

# a lo que vinimos...

## cafetería.

Espresso	\$2.500
Espresso doble	\$3.000
Espresso tonic - Fentimans Tradicional	\$4.900
Espresso tonic - Fentimans Rose Lemonade	\$4.900
Espresso naranja (doble shot espresso, 100 cc. de jugo de naranja, syrup de vainilla)	\$3.700
Espresso Cookie Cup Galleta de vainilla bañada con chocolate (sí, el de tiktok 😊)	\$5.700
Americano	\$2.900
Americano en las rocas	\$2.900
Macchiato	\$3.600
Capuccino	\$3.900
Capuccino sabores	\$4.200
Capugriso (shot espresso, leche, crema chantilly y esencia de chai)	\$4.300
Affogato (doble shot espresso y helado artesanal de vainilla)	\$3.500
Espressomisú (doble shot de espresso, helado artesanal de tiramisú y galletas de champaña)	\$3.900
Mocaccino	\$4.400
Moca blanco	\$4.400
Latte	\$3.800
Latte sabores	\$4.100
Pinky Latte (un latte, pero rosado 💕)	\$3.900
Pumpkin Spice Latte (shot de espresso, leche y syrup artesanal de calabaza)	\$4.400
Flat White	\$3.400
Nuticcino	\$4.500
Filtrado V60 (220 ml.)	\$3.000

extra shot de café o leche \$1.100

obviamente puedes elegir tu leche **sin costo adicional**: entera, semi descremada, sin lactosa, soya, avena o not milk.

## tecitos.

Matcha Latte	\$4.600
Matcha Naranja	\$5.000
Chai Latte	\$4.800
Chai Latte - Flamingo Vainilla	\$4.800
Chai Latte Caramel	\$4.800
Dirty Chai Latte (chai + shot de espresso)	\$5.000
Té Hindú (té negro, leche de avena, cardamomo, canela en polvo)	\$3.700

### Adagio:

Earl Grey Bravo • English Breakfast • Masala Chai • Rooibos Verde Bonita • Rooibos Vainilla Chai (sólo tetera) • Detox • Foxtrot

Tea bag (individual)	\$3.000
Té cortado (según variedad del día)	\$3.400
Tetera (700 ml)	\$5.400

## chocolate.

Chocolate caliente con leche	\$4.300
------------------------------	---------

agrega marshmallows por \$1.100

## golden milk.

Golden Latte	\$4.000
--------------	---------

superalimento en base a cúrcuma, jengibre, canela y especias (puedes pedirlo con miel).

## leche.

Taza de leche	\$2.500
---------------	---------

# ¿algo más fresquito?

## limonadas

Tradicional	\$3.500
Menta jengibre	\$3.700
Sabores	\$3.900
Purple flower (toda una experiencia de color 🌸)	\$4.100

## jugos de pulpa

\$3.900

## vitamina naranja

(350 cc.)

\$3.800

## dinamita naranja 🍊

200 cc. de jugo de naranja, doble shot de espresso y syrup red orange

\$4.500

## bebidas

\$2.500

Coca cola (normal y zero)  
Sprite (normal y zero)

## kombucha

\$3.600

Maqui  
Té verde-jazmín  
Limón-jengibre  
Naranja-cúrcuma

## agua

Agua Puyehue sin gas	\$2.500
Agua Puyehue con gas	\$2.500
Fentimans Tradicional	\$2.800
Fentimans Rose Lemonade	\$2.800



# siempre hay espacio para algo dulce.

## pastelería.

**Torta amor** • un clásico, nunca falla.  
Hoja rellena con manjar casero, crema chantilly y frambuesas.

\$5.200

**Torta griso** • cómo no íbamos a tener una con nuestro nombre 🥰.  
Capas de hoja rellenas con manjar casero, bizcocho de nueces con crema de nuez, hoja de merengue con guinda ácida y bizcocho de chocolate cubierta con crema de manjar.

\$5.200

**Torta chocolet** • en inglés suena más cool 😎.  
Bizcocho de chocolate relleno con ganache, trozos de chocolate blanco y manjar casero.

\$5.200

**Torta noez amor** • ¿o sí? 🤪  
Panqueque de nuez, rellena de manjar, frambuesa y crema.

\$5.500

**Cheesecake frutos rojos**  
Clásico cheesecake, con salsa de frutos rojos.

\$4.600

**Cheesecake maracuyá**  
Lo mismo, pero más tropical.

\$4.600

**Kuchen sureño**  
Con frambuesas y arándanos.

\$4.600

**Kuchen de nuez**  
En verdad no requiere explicación.

\$4.600

**Pie de limón**  
Clásico de clásicos.

\$4.600

🌱 **Tarta choconuez**  
Muy chocolatosa pero sin gluten, sin azúcar y vegana. (ojo! puede contener trazas)

\$4.600

🌱 **Tartas veganas**  
Rocher, Frambuesa-Pistacho

\$4.600

## boltería y otros dulcecitos.

🌱 Galletón pasta de avellana (vegano)	\$2.300
New York Cookies (pregúntanos las variedades 🤪)	\$3.900
🌱 Snickers (sin trigo, sin soya)	\$2.600
🌱 Snickers mini (sin trigo, sin soya)	\$1.600
🌱 Mantecol Keto (sin gluten, sin azúcar, puede contener trazas)	\$2.600
Carrot Cake (cubierto con frosting 🥰)	\$3.000
Brownie con salted caramel	\$3.600
Brownie variedades (limón, café, red velvet, nutella, bon o bon, pistacho y bananasplit)	\$3.600
Mini berlín nutella o frutos rojos (2 un.)	\$2.300
Muffins (pregúntanos cuáles hay 🥰)	\$2.600
Croissant Artesanal (ideal para untar en tu cafecito)	\$2.500
Barquillos rellenos con manjar (3 un.)	\$3.800
Barquillos rellenos con nutella (3 un.)	\$4.000
Galletas artesanales surtidas (bolsita de 100 grs.)	\$3.600

🌱 : vegetariano 🌱 : vegano

y lo que tod@s estaban esperando...

