El mundo perdido de Amalí

MENÚ

CAFETERÍA • PASTELERÍA

100% VEGANA • OPCIONES SIN GLUTEN

100% VEGANO

OPCIONES SIN GLUTEN

HECHO CON AMOR PARA TI

Todas nuestras preparaciones son elaboradas de forma artesanal con ingredientes frescos y de temporada.

MENÚ

BEBESTIBLES



El mundo perdido
de Amalí

100% VEGANO

OPCIÓN SIN GLUTEN

Consulta por otros ingredientes y posibles alérgenos.

CAFÉS

TAZA ESPRESSO (84 ml)

ESPRESSO (30 ml)	$2.800
LUNGO	$3.000
AMERICANO	$3.500

TAZA MEDIANA (138 ml)

La clásica taza de cafetería

CORTADO	$3.700
CAPPUCCINO	$4.400
FLAT WHITE	$4.300
LATTE	$4.500
MOCHA	$4.800
CHOCOLATE CALIENTE	$4.800

TAZÓN XL (380 ml)

Ideal para quienes prefieren más

AMERICANO XL	$4.700
LATTE XL	$5.700
CAPPUCCINO XL	$6.200
MOCHA XL	$6.500
CHOCOLATE CALIENTE XL	$6.500

ESPECIALIDADES

MATCHA LATTE	$5.500
BUBBLE TEA MARACUYÁ	$4.900
MATCHA BUBBLE LATTE	$5.900
TETERA YOYO TÉ (668 ml)	$5.500
TÉ PARA LLEVAR	$3.900

RECETAS ESTANDARIZADAS

- **Espresso:** 18 g de café.
- **Matcha Latte:** 2 g matcha + 60 ml agua + 200 ml leche + 100 g hielo.
- **Matcha Bubble Latte:** receta anterior + 60 ml bobas con jarabe.
- **Bubble Tea:** infusión Yoyo Té + 60 ml bobas con jarabe + 110 g hielo.
- **Tetera:** 1 bolsita Yoyo Té (668 ml, rinde 2 tazas).

Todas nuestras bebidas son elaboradas de forma artesanal con ingredientes frescos y de temporada.

NUESTRAS TAZAS

ESPRESSO	84 ml
MEDIANA	138 ml
XL	380 ml
TETERA (rinde 2 tazas)	668 ml

MENÚ

TOSTADAS



El mundo perdido
de Amalí

100% VEGANO

OPCIÓN SIN GLUTEN

Consulta por otros ingredientes
y posibles alérgenos.

TOSTADAS SALADAS

Todas nuestras tostadas saladas van en pan de molde **blanco o integral.**

TOSTADAS PERDIDAS

Queso crema, pepino laminado, eneldo y pimienta.

CON GLUTEN $5.900
SIN GLUTEN $7.900

TOSTADAS AMALÍ

Queso crema, tomate, albahaca y pesto.

CON GLUTEN $6.200
SIN GLUTEN $8.200

TOSTADAS GARDEN – HUMMUS CLÁSICO

Hummus clásico con palta.

CON GLUTEN $5.900
SIN GLUTEN $7.900

TOSTADAS GARDEN – HUMMUS PIMENTÓN

Hummus de pimentón asado.

CON GLUTEN $5.900
SIN GLUTEN $7.900

TOSTADAS DULCES

TOSTADAS FRANCESAS

Remojo de tres leches (coco), caramelizadas en azúcar rubia. Topping a elección: frutos rojos o tropical (mango con piña).

CON GLUTEN $6.900
SIN GLUTEN $8.900

TOSTADAS DULCES CLÁSICAS

Mantequilla vegetal y mermelada de la casa.

CON GLUTEN $4.900
SIN GLUTEN $6.900

Todas nuestras tostadas son elaboradas de forma artesanal con ingredientes frescos y de temporada.

