, manzana triturada, zumo de limón, syrup de canela-manzana y albumina.		Vodka LAT macerado en queso azul de oveja y pera caramelizada, pisco Waqar, zumo de limón amarillo y syrup.	
<b>FRESCOLÍN</b>	<b>\$7.900</b>	<b>TORNASOL</b>	<b>\$8.400</b>
Gin Provincia, Campari, triple sec, zumo de pomelo y syrup casero.		Gin Elemental macerado en té azul, licor de marrasquino, solución cítrica y un dash de syrup.	
<b>NEGROJACK</b>	<b>\$7.900</b>	<b>CORDIALCYNAR</b>	<b>\$8.400</b>
Jack Daniels, Aperol, zumo de naranja y compota de manzana, terminado con cerveza stout de barril.		Bourbon Bulleit, Cynar, un dash de licor de marrasquino, cordial de piña asada y marrasquino italiano.	

## CLÁSICOS DE CANTINA

<b>CANTINERO</b>	\$7.900	<b>TECITO RUSO</b>	\$7.900
Jack Daniels, Jägermeister y marrasquino italiano.			
<b>LOCOTOM</b>	\$8.900	<b>PATALHOMBRO</b>	\$8.900
Gin Martin Millers, zumo de limón sutil, jarabe de goma casero, ginger beer artesanal y marrasquino italiano			Gin Martin Millers, zumo de pomelo, zumo de naranja, albahaca, syrup casero y agua tónica.

## MOCKTAILS

<b>MOJITO SIN ALCOHOL</b>	\$5.900	<b>CONDE GRIS</b>	\$5.900
La clásica versión cubana libre de alcohol, pero igual de refrescante.			Té earl gray, zumo de naranja y syrup manzana/canela.
<b>VIRGIN MARY</b>	\$5.900	<b>AGUA DE JAMAICA</b>	\$5.900
Jugo de tomate, tabasco, salsa inglesa, salmuerza y apio.			Té de Ibliscus, syrup de naranja/cardamomo y tónica.

## DESTILADOS

### PISCO

<b>SAGRADO CORAZÓN</b>	\$4.200 / \$4.700
Vicuña	35° 40°
<b>CHAÑARAL DE CARÉN</b>	\$4.700 / \$5.000

Monte Patria	35° 40°/42°
--------------	-------------

<b>BLACK HERON</b>	\$5.900
Tulahuén	

<b>WAQAR</b>	\$7.400
Tulahuén	

<b>OVALLE</b>	\$6.900
Limarí	

### GIN

<b>PAJARILLO</b>	\$6.900
Barrio Matta Sur	
<b>ELEMENTAL</b>	\$6.900

<b>ELEMENTAL 45</b>	\$7.400
San Bernardo	

<b>PROVINCIA</b>	\$6.900
San Fernando	

<b>NORDÉS</b>	\$7.900
España	

<b>MARTIN MILLERS</b>	\$7.900
Inglaterra / Islandia	

<b>TANQUERAY</b>	\$6.900
Escocia	

<b>TANQUERAY TEN</b>	\$7.400
Escocia	

### VODKA

<b>LAT SILVER</b>	\$5.900
Barrio Franklin	
<b>LAT 24</b>	\$6.900

## AMARGOS

ARAUCANO.....	\$4.400
Valparaíso	
JÄGERMEISTER.....	\$4.900
Alemania	
CYNAR.....	\$5.400
Argentina	
FERNET.....	\$5.900
Argentina	
CAMPARI .....	\$4.900
Italia	

## RON

PAMPERO SELECCIÓN.....	\$5.900
Venezuela	
PAMPERO ANIVERSARIO.....	\$6.900
Venezuela	

## WISKY Y BOURBON

BULLEIT.....	\$6.900
Estados Unidos	
JACK DANIELS.....	\$6.900
Estados Unidos	

JOHNNY WALKER 12 AÑOS .....\$7.900  
Escocia

GLENFIDDICH 12 AÑOS .....\$7.900  
Escocia

TULAMORE.....\$6.900  
Irlanda

SINGLETON.....\$7.900  
Escocia

JOHNNY WALKER GREEN.....\$13.900  
Escocia

JOHNNY WALKER ROJO .....\$6.500  
Escocia

## TEQUILA

CAZADORES .....	\$5.400
DON JULIO.....	\$7.900

## OTROS LICORES

DISARONNO.....	\$5.900
MENTA.....	\$3.900
LIMONCELLO.....	\$4.900
FIREBALL .....	\$4.900

## VINOS POR COPA

CALYPTRA, MOSAICO .....\$3.400  
Sauvignon Blanc, Valle de Cachapoal, 2022.

