

MENÚ



Lp
Lapointes

R e s t a u r a n t e





Almojábanas

Rellenas

- Almojábana con Nutella* •
- Almojábana con Chorizo Caramelizado* •
- Almojábana con queso Paipa* •

\$15.000

Bowl

Saludable

- Yogurt Griego, banano, fresa, cereal*
- Manzana Verde, hierbabuena, cuadritos de pollo, naranja y salsa de aguacate*

\$25.900

\$26.900

Tostadas

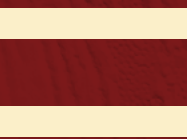
Francesas

- Pan bañado en yogur griego, miel, acompañado de unas ricas fresas, un toque de hierbabuena, bañados con un delicioso syrup.*

\$28.000



Experiencia
de Café



Por metodo de

Filtrado

1. Escoge el método de filtrado:

- *V60*
- *Chemex*
- *Prensa Francesa*
- *Sifón Japonés (más \$5.000 x taza)*

2. Escoge la variedad de café:

- *Honey Caramelo*
- *1 Taza* \$12.000
- *2 Tazas* \$21.000

- **Cafés Exóticos (pregunta el de temporada)**
- *1 Taza* \$15.000
- *2 Tazas* \$27.000.

1. *Escoge si deseas experiencia en mesa*
2. *Valor experiencia en mesa:* \$20.000



Por máquina Espresso

- *Americano* \$7.000
- *Milo* \$10.000
- *Espresso* \$8.500
- *Milo/Latte Frío* \$14.000
- *Americano Reload* \$8.500
- *Mocaccino* \$9.900
- *Capuccino* \$9.900
- *Latte* \$9.900
- *Chocolate* \$9.900
- *Salsa de caramelo o chocolate* \$5.000
- *Leche de almendras* \$5.900
- **INFUSIONES**
- *Infusión Frutos Rojos*
- *Infusión Frutos Amarillos* \$10.000

Bebidas





Sodas Italiana



- **Brisa Pasion Fruit:** *Soda italiana maracuyá, un toque de limón y burbujas refrescantes.*
- **Frutos Rojos:** *Mezcla vibrante de jarabe de frutos rojos, soda burbujeante, fresas.*
- **Félix:** *Mezcla vibrante de naranja, limón y coca cola, y espresso.*
- **Vibrant Tamarindo**
- **Lulo:** *Fusión de sabores con lulo y naranja.*

Agua y Gaseosas

- *Coca Cola* \$8.900
- *Soda* \$7.900
- *Agua Manantial con o sin gas* \$7.900

Cerveza artesanal Bruder

- *Sabores hechos cerveza.*

Sodas Italiana

- *Agua* \$12.000
- *Leche* \$13.000
- *Fresa*
- *Mora*
- *Mezclas:*
- *Mango Maracuyá*
- *Piña Mango*



Panadería

- *Masa madre de uva grande* \$20.000
- *Masa madre de uva pequeño* \$6.600
- *Masa madre de chocolate* \$6.600
- *Croissant de mantequilla* \$5.000
- *Pastel de pollo o carne* \$6.500
- *Pasaboca* \$4.500
- *Palitos de queso* \$5.500
- *Almojábana* \$4.500 llevar
- *Almojábana* \$8.000 terraza
- *Tortas del día* \$14.000

Menú

Vegetariano



- **Tallarine:**

Tallarine en salsa de yogurt griego, buñuelo de plátano, pan de masa madre, queso paipa.

- **Croissant Caprisse Cherry**

\$35.000

En reducción vinagreta, tomates, piña, rúgula y queso mozzarella.

- **Tostadas Avocado**

\$35.000

Tostadas masa madre, aguacate, duraznos asados, queso crema.

Historia del Chef

Después de años perfeccionando su arte en los fogones de Boston y Portland, el chef Jon regresó a su tierra natal con una idea clara:

Crear un restaurante fusión donde cada plato contara una historia, donde los sabores tuvieran alma.



Pastas

- **Tallarines Laponttes al vino**

Pierna de perrnil asada en sartén de hierro, con queso Paipa y pan de masa madre.

- **Tallarines pollo al curry**

Cuadritos de pollo asados en sartén de hierro, acompañados con queso Paipa y pan de masa madre.

- **Fusilli en salsa Alfredo**

Acompañados de tiernos cuadritos de pechuga y frescos cubos de manzana verde, con queso Paipa fundido.

- **Fusilli en salsa napolitana casera**

Acompañados de jugosas albóndigas glaseadas en una exquisita reducción de vino tinto, con queso Paipa gratinado.

