el Orquideario
ESPACIO MEMORABLE



BEBIDAS

CAFÉ



Espresso Doble	18
Americano	20
Cortado	20
Flat White	22
Capuccino	24
Latte	25
Mocca Latte	28

CAFÉ DE AUTOR



Frappe Sultana	30
Berry Cold Brew	28
Cold Brew Foam	30
Espresso Tonic	30
Orange Coffee	30

+ EXTRA CAFÉ DE ESPECIALIDAD 3

BEBIDAS A BASE DE LECHE





Chai Latte	28
Submarino Chocoboom	30
Affogato Café | Matcha	30
Matcha Latte	32
Milkshake:	35
Cafe, Frutilla, Oreo, Matcha	
Chocolate caliente	28



Métodos de Café de especialidad 30

EXTRA LECHE	3
EXTRACREMA	5
LECHE VEGETAL	10

SABORIZANTES 3
- AVELLANA
- CARAMELO
- VAINILLA

martes a domingo 09:00 hrs. - 21:00 hrs. | T: 6 201 4808 | @elorquideario.scz

el Orquideario
ESPACIO MEMORABLE



BEBIDAS DE AUTOR

Golden Milk	25
Iced Tea	25
Blue Crush	28
Cha Cha Chai Infusión a base de té negro, piña caramelizada y mezcla de especias de la casa con un toque de nuez moscada.	29
Pineapple Blues Infusión a base de flores butterfly pea, piña caramelizada y canela.	28
Hibiscus Lemonade	25
Limonada con hierbabuena	20
Matcha Banana	30
Berry Foam Matcha	30



JUGOS

Piña	20
Coco	20
Mango	20
Guineo	20
Frutilla	20
Durazno	20
Maracuyá	20
Achachairú	20

AGUA Y GASEOSAS

Soda de temporada Tamarindo Gengibre Frutos rojos Maracuyá	25
Agua sin gas	10
Agua con gas	15
Sprite | Sprite Zero	15
Coca-Cola | Coca-Cola Zero	15









martes a domingo 09:00 hrs. - 21:00 hrs. | T: 6 201 4808 | @elorquideario.scz

el Orquideario
ESPACIO MEMORABLE

PASTELERÍA

Apple Crumble Tart 25
con helado 30

Tarta de manzana caramelizada en azúcar morena y canela, con un crumble crocante y una base de masa quebrada.

Torta Red Velvet 25

Mini torta desnuda de bizcochuelo aterciopelado de red velvet, capas de relleno de crema dulce de queso cremoso y frutos rojos frescos.

Torta de Zanahoria 25

Mini torta de zanahoria especiada con canela y nuez moscada, capas de relleno de crema dulce de queso cremoso, con caramelo salado y nuez caramelizado.

Volcán de Chocolate 28

Bizcocho de chocolate de centro cremoso, con un toque de azúcar glass, frutilla y arándanos frescos.





Cheesecake 30

Tradicional tarta de queso, base de galletas y un cremoso relleno horneado de queso crema acompañada con una reducción de frutos rojos (opcional).



Brownie | con helado 15 | 25

Amor al primer bocado, una textura clásica ultra húmeda perfecta para todos los amantes del chocolate. También disponible con una porción de nuestro helado de crema americana, cubierto con salsa de chocolate.



el Orquideario
ESPACIO MEMORABLE

PASTELERÍA





Postre Tiramisú **28**

Relleno de tiramisú con dos capas de bizcochuelo de soletilla humedecido con almibar de café con vino tinto y cacao en polvo.

Yogurt Bowl **28**

Base de yogurt griego, frutas de estación, con Miel silvestre y granola de la casa.





Queque de Naranja **18**

Bizcochuelo dulce con sabor a naranja y vainilla cubierto con una capa de buttercream sabor a vainilla.

el Orquideario
ESPACIO MEMORABLE

SALADITOS



Empanada Integral 12

Masa de germen de trigo, hojuelas de avena, semillas de chía y sésamo blanco; rellenas de ricota, espinacas y tomates deshidratados.

Cuñapé	10
Sonso	10
Empanada de Queso	10
Empanada de Arroz	10
Empanada de Chía & Avena	15







Quiche 14

Tradicional de la cocina francesa, el clásico quiche de panceta ahumada, cebolla blanca y puerros.

el Orquideario
ESPACIO MEMORABLE

SALADITOS



Croissant

Croissant BLT **45**

Croissant con salsa alioli, tocino crujiente sobre una cama de lechuga y rodajas de tomate.

Croissant Jamón & Huevo **45**

Omelette de jamón y huevo, sobre una cama de lechuga crespa acompañado de tomates cherry y una reducción de aceto balsámico.

Croissant Hawaiano **50**

Croissant hojaldrado relleno de queso crema, jamón y tocino crujiente, con un toque dulce de piña caramelizada.

Promo Croissant **40**

Croissant (mantequilla y mermelada de frutilla) acompañado de un café americano ó Capuccino.

Holy Guac **55**

Tostada de masa madre. Huevos revueltos con crema agria, sobre una cama de guacamole, tocino crujiente y tomates cherry con perejil.

Bruschetta

Portobello **40**

Pan masa madre grillado con mantequilla ácida, espinaca, champiñones portobellos, tomates cherry salteados en mantequilla ácida en una cama de queso provolone ahumado y queso parmesano.

Bruschetta Capri **60**

Pan de masa madre grillado en aceite de oliva en una cama de pesto casero, tomate deshidratado, queso mozzarella fresco y jamón serrano con un toque de aceto balsámico.

