



LE SANDWICH

BAR SANDWICHERIA GOURMET

SINCE 2016

APERITIVOS

PORCIÓN PAPAS FRITAS
\$2.100/\$2.900


AROS DE CEBOLLA
\$2.900

LE PAPAS
\$3.900/\$4.900
Papas fritas, queso cheddar, crunch
de tocino y cebolla

PAPAS BRAVAS
\$4.900/\$5.900
Papas fritas, salsa chipotle, salsa
de ciboulette y mechada

PALTA FRITA
\$4.500
Palta frita acompañada con salsa
tártara


LE HAMBURGUESAS
\$6.500
2 mini hamburguesas caseras con
queso cheddar, pepinillo, tomate y
lactonesa casera, 2 mini
hamburguesas con queso cheddar,
tocino y salsa bbq. Acompañadas
de papas fritas

CAMEMBERT FRITO 
\$4.500
Queso camembert apanado
acompañado de mermelada de vino
tinto y cebolla

TARTAR DE SALMÓN
\$7.500
Salmón con palta y almendras,
aliñado con salsa de
maracuyá/mango

TARTAR ATÚN
\$7.800
Atún con palta, aliñado con soya,
mostaza y aceite de sésamo

CRUDO
\$7.900
Carne tártara acompañada de
cilantro, cebolla, pepinillos, ají,
limón y lactonesa casera.

TABLA APANADA 
\$7.900
Camarones apanados, palta frita,
aros de cebolla y camembert frito
con salsa bbq, tártara y mermelada
de vino tinto y cebolla

LE CESAR
\$6.900
Mix verde, pollo a la plancha,
crutones, queso parmesano y
dressing César

LE PERA
\$7.200
Mix verde, pollo a la plancha,
almendras, chutney de pera,
champiñones y dressing aceto rubio

LE SALMÓN
\$7.600
Mix verde, salmón ahumado en frío,
palta, nueces y dressing
yogurt/pepino

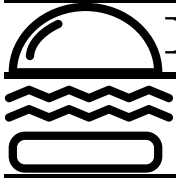
LE CAMARÓN
\$7.800
Mix verde, camarones apanados,
tomate cherry, queso parmesano,
palta y dressing de ciboulette

LE BLUE
\$7.800
Mix verde, pollo a la plancha, queso
azul, tocino, palta, champiñones y
huevo duro con dressing aceto
rubio

LE ATÚN
\$8.300
Mix verde, atún sellado en sésamo,
pimentones asados, almendras
laminadas, palta y dressing de
mango

QUINOA Y CAMARONES
\$8.200
Mix verde, quinoa, camarones,
palta, almendras, tomate cherry,
zapallito italiano a la plancha con
un toque de cilantro y dressing de
aceto

ENSALADAS



HAMBURGUESAS

EN PAN BRIOCHE ACOMPAÑADAS DE
PAPAS RÚSTICAS



ITALIANA

\$7.500

Hamburguesa casera, palta, tomate y lactonesa casera

CLÁSICA

\$7.900

Hamburguesa casera, queso cheddar, pepinillos, tomate, lactonesa casera y lechuga

LE PERALTA

\$7.900

Hamburguesa casera, chutney de pera, queso camembert, cebolla caramelizada, lactonesa casera y lechuga

AMERICANA

\$8.100

Hamburguesa casera, queso cheddar, pepinillos, salsa bbq, tocino, cebolla morada, lactonesa casera y lechuga

LE FROMAGE

\$8.200

Hamburguesa rellena con queso crema, queso mantecoso y queso azul, tomate, aro de cebolla apanado, queso cheddar, lactonesa casera y lechuga

ÓRALE WEI

\$8.300

Hamburguesa casera, queso mantecoso, jalapeños, salsa chipotle, lactonesa casera, cebolla caramelizada y lechuga

LE LUCY

\$8.700

Hamburguesa casera rellena con queso, aros de cebolla apanados, salsa bbq, queso cheddar, lactonesa casera y lechuga

LE PIMENTÓN

\$8.700

Hamburguesa casera, pimentón relleno con pimentón caramelizado y salsa de queso azul envuelto en jamón serrano, lechuga, lactonesa casera y salsa de perejil

LE CHAMPIÑÓN

\$8.900



Hamburguesa casera, champiñón apanado relleno de queso crema con salteado de ciboulette y cebolla morada, lactonesa casera, salsa de tocino y lechuga

LE CAMARÓN

\$8.900

Hamburguesa casera, camarones salteados, salsa de queso crema/ciboulette, cebollines salteados, palta, lechuga

ÁNDATE CABRITO

\$8.900

Hamburguesa casera, queso de cabra apanado, confitura de pimientos, salsa de yogurt con eneldo, lactonesa casera y lechuga.