- **Pasta di Sole**

Tallarines con cuadritos de pechuga, salsa de yogur griego y curry, coronados con queso crema.

- **Fusilli Peaches**

Elige entre cuadritos de pechuga o lomo de cerdo, con salsa de queso, duraznos asados y pan de masa madre.

\$35.000



Croissants





- **Croissant Lomo Black** **\$45.000**
Lomo de res madurado, salsa búfalo, aguacate, queso crema y queso mozzarella.
- **Croissant al Vino** **\$35.000**
Cuadritos de pollo al vino, miel, verduras y queso mozzarella.
- **Croissant de bondiola de cerdo** **\$35.000**
Bondiola en reducción de cerveza negra, piña, rúgula y queso mozzarella.
- **Cheese Croissant** **\$35.000**
Salsa de queso fundido, queso campesino, cuadritos de pechuga y aguacate.
- **Croissant Lulo Spicy** **\$35.000**
Albóndigas al vino, lulo, notas picantes, queso crema y queso mozzarella.
- **Croissant Primavera** **\$28.000**
Huevos esponjosos, queso crema y aguacate con verduras frescas.
- **Croissant de Nutella** **\$30.000**
Rebosante de suave Nutella, crema chantilly y fresas.
- **Croissant de frutos rojos** **\$30.000**
Relleno con salsa de frutos rojos de la casa, fresas jugosas y queso crema suave.
- **Croissant de banano Maracumango** **\$35.000**
Dorado y crujiente, con banano, arequipe, yogur griego y chocolate.
- **Croissant de duraznos asados** **\$35.000**
Dorado y crujiente, con duraznos asados, queso crema y arequipe.
- **Croissant de arequipe** **\$30.000**
Trozos de banano, arequipe artesanal y queso crema.
- **Croissant de pistacho** **\$30.000**
Trozos de banano, salsa de pistacho y maní.



Pizzas



- **Pollo con albahaca**

Nuestra masa madre de pizza con salsa napolitana, pollo, queso mozzarella y albahaca.

- **Napolitana**

Nuestra masa madre de pizza con salsa napolitana, tomates verdes y maduros, y queso mozzarella.

- **Bondiola de cerdo**

Nuestra masa madre de pizza con salsa napolitana, bondiola, cuadritos de piña y queso mozzarella.

- **Hawaiana**

Nuestra masa madre de pizza con salsa napolitana, jamón, cuadritos de piña y queso mozzarella.

- **Manzana caramelizada**

Nuestra masa madre de pizza con salsa napolitana, cuadritos de manzana verde, queso mozzarella y tocineta.

- **Pollo con duraznos**

Nuestra masa madre de pizza con salsa napolitana, pollo, queso mozzarella y duraznos asados.

\$35.000





Carnes

- **Lomo de Res Ébano**

\$45.900

250 g de lomo de res bañado en una sedosa salsa blanca a la pimienta. Acompañado de ensalada de lechugas frescas con tomate cherry y almojábanas tostadas.

- **Lomo de Cerdo Oscuro**

\$41.900

250 g de lomo de cerdo cocido a la perfección, bañado en una rica salsa al vino con un toque dulce de miel, sobre una cama de puré de plátano. Acompañado de una fresca ensalada.

- **Pollo Dúo Cremoso**

\$40.900

300 g de pechuga con champiñones en reducción de salsa blanca y crema de maní, servidos sobre una cama de puré de plátano y ensalada baby.

- **Costilla Il Mango**

\$45.900

250 g de costilla de cerdo cocida a la perfección, bañada en salsa de mango con un toque de BBQ, acompañada de papas a la francesa y una fresca ensalada.

Huevos

\$21.900

- **Almojabanas**

Huevos revueltos coronados con queso gratinado, acompañados de una almojábana tostada.

- **Crema y Campo**

Huevos esponjosos con queso crema, acompañados de pan de masa madre de uva.

- **Esponjosos**

Huevos suaves que se derriten en la boca, acompañados de salchicha caramelizada, queso gratinado y cremoso aguacate.

- **Montaña Dorada**

Huevos fritos cuidadosamente acomodados sobre una base de pan de masa madre artesanal, coronados con queso crema y trozos frescos de aguacate.

- **Napolitanos**

Huevos fritos en salsa napolitana, coronados con queso Paipa y aromatizados con orégano.

- **Wrap de Huevo Mozzarella**

Huevos en tortilla, coronados con queso mozzarella y aromatizados con orégano.

- **Huevos al gusto**