CARMENERE DE LA CASA.....\$2.900  
Valle de Curicó, Sagrada Familia, 2022.

CALYPTRA, VIVENDO, PINOT NOIR ....\$3.900  
Pinot Noir, Valle de Cachapoal, 2021.

CALYPTRA, MOSAICO .....\$3.900  
Cabernet Sauvignon, 2020.

PAÍS DE LA CASA .....\$2.900  
Valle de Itata, Portezuelo, 2022.

CALYPTRA, VIVENDO .....\$4.400  
Ensamblaje de Cabernet Sauvignon-Syra

ODFJELL, ARMADOR .....\$3.400  
Merlot, Valle del Maipo, 2021.

# VINOS POR BOTELLA

## VALLE DE CASABLANCA

TINTA TINTO.....\$17.900  
Pinot Noir, 2020.

TINTA TINTO.....\$16.900  
Pipa, Pinot Noir-País, 2021.

## VALLE DE SAN ANTONIO

ODFJELL, ARMADOR .....\$12.900  
Sauvignon Blanc, 2022.

MATETIC, CORRALILLO .....\$16.900  
Sauvignon Blanc, 2022.

## VALLE DE CASABLANCA

TINTA TINTO.....\$17.900  
Pinot Noir, 2020.

TINTA TINTO.....\$16.900  
Pipa, Pinot Noir-País, 2021.

## VALLE DE SAN ANTONIO

ODFJELL, ARMADOR .....\$12.900  
Sauvignon Blanc, 2022.

MATETIC, CORRALILLO .....\$16.900  
Sauvignon Blanc, 2022.

## VALLE DEL MAIPÚ

ODFJELL, ARMADOR .....\$12.900  
Merlot, 2021.

ODFJELL, ARMADOR .....\$12.900  
Cabernet Sauvignon, 2019.

ODFJELL, ORZADA.....\$19.900  
Cabernet Sauvignon, 2020.

## VALLE DEL CACHAPOAL

CALYPTRA, MOSAICO .....\$12.900  
Sauvignon Blanc, 2022.

CALYPTRA, VIVENDO .....\$14.900  
Pinot Noir, 2021.

CALYPTRA, MOSAICO .....\$12.900  
Cabernet Sauvignon, 2020.

CALYPTRA, VIVENDO .....\$14.900  
Ensamblaje de Cabernet Sauvignon-Syrah, 2018.

## VALLE DE COLCHAGUA

FUY WINES, RESERVA .....\$12.900  
Carmenere, 2020.

FUY WINES, MI PRÓXIMO MOVIMIENTO  
.....\$14.900  
Ensamblaje de Carmener-Carignan, 2022.

## VALLE DEL MAULE

BOWINES, MALCRIADO .....\$14.900  
Ensamblaje de Carignan-Cabernet Sauvignon, 2018.

ODFJELL, ORZADA.....\$19.900  
Carignan, 2020.

ODFJELL, ORZADA.....\$19.900  
Carmenere, 2020.

## VALLE DE ITATA

**ROBERTO HENRÍQUEZ, CORINTO SUPER ESTRELLA .....** \$13.900  
Chasselas, Coelemu, 2022.

**ROBERTO HENRÍQUEZ, TORONTEL SUPER ESTRELLA .....** \$13.900  
Torontel, Coelemu, 2022.

**ALAS DE PARRA, CINSAUT .....** \$13.900  
Secano interior, 2021.

**ROBERTO HENRÍQUEZ, RIVERA DEL NOTRO .....** \$16.900  
Ensamblaje de Semillón-Moscatel-Chasselas, Rafael-Coelemu, 2022.