LE QUARTER

\$8.900

250 grs de hamburguesa casera, tocino, champiñones salteados, pimentones caramelizados, queso mantecoso, lactonesa casera y lechuga

LE HULK

\$9.900

Dos hamburguesas caseras de la casa, lactonesa de bbq, tocino, cebolla frita, pepinillos, queso cheddar, salsa de queso cheddar y lechuga

SANDWICH

DE LA CASA

LE SALMÓN

\$7.200

Salmón ahumado, salsa de queso crema y rúcula en pan croissant, acompañado de papas rústicas

POULET BURGUER

\$8.400

Pollo macerado en bbq, queso mantecoso, cebolla caramelizada, tomate, tocino, champiñones salteados, lactonesa casera y lechuga en pan brioche, acompañado de papas rústicas

LE PORC

\$8.900

Malaya de cerdo macerada en mostaza, queso provoleta, mermelada de ají verde, lactonesa de curry y lactonesa casera en pan italiano, acompañado de papas rústicas

LE GORDON BLEU

\$8.900

Pollo apanado relleno con queso cheddar y tocino, salsa de cebollín, lechuga y tomate en pan brioche acompañado de papas rústicas

New!

MERLUZA FRIT

\$9.500

Merluza frita, salsa tártara, palta, tomate y lechuga en pan de marraqueta, acompañado de papas rústicas

PULLED PORK

\$9.600

Carne de cerdo desmenuada, salsa de queso cheddar con bbq, papas hilos, pepinillo en pan marraqueta, acompañado de papas rústicas

CRISPY CAMARÓN

\$9.900

Camarones apanados con guacamole spicy, queso camembert y rúcula en pan italiano, acompañado de papas rústicas

New!

CHURRASCOS

CON PAPAS RÚSTICAS

LUCO

\$6.900

Churrasco de filete y queso mantecoso en pan brioche

ITALIANO

\$7.600

Churrasco de filete, palta, tomate y lactonesa casera en pan brioche

CHACARERO

\$7.600

Churrasco de filete, porotos verdes, ají verde, tomate y lactonesa casera en pan brioche

ITALIANA

\$7.600

Mechada, palta, tomate, lactonesa casera en pan italiano

A LO POBRE

\$7.900

Mechada, huevo, papas hilos y cebolla caramelizada en pan italiano

CHILENA

\$8.300

Mechada, palta, huevo frito y lactonesa casera en pan marraqueta

BLUE


\$8.300


Mechada, salsa de queso azul, cebolla caramelizada, champiñones salteados, lactonesa casera y lechuga en pan italiano


MECHADAS
CON PAPAS RÚSTICAS


ONLY FOR VEGGIES

VEGANO

MECHADA VEGGIE 
\$8.900

Mechada vegana  con salsa de pimentones, cebolla morada y rúcula en pan italiano, acompañado de papas camote rústicas

PULLED PORK VEGGIE 
\$8.900

Pulled pork vegano  con papas hilo de camote, pepinillos, espinaca y pimentón asado en pan pita acompañado de papas camote rústicas

 NUESTRA MECHADA Y PULLED PORK VEGANO SON PRODUCIDOS EN CHILE

LE VEGGIE 
\$9.900

Hamburguesa beyond meat, sucedánea de carne 100% proteína de plantas con sucedáneo queso cheddar, salsa de pimentones, berenjena, zapallo italiano, tomate a la plancha y espinaca en pan de espinaca vegano, acompañado de papas camote rústicas

VEGETARIANO

HAMBURGUESA
VEGETARIANA
\$7.900

Hamburguesa de garbanzos y quinoa, champiñones salteados, cebolla caramelizada, queso mantecoso, rúcula y lactonesa casera en pan brioche de betarraga, acompañado de papas camote rústicas

ENSALADA
VEGETARIANA 
\$7.900

Mix verde con porotos negros, pepino, palta, quinoa, zanahoria, tomate cherry con dressing de aceto rubio

MIENÚ NIÑOS

ACOMPAÑADO DE PAPAS FRITAS

POLLO \$5.900

POLLO APANADO \$6.400

SALCHICHAS \$5.900

PARA TERMINAR

S
E
R
V
I
C
I
O
S
P
O
S
T
R
I
E
S

HELADOS ARTESANALES

\$4.200

Variedad de sabores: chocolate, dulce de leche, vainilla francesa, mango/maracuyá, manjar lúcuma, pistacho, avellana, after eight, chocolate belga sin lactosa y berries zero

CREME BRULEE

\$4.200

VOLCÁN DE CHOCOLATE

\$4.900

Acompañado de helado artesanal de vainilla y praliné de nuez

SANDWICH DE ÓREO

\$4.900

Galletón de chocolate relleno de helado de crema de óreo, acompañado de praliné de nuez y salsa de manjar

CHURROS

\$5.900

Acompañados de salsa de nutella y de manjar

COPÓN BROWNIE

\$6.900

Brownie con helado de vainilla francesa, salsa de manjar, salsa de nutella y praliné de nuez



INFUSIÓN

\$1.500

TÉ

\$1.500

EXPRESSO

\$1.800

MACCHIATO

\$1.800

EXPRESSO DOBLE

\$1.800

CORTADO

\$1.900

C
O
F
E
T
E
S
E
R
V
I
C
I
O
S