



share **it**
Sandwich & Bar



eat **it**
Sandwich & Bar



drink **it**
Sandwich & Bar

taste **it**
Sandwich & Bar

taste **it**.cl





discover **it**

Sandwich & Bar

Líquidos

Bebidas	\$ 1.200
Red Bull	\$ 2.200
Jugos Naturales	\$ 2.200
Agua Mineral Perrier	\$ 2.900

Vinos

Tintos

Montes Alpha C. Sauvignon	\$ 15.000
Viu Manent Secreto Carménère	\$ 13.000
Pérez Cruz Reserva C. Sauvignon	\$ 12.300
Gran Reserva Tarapacá C. Sauvignon	\$ 11.900
Toro de Piedra Reserva Carménère / C. Sauvignon	\$ 11.800
Tabalí Reserva Pinot Noir	\$ 11.800
Bisquert La Joya Reserva C. Sauvignon	\$ 11.600
Montes Limited Selection C. Sauvignon / Carménère	\$ 11.300
Santa Ema Reserva Barrel Select C. Sauvignon / Merlot	\$ 11.100
Castillo Molina C. Sauvignon	\$ 10.900
Doña Dominga Carménère	\$ 8.000
Doña Dominga Carménère copa	\$ 2.200

Blancos

Tabalí Reserva Especial Chardonnay	\$ 13.700
Gran Reserva Tarapacá Sauvignon Blanc	\$ 11.900
Montes Limited Selection Sauvignon Blanc	\$ 11.300
Castillo Molina Sauvignon Blanc	\$ 10.900
Doña Dominga Chardonnay	\$ 8.000
Doña Dominga Chardonnay copa	\$ 2.200

Aperitivos

Pisco Sour Peruano	\$ 1.900	Caipirinha	\$ 3.500
Pisco Sour it Jengibre	\$ 2.100	Cosmopolitan	\$ 3.400
Vodka Sour	\$ 2.900	Daiquiri Frambuesa	\$ 3.500
Whisky Sour	\$ 2.900	Daiquiri Frozen	\$ 3.500
Mojito Albahaca	\$ 2.900	Tequila Margarita	\$ 3.400
Mojito	\$ 2.900	Piña Colada	\$ 2.900
Champagne Mojito	\$ 3.100	Ruso Blanco	\$ 2.900

Champañas & Espumantes

NVY Sabores	\$ 7.900	Valdivieso Brut	\$ 7.900
Valdivieso Demi Sec	\$ 7.900	Valdivieso Demi Sec copa	\$ 2.200

Cervezas

Nacionales

Cristal	\$ 1.600	Royal Guard	\$ 1.700
Escudo	\$ 1.600		

Internacionales Premium

Heineken	\$ 2.200
Budweiser	\$ 2.200
Corona	\$ 2.200
Cusqueña	\$ 2.000
Estrella Damm	\$ 2.200
Grolsch	\$ 2.000
Imperial	\$ 1.900
Miller	\$ 2.100
Modelo	\$ 2.200
Paceña	\$ 1.900
Stella Artois	\$ 2.000
Tecate	\$ 1.900
Tiger	\$ 2.000
Vol Damm	\$ 2.200

Especialidades

Austral Lager	\$ 2.500
Austral Calafate	\$ 2.500
Austral Patagona	\$ 2.500
Kunstmann Lager	\$ 2.500
Kunstmann Bock	\$ 2.500
Kunstmann Pale Ale	\$ 2.500
Kunstmann Lager sin filtrar	\$ 2.500
Kunstmann Miel	\$ 2.500
Kunstmann Weissbier	\$ 3.200
Kunstmann Anwandter	\$ 3.200
Kunstmann Gran Torobayo	\$ 3.400
Kross	\$ 2.300
Mestra	\$ 2.300
Agregado Michelada	\$ 500

Rones

Zacapa XO	\$ 17.300
Zacapa 23 Años	\$ 7.400
Zacapa 15 Años	\$ 5.900
Pampero Aniversario	\$ 5.700
Pampero Selección 1938	\$ 4.400
Pampero Añejo Especial	\$ 3.300
Pampero Blanco	\$ 3.300
Cacique 500 Extra Añejo	\$ 3.800
Cacique Añejo	\$ 2.800

Vodkas

Cîroc	\$ 6.300
Smirnoff N°21	\$ 3.100
Vodka Sabores	\$ 3.600
Vodka Blue	\$ 3.500

Whiskies

Johnnie Walker Blue Label	\$ 34.900
Johnnie Walker Gold Label	\$ 15.900
Johnnie Walker Green Label	\$ 7.900
Johnnie Walker Swing Label	\$ 7.200
Johnnie Walker Black Label	\$ 4.400
Johnnie Walker Red Label	\$ 3.300
Otros (consultar precio)	