Bruschetta de Atún **50**

Pan de masa madre con aceite de oliva, queso crema saborizado con cilantro acompañado de atún, palta, láminas de pepino fresco y tomates deshidratados.

Berry Tostada **50**

Tostada de pan de masa madre. Queso burrata y ojuelas de tocino sobre una cama de rúculas, acompañada de frutillas, tomates Cherry y hierbabuena.

Crostini de Pernil **55**

Tostada de pan masa madre. Guacamole, pernil ahumado y huevos poché acompañado de mix de greens (luchuga morada, verde y rúcula), tomates cherry con un encurtido de cebolla.

Omelette Confit **55**

Omelette con mantequilla ácida saborizado con vino blanco con tostada de masa madre, queso mozzarella, mix de lechugas verdes del día y un confit de tomates cherry en finas especias, acompañado de un café americano o cappuccino.

Omelette Champi **40**

Suave omelette relleno de champiñones salteados, tomates y mozzarella fresco acompañado de pan tostado y ensalada fresca con vinagretta de naranja; una opción ligera y llena de sabor.

el Orquideario
ESPACIO MEMORABLE

Focaccia

Sándwich Club Focaccia supreme — 50

Focaccia suave y dorado con pollo grillado, jamón, tocino crocante, mix de verduras frescas, salsa de la casa y huevo cocido.

Focaccia milanesa — 50

Focaccia suave con milanesa de pollo crujiente, mozzarella fundida y pesto aromático, acompañado de lechuga fresca, pimentón confitado y un toque cremoso de alioli. Una combinación intensa y llena de sabor mediterráneo.

Sand Focaccia — 45

Sandwich frío de focaccia con mozzarella fresca y queso burrata, pesto fresco, lechuga, tomate y jamón sandwichero o con tomates cherry.



Desayuno

Desayuno Americano — 65

Desayuno completo de huevos al gusto, tocino, pancakes & tostadas acompañado con un café americano o cappuccino y un jugo (sabor a elección: Piña, Coco, Mango).

Desayuno Simple — 40

Tocino, huevo revuelto y tostada (pan masa madre)

SALADITOS

Sándwich de Pernil ahumado — 45

Pan Ciabatta acompañado con una pasta de pesto artesanal, tomate deshidratado, pernil ahumado y queso mozzarella.

Sandwich de Lomito — 60

Pan ciabatta tostado con lomito de res marinado, cebolla caramelizada con whiskey, champiñones salteados y queso provolone ahumado acompañado de salsa Jalapeño.

Ensaladas

Ensalada de Lomito — 60

Mix de lechugas verdes, rúcula fresca con nueces trituradas y chips de zanahoria crocante, acompañado de lomitos salteados con cebolla caramelizada, champiñones salteados, queso provolone ahumado gratinado con salsa de jalapeño.

Mila Green Crunch — 50

Mix de lechugas, con rúcula fresca, vinagreta de yogurt griego, acompañado de una porción de milanesa empanada con avena y chía.

el Orquideario
ESPACIO MEMORABLE



BEBIDAS & CÓCTELES



Mimosa 35



Singroni 40
Negroni 40



Piña 35
Colada



Margarita 40
Mango o frutilla



Gin Tonic 40
Frutos rojos 45
o Maracuyá



Frozen 40
Sangría



Aperol 40
Spritz



Whiskey Sour 40
de Achachairú

Singani Sour 40
de Maracuyá



Amstel 25
Heineken 30



MENÚ
DE TEMPORADA

el Orquideario
ESPACIO MEMORABLE



Milkshake de maracuyá 35

Cremosa bebida elaborada con helado y maracuyá, con abundante crema batida encima.



Sandwich de charque 45

Crujiente sandwich de charque servido en pan Focaccia, con pesto, tomates frescos, salsa de queso y huevo frito.



French Toast brulee 45

Tostada francesa bañada en crema pastelera, cubierta con una capa de caramelo y frutos rojos.



Smoothie de frutos rojos 35

Refrescante y saludable bebida a base de yogurt griego, banana, miel y frutos rojos, ideal para aquellos que deseen algo ligero pero completo.

Huevos benedictinos 40

Dos tostadas de masa madre con huevos pochados bañados en salsa holandesa, con tocino caramelizado, brotes de alfalfa y ensalada verde.



Sandwich de berenjena 50

Sabroso sandwich de berenjena acompañado de tomates deshidratados, queso crema, albahaca, queso mozzarella fresco y cebolla caramelizada.

el Orquideario
ESPACIO MEMORABLE

- Se toman pedidos especiales de **martes a domingo de 9am a 9pm.**
- Los pedidos deben tener un aviso prévio de **48 horas** con un 50% por adelantado.
- Sabores o decoración que no sean las ya establecidas se deberá consultar con producción para verificar la disponibilidad y tiempo de entrega.

PEDIDOS ESPECIALES

Torta Red Velvet

10p. | 16p. **200 | 280**

Nuestro clásico infaltable de la cocina americana. Torta desnuda de bizcochuelo aterciopelado de red velvet, tres capas de relleno de crema dulce de queso cremoso y frutos rojos frescos.



Torta de Zanahoria

10p. | 16p. **200 | 280**

Bizcochuelo húmedo, suave y esponjoso de zanahorias; aromatizado con canela y un toque de nuez moscada. Dos capas de relleno de crema dulce de queso cremoso, nueces confitadas, caramelo salado y zanahorias deshidratadas.