**ROBERTO HENRÍQUEZ, MOLINO DEL CIEGO.....** \$14.900  
Semillón, Coelemu, 2022.

**ROBERTO HENRÍQUEZ, FUNDU LA UNIÓN .....** \$16.900  
Semillón, Coelemu, 2022.

## VALLE DE BÍO BÍO

**ROBERTO HENRÍQUEZ, TIERRA DE PUMAS .....** \$16.900  
País, Secano Interior, 2020.

**ROBERTO HENRÍQUEZ, RIVERA DEL NOTRO .....** \$16.900  
País, Secano Interior, 2020.

**ROBERTO HENRÍQUEZ, SANTA CRUZ DE COYA .....** \$14.900  
País, Secano Interior, 2022

## VALLE DE COLCHAGUA

**FUY WINES, ENTRE LA NIEBLA .....** \$14.900  
Pinot Noir, 2021.

**FUY WINES, ENTRE LA NIEBLA .....** \$14.900  
Chardonnay, 2022.

## VINOS POR JARRA

**CARMENERE DE LA CASA.....** \$9.900  
Valle de Curicó, Sagrada Familia, 2022.

**PAÍS DE LA CASA .....** \$9.900  
Valle de Itata, Portezuelo, 2022.

## ESPUMANTES

### UNDURRAGA

copa / botella

**BRUT.....** \$3.500 / \$11.900  
(Valle de Maipo)

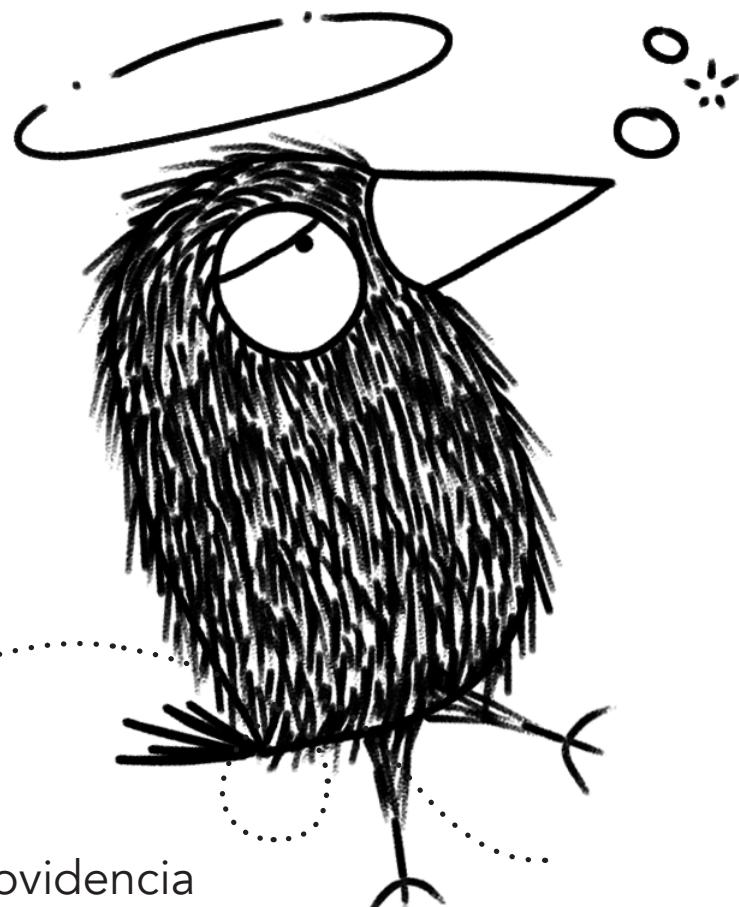
copa / botella

**EXTRA BRUT .....** \$4.000 / \$13.900  
(Valle de Maipo)



## B E B E S T I B L E S

<b>VITAMINA MONTT</b>	\$3.900	<b>GINGER ALE</b>	\$2.900
Exprimido de naranjas del Valle de Mallarauco con toques secretos del barman.			
<b>LIMONADAS MONTT</b>	\$3.400	<b>GINGER BEER DE BARRIL</b>	\$2.900
Exprimido de limones del Valle de Mallarauco con un toque de goma. Opcional: Menta y/o jengibre.			
<b>JUGOS NATURALES</b>	\$3.400	<b>GASEOSAS DE FANTASÍA</b>	\$2.500
Trozos de fruta natural con agua purificada. (consultar por disponibilidad de frutas).			
<b>AGUA TÓNICA</b>	\$2.900	<b>TÉ VARIEDADES</b>	\$2.500
Bebida artesanal chilena a base de agua de niebla y quinina.			
<b>CAFÉ EN GRANO</b>	\$2.000 / \$2.500	<b>CAFÉ EN GRANO</b>	\$2.000 / \$2.500
Café de granos colombianos tostado en Chile.			



Av. Manuel Montt 1201, Providencia  
[www.cantinamontt.cl](http://www.cantinamontt.cl)