Piscos

Mistral 40°	\$ 3.100
Mistral 35°	\$ 2.900
Horcón Quemado 40°	\$ 4.100
Horcón Quemado 35°	\$ 3.800
Alto del Carmen 40°	\$ 3.100
Alto del Carmen 35°	\$ 2.900

Bajativos

Baileys Original	\$ 3.000
Frangelico	\$ 3.100
Limoncello	\$ 3.300
Menta Frapé	\$ 2.400
Drambuie	\$ 3.400
Clavo Oxidado	\$ 3.400
Anís	\$ 2.400

Otros Destilados

Shot Tequila José Cuervo	\$ 2.700
Menta Frapé	\$ 1.900
Anís	\$ 1.900



Sandwich Premium en pan italiano, toscano o italiano integral.
Todos nuestros sandwiches se acompañan de papas rústicas,
vegetales salteados o mini ensalada.

Caprese Burger

Hamburguesa de vacuno,
queso de cabra, aceitunas y
tomate en aceite de albahaca.

\$ 5.300

Estela

Hamburguesa de centolla,
queso ahumado, lechuga,
tomate y mayonesa de caviar.

\$ 7.400

Machu Picchu

Reineta apanada en panko,
tomate, lechuga, cebolla
morada, queso de cabra y
salsa huancaína.

\$ 5.700

Mataor

Jamón serrano, tomates
confitados, rúcula, queso de
cabra y aceitunas sevillanas

\$ 5.400

Mechón

Carne mechada, duxelle de
champiñones, cebollas y
pimientos asados, lechuga y
mayonesa de azapa.

\$ 5.600

Midnight Special

Meat balls de carne en salsa de
tomates natural, lechuga, queso
mantecoso y parmesano.

\$ 4.800

Luquefort

Churrasco a la plancha con
una mezcla de queso
chanco, roquefort, rúcula y
cebolla caramelizada.

\$ 5.300

Parisino

Carne deshilachada,
tomate, rúcula y mousseline
de roquefort.

\$ 5.100

Sandwich Premium Light en pan pita integral.

Todos nuestros sandwiches se acompañan de vegetales salteados
o mini ensalada.

Dalai Lama

Hamburguesa de soya,
vegetales al curry de coco,
lechuga, tomate y salsa de
yogurt en pan pita.

\$ 4.500

Dominga

Pollo a la plancha, pepinos
marinados, salteado de vegetales,
salsa de yogurt y sésamo.

\$ 4.900

Rapa Nui

Atún sellado, palta en
láminas y hojas verdes
marinadas en aceite de
sésamo y jengibre.

\$ 7.400

Te Pasaste

Palmitos, choclo, quesillo, y
ciboulette mezclado con una
salsa de yogurt y mayonesa,
servido en pan pita con
tomate y lechuga.

\$ 4.900

Rolando

Masa de burrito integral con
lechuga, rúcula, salmón
ahumado, pasta de ricotta con
alcaparras y guacamole.

\$ 5.400

Sandwich Tradicionales en pan frica o molde.

Todos nuestros sandwichs se acompañan de papas rústicas, verduras salteadas o mini ensalada.

	Pollo	Hamburguesa	Lomito	Churrasco	Mechada
Solo	\$ 3.300	\$ 3.600	\$ 3.600	\$ 3.700	\$ 3.800
Chacarero	\$ 3.900	\$ 4.400	\$ 4.400	\$ 4.500	\$ 4.700
Luco	\$ 4.000	\$ 4.400	\$ 4.400	\$ 4.500	\$ 4.700
Completo	\$ 4.300	\$ 4.600	\$ 4.600	\$ 4.700	\$ 4.800
Italiano	\$ 4.300	\$ 4.600	\$ 4.600	\$ 4.700	\$ 4.800
Dinámico	\$ 4.400	\$ 4.700	\$ 4.700	\$ 4.800	\$ 4.900