MENÚ

BOWLS & ENSALADAS



El mundo perdido
de Amalí

100% VEGANO

OPCIÓN SIN GLUTEN

Consulta por otros ingredientes y posibles alérgenos.

BOWLS & ENSALADAS

PREPARACIONES FRESCAS, NUTRITIVAS
Y LLENAS DE SABOR.

JARDÍN SECRETO — $8.900

Mix de hojas verdes, pepino, manzana verde, rabanitos, palta, cebolla morada encurtida, lentejas rojas y vinagreta de limón, mostaza y agave.

TERRAZA MEDITERRÁNEA — $9.500

Quinoa, tomates cherry, fondos de alcachofa, rúcula, alcaparras, aceitunas y queso crema marinado con limoneta.

RAÍCES DEL BOSQUE — $9.500

Arroz integral, betarraga rallada, zapallo asado, garbanzos, pepas de zapallo, brotes y vinagreta de naranja.

Todos nuestros bowls y ensaladas son elaborados de forma artesanal con ingredientes frescos y de temporada.

MENÚ

El mundo perdido
de Amalí

ENTRE PANES

SÁNDWICHES ARTESANALES
HECHOS CON AMOR E INGREDIENTES REALES.

MEDITERRÁNEO

CON GLUTEN $8.900
SIN GLUTEN $10.900

Ciabatta artesanal con queso crema de la casa, tomate confitado, rúcula fresca, alcaparras y aceite de oliva extra virgen.

HUERTO GRILL

CON GLUTEN $8.500
SIN GLUTEN $10.500

Focaccia con hummus tradicional, zapallo italiano grillado, berenjenas, pimentón asado, cebolla caramelizada y brotes frescos.

DEL BOSQUE

CON GLUTEN $9.200
SIN GLUTEN $11.200

Bagel con queso crema de la casa, champiñones salteados, shiitake, cebolla caramelizada y ciboulette.

DEL VALLE

CON GLUTEN $8.500
SIN GLUTEN $10.500

Pan de molde con hummus de pimentón, verduras grilladas, pepinillos, repollo encurtido y mix verde.

Todos nuestros sándwiches están disponibles en versión 100% vegana y elaborados de forma artesanal en nuestra cocina.

MENÚ

BRUNCH
FIN DE SEMANA



El mundo perdido
de Amalí

100% VEGANO

OPCIÓN SIN GLUTEN

Consulta por otros ingredientes y posibles alérgenos.

PROPUESTA BRUNCH FIN DE SEMANA

Nuestros brunch son el equilibrio perfecto entre lo saludable y lo indulgente, para empezar tu fin de semana como se debe.

BRUNCH JARDÍN

Una opción fresca, liviana y saludable.

Incluye:

- Porridge de avena o Pudín de chía.
- Café de especialidad (Espresso, Americano o Té).
- Muffin artesanal del día.

CON GLUTEN $11.900

SIN GLUTEN $14.900

BRUNCH AMALÍ

Nuestro brunch clásico.

Incluye:

- Una tostada salada a elección.
- Mini mix galletas biscuit.
- Café de especialidad (Americano, Cappuccino o Latte).
- Jugo natural o limonada.

CON GLUTEN $17.000

SIN GLUTEN $20.000

BRUNCH DEL MUNDO PERDIDO

La opción más completa para disfrutar sin apuro.

Incluye:

- Un bowl a elección o un sándwich de la carta.
- Café de especialidad (Espresso, Americano, Cappuccino o Latte).
- Postre de la vitrina.

CON GLUTEN $25.000

SIN GLUTEN $28.000

Agrega Trozo de torta del día o Kuchen del día por $6.990

Todos nuestros brunch son:
100% veganos y libres de proteína de leche de vaca, soya, huevo y frutos secos.

Preguntar siempre por la opción **sin gluten** disponible en cada preparación.

Hechos con amor para que puedas disfrutar sin preocupaciones.

