



Desayunos

Amankay \$11000

Bowl de frutas con granola y yougurt natural, tostadas con palta y té o café a elección.

Campesino \$11000

Paila de huevos, mermelada, mantequilla, queso, tostadas y té o café a elección

De la casa \$11000

Paila de huevos, palta, mantequilla y tostadas te o café a elección.

La otra opción \$5500

Tostadas con paila de huevo o palta *de 10.00 a 12.00

Café de grano

Espresso \$2200

Espresso doble \$2700

Americano \$2500

Cortado chico \$2600

Cortado grande \$3000

Capuccino \$3000

Espresso Lungo \$2500

Macchiato \$2500

Chocolate caliente \$4000

Tetera de té \$3500

(gogi asai, verde, negro, blanco)

Pastelería

Consulta por pasteles dulces del día...

Platos Amankay

De 13.00 a 17.00 Hrs.

Medallón de congrio acompañado de

arroz caldoso de mariscos. \$15.000

Medallón de 220 grs, cocinado al sartén terminado con vino blanco y mantequilla al limón.

Ossobuco en coción lenta acompañado

de polenta cremosa y gremolata \$15.000

Tierna pieza de ossobuco cocinada 20 horas a 80 grados, terminada con gremolata sobre una clásica polenta 3 quesos.

Ensalada Mar y Tierra \$15.000

Mix de hojas verdes del huerto local, en compañía de un tierno lomo de atún marinado en soja y naranjas, anillos de calamar apanados y fritos, camarón al ajillo, zuchini y champiñón saltados con hierbas, pebre de lentejas y dressing..

Ceviche Mixto \$15.000

Cubos de trucha salmonidea, camarones al ajillo y finas laminas de pescado blanco, aderezado con leche de tigre, acompañado de chips de papa camote y tostadas a la oliva.

Trucha Arcoiris Rellena, acompañada de

taboulete de quinoa y espuma cítrica

\$15.000

Rellena con panceta ahumada, puerros, camarones y un suave toque de merken. Junto a una fresca ensalada de quinoa, hierba buena y vegetales, terminando con una espuma infundonada con especias y cítricos.

Ramos de coliflor dorados en harina

tostada, acompañada de hummus

\$13.000

Ramillete de coliflor pochados, luego apanado en harina tostada y dorados en sartén, sobre hummus al cilantro y limón, acompañados de zanahorias glaseadas con cardamomo y zeste de naranja, en conjunto de salsa bechamel de coliflor..

Pasta del Día \$15.000

Consulta por variedad de pasta fresca o rellena elaborada artesanalmente por nuestro equipo y sus variedades de salsas..

Todos los platos incluyen entrada y jugo del día,

cambia el jugo por una copa de vino por \$1.500

Pizzas a la piedra

Desde las 15:00 Hrs.

Margarita \$12000

(salsa de tomates casera -mozzarella-albahaca fresca- parmesano-aceite de oliva)

caprichosa \$14500

(salsa de tomates casera-mozzarella-jamón serrano-rucula)

Job \$14500

(salsa tomates casera-mozzarella-salame-cubos frescos de tomate)

Amankay \$13500

(salsa de tomates casera-mozzarella-champiñones al ajillo-pimentones asados)

Peñi. \$13500

(salsa de tomates casera-mozzarella-aros de cebolla morada-aceituna- toque de parmesano.)

Blanca \$14500

(Pesto de la casa-mozzarella-parmesano-queso cabra- aceite de oliva.)

Casi mar \$16.000

(salsa de tomates casera-mozzarella-camarones- parmesano-toque de oliva)

Del panadero \$16000

(oliva con ajo y albahaca-mozzarella-camarones-queso azul-sal de mar.)

Pizza Antonio \$13000

(salsa de tomate casera. Mozzarella, cubos de jamón cocido.)

Sandwich de autor

Clásico. \$7500

(pan ciabatta-cama de mix verde-jamon serrano-aceite de oliva.queso fundido.)

Milanesa. \$12000

(pan ciabatta-cama de mix verde-milanesa-tocino-jamón cocido-queso fundido-salsa caruso)

Mechada. \$9500

(pan ciabatta-cama de mix verde y tomates- carne res mechada-queso fundido)

Discordia. \$9000

(pan ciabatta-cama de mix verde-berenjenas grilladas con salsa de tomates-queso fundido-cebolla caramelizada-lactonesa de peregil.)

Enchampi. \$8500

(pan ciabatta-cama de mix verde-saltado de champiñones y tomté en oliva, ajo, merkén y vino blanco-mozzarella fundida)

Tablas de Picoteo

Para Dos Personas

Del Mar \$12000

Camarones al ajillo y merkén, Anillos de calamar apanados y fritos, Esferas de limón, Tostadas de pan masa madre

De La Tierra \$12000

Variedad de queso de la zona, lomo curado cerdo, salami con pimienta y pistachos de la casa y papas nativas de makarena, aceitunas con oliva y pimienta tres colores.

Nuestro Bar

Chop 500cc Aegir \$4500

Pale ale, amber ale, brown ale

Cerveza Aegir 330 cc \$4000

Pale ale, amber ale, brown ale

Cerveza Robles 330 cc \$4000

Pale ale, amber ale, brown ale

Pisco sour \$4000

Amaretto sour \$5000

Daiquiri \$4000

Mojito \$4000

Ramazzotti sprits \$5000

Aperol sprits \$5000

Mimosa \$4000

Whisky corto \$4000

Corto Jaeagermeister \$4000

Ruso blanco \$4000

Ruso negro \$4000

Copa de vino \$4000

Jugos

Jugo natural con fruta de la estación \$4000

(Arándanos, frambuesas y frutilla)

Jugo prensado en frio \$4500

-Mañanero (naranja-zanahoria-manzana-jengibre-limón.)

-Verde (kale-manzana verde-pepino-apio- limón.)

Limonada \$3500

Bebidas sin alcohol

Kombuchacha botella 500cc \$4000

Arándanos, Cedron

Kombuchacha lata 350cc \$2500

Arándanos, Cedrón

Ginger beer 330cc \$3000

Agua mineral con o sin gas \$2000

Instagram: @amankaycafe

Facebook: @amankaycafe

+569 63101157

+569 53880266