Vegetariano Palmitos, choclo, palta, lechuga y tomate. \$ 4.700

Agregados

Ají verde, mayonesa casera, lechuga, rúcula. \$ 400

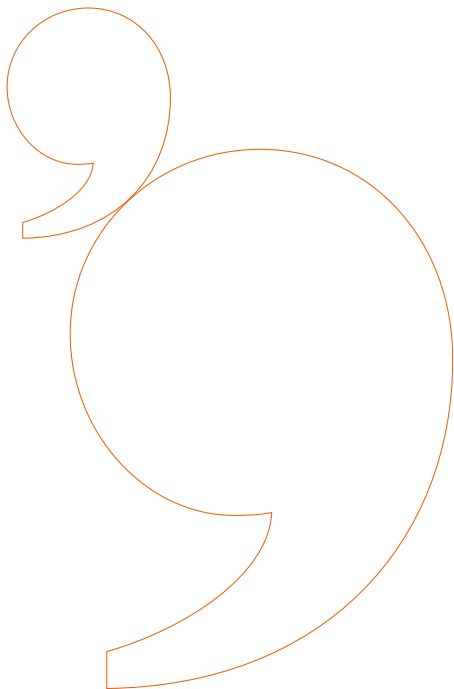
Salsa verde, cebolla frita, huevo frito, porotos verdes, tomate, aceitunas. \$ 500

Queso, chucrut, champiñones, tapenade aceitunas. \$ 600

Queso cabra, palta, queso ahumado, cebolla caramelizada, mayo azapa. \$ 700

Pimentón asado, duxelle champiñón. \$ 800

Mayo caviar. \$ 1.000





enjoy it

Sandwich & Bar

Ensaladas

Nuestras ensaladas incluyen los siguientes dressings a elección: roquefort, César, aceto-miel, yogurt-ciboulette.

Campesina

Selección de lechugas, choclo, espárragos, tomates cherry, aceitunas negras, brotes de alfalfa y porotos verdes.

\$ 4.900

Francesa

Mix de lechugas y rúcula, con trozos de queso roquefort, pimentones asados caramelizados, nueces, tomates cherry, champiñones y brotes de alfalfa.

\$ 4.700

César

Selección de lechugas, crutones de pan, queso parmesano y dressing César.

Pollo	\$ 4.500
Salmón Ahumado	\$ 4.600
Camarón Ecuatoriano	\$ 4.600

Rústica

Rúcula, lechuga hidropónica, pimentón rojo, cebolla morada, queso de cabra, dressing de aceto y miel.

\$ 4.600

Tablas

Papas Rústicas

Papas caseras fritas con cáscara servidas con salsa brava y sour cream al ciboulette.

\$ 4.700

Pap'its

Papas caseras fritas con cáscara cubiertas por salsa de queso, sour cream, cebollín, tomate y salsa de carne.

\$ 4.800

Camembert del Bosque

Queso camembert relleno con duxelle de champiñones envuelto en masa philo y frito, servido sobre confitura de cebollas acompañado con tostadas.

\$ 5.900

Liviana

Tofu marinado en sésamo, humus acompañado de pan pita, champiñones salteados y papas rústicas.

\$ 4.800



Postres

Cheese Cake

Cheese cake estilo New York con salsa de arándanos.

\$ 2.500

Crème Brûlée

Crème brûlée con costra de caramelo.

\$ 2.500

Brownie

Brownie con helado de vainilla.

\$ 2.800

Tarte Tatin

Tarte tatin tibia con helado de vainilla y salsa de frutos secos.

\$ 2.800

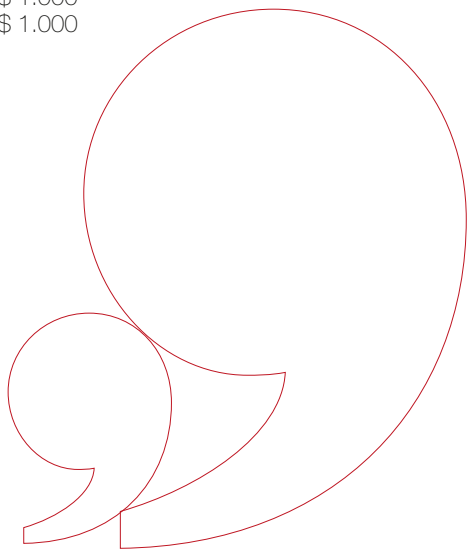
Mousse

Mousse de chirimoya con salsa de mango y maracuyá.

\$ 2.500

Cafés y Aguas

Expreso	\$ 1.000
Expreso Doble	\$ 1.600
Cortado	\$ 1.200
Cappuccino	\$ 1.300
Té	\$ 1.000
Té de hierbas	\$ 1.000



Ven a disfrutar & vivir
un momento único

taste **it**.cl

Isidora Goyenechea 3215 • 231 78 79 • Las Condes • Santiago • Chile

JOHNNIE WALKER.
BLACK LABEL.