El mundo perdido
de Amalí

PASTELERÍA & DULCES CON GLUTEN

Hecho con amor por Sweet Amalí

BOLLERÍA

Roll de canela	$4.200
Medialuna	$4.500
Rollito de pizza	$4.500
Cachito	$3.200
Focaccia familiar	$12.500

POSTRES & DULCES

Galletón New York	$4.200
Brownie	$3.990
Brownie choc	$4.500
Alfajor tradicional	$3.990
Alfajor blanco	$4.500
Alfajor chocolate frambuesa o naranja (elige frambuesa o naranja)	$4.500
Kpop	$3.900
Madeleine	$2.500
Gansito	$5.200
Muffin del día	$2.900

HELADOS

Helado Danky	$5.200
Helado Magnum	$4.500

OTROS DULCES

Cuchuflí relleno	$3.500
Cuchuflí vacío	$2.800
Calugas artesanales (3 un.)	$3.900
Bolsa galletas Biscuit (5 un.)	$4.500
Canasta de cuatro mini alfajores	$5.900

PASTELERÍA DE LA CASA

Torta individual (sabor del día)	$6.500
Kuchen alemán (porción)	$5.900
Pie de limón (porción)	$5.900
Queque trozado (sabor del día)	$4.200
Pudín (vasito)	$4.500

Consulta nuestra vitrina para conocer la selección del día.

El mundo perdido
de Amalí

PASTELERÍA & DULCES SIN GLUTEN

Hecho con amor por Andrea

PASTELERÍA SIN GLUTEN

Gaucitos	$5.900
Chocman	$5.900
Negrís	$4.200
Alfajor manjar coco	$4.700
Alfajor ganache de chocolate	$5.400
Kpop	$4.500
Calugas artesanales (3 un.)	$3.900
Helados	$4.900
Barquillos	$4.500
Galletas New York	$4.500
Galletas Biscuit (5 un.)	$4.500
Galletas Rec.	$3.500
Muffin del día sin gluten	$3.900

PASTELERÍA SIN GLUTEN DE LA CASA

Torta individual sin gluten (sabor del día)	$6.900
Kuchen alemán sin gluten (porción)	$6.500
Pie de limón sin gluten (porción)	$6.500
Queque sin gluten (sabor del día)	$5.200
Pudín sin gluten (vasito)	$5.200

Consulta nuestra vitrina para conocer la selección del día.

Todos nuestros productos son aptos APLV, AAM, veganos y libres de soya, huevo y frutos secos.

Sin gluten.

Elaborados en espacio libre de contaminación cruzada.

Precios sugeridos para venta en cafetería El Mundo Perdido de Amalí.
Los productos y precios pueden variar según disponibilidad de la vitrina.

MENÚ

BEBESTIBLES



El mundo perdido
de Amalí

100% VEGANO

OPCIÓN SIN GLUTEN

Consulta por otros ingredientes y posibles alérgenos.

BEBIDAS FRÍAS

JUGOS BLESS 350 ml $3.800

Mandarina / Naranja
Jugos 100% naturales servidos con hielo.

BEBIDAS LATA 350 ml $2.900

Bilz / Pap / Pepsi / Canada Dry

MICHELADA 0.0 ..... $5.900

Cerveza sin alcohol, jugo de limón natural y borde de sal.
Opción clásica o con merkén.

MOCKTAILS DE LA CASA

BOSQUE PERDIDO $5.900

Frambuesa y arándanos macerados, jugo de limón natural, toque de agave y agua mineral con gas.
Servido con hielo.

SOL DE AMALÍ $5.900

Mango, jugo de limón natural, toque de agave y agua mineral con gas.
Servido con hielo.

AGUAS

Agua mineral con gas 500 ml $2.000

Agua sin gas 500 ml $2.000

Todas nuestras bebidas son: 100% veganas y libres de proteína de leche de vaca, soya, huevo y frutos secos.

Preguntar siempre por la opción sin gluten disponible en cada preparación.

Hechos con amor para que puedas disfrutar sin preocupaciones.