# el famoso brunch.

son para 2 personas... pero aquí no juzgamos a nadie 🤪.

## el primer brunch

\$29.900

- 2 café\* o té a elección\*
- 2 shot de jugo de naranja
- Tostada de masa madre con paltita, huevo pochado y salsa holandesa.
- Tostada de masa madre con ricotta y salmón
- Bowl de yogurt con mix de semillas.
- Plato de frutas de la estación.
- 1 muffin a elección (chips de chocolate o arándanos).
- 1 dulcesito a elección: mini berlín o galletón.

## el segundo brunch

\$29.900

- 2 café o té a elección\*
- 2 shot de jugo de naranja
- Panera con mini croissant de mantequilla, tostadas de hogaza masa madre y croissant multigrano.
- Huevos revueltos
- Láminas de jamón serrano
- Ricotta
- 1 potecito con nutella
- Hummus
- 1 Cinnamon o Nutella roll
- Trozo de tarta a elección (cheesecake o kuchen).

\*café: capuccino, latte, cortado o americano

\*té: tea bag adagio variedades



# mañana o tarde team salado.

- 🥕 • Tostada Capriso: masa madre, ricotta, rúcula, pesto y tomate cherry. **\$5.100**
- 🥕 • Tostada de masa madre con ricotta, palta y encurtido de cebolla. **\$5.100**
- 🌱 • Tostada de masa madre con hummus y berenjenas encurtidas. **\$4.800**
- Croissant jamón queso caliente. **\$3.900**
- Croissant queso caliente. **\$3.500**
- 🥕 • Omelette relleno de queso, champiñón y un toque de ciboulette. **\$5.500**

🥕 : vegetariano 🌱 : vegano

## tostadas base.

un clásico, no podía faltar 😊.

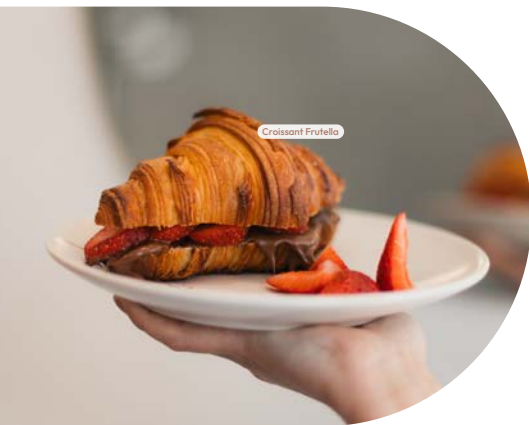
- Palta **\$4.800**
- Palta + agregado a elección: **\$5.200**
  - tomate cherry
  - huevo pochado (y salsa holandesa)
  - huevo revuelto
- Paila de huevo **\$3.900**
- Paila de huevo + agregado a elección: **\$4.500**
  - queso
  - jamón
  - jamón-queso
  - tocino

## desayuno danés. ¡nuevo! 🔄

Tostaditas de masa madre, mantequilla, queso camembert, láminas de queso mantecoso, mermelada de frutos rojos y 1 huevo a la copa.

**\$5.900**

# team dulce.



- Tostada de masa madre con **nutella y pistacho** **\$4.500**
- Tostada francesa, syrup y almendras tostadas. **\$4.600**
- 🌱 • Tostada **PB&J**: la clásica mezcla gringa, mantequilla de maní proteica GoNat (100% maní + proteína), mermelada de frambuesa o mora y mix de semillas. **(22 grs. de proteína)** (ah! y se pronuncia "pibiandyei" 😎) **\$4.800**
- Bowl de yogurt griego, granola, frutas de temporada, puré de frutilla y mix de semillas. **\$4.100**
- **Croissant Frutella**: croissant artesanal, nutella y frutas de temporada. **\$4.900**



¿fan del helado? agrégalo a cualquier preparación por **\$2.900** 😊

# sandwich

## San Pastrami

Pan de masa madre, pastrami, huevo frito, rúcula y salsa de mostaza-miel. Sellado por ambos lados.

**\$11.000**

## Mecha corta

Ciabatta, carne mechada y queso. (psst! pruébalo con agregado palta 🥑)

**\$7.500**



## Fulget

Ciabatta, pollo, pesto y queso.

**\$7.500**

## agregados:

- queso **\$1.500**
- palta **\$1.800**
- huevo pochado **\$1.500**



# todavía hay más...

## pizzas.

### Pestocoteca

Base tomate queso, jamón serrano, tomate cherry, rúcula y pesto.

\$14.500



### Vegriso

Base tomate, queso vegano, tomates cherry, champiñones y pimientos salteados.

\$12.500

### Pedro Aguirre Mecha

Base tomate queso, carne mechada, champiñon y cebolla.

\$13.500

### Chome

Base tomate queso, salmón, ricotta, rúcula, alcaparras, ciboulette.

\$14.500

: vegetariano

: vegano



## ¿ya conoces nuestro merch?



pídelo en caja o en griso.cl

# para perris.

## Perrigalletas · porción de 5 galletas

\$2.200

banana, coco, canela y harina de avena.

carne de pollo, espinaca y harina de avena.

cúrcuma, zanahoria y harina de avena.

manzana, canela y harina de avena.

carne de res, betarraga y harina de avena.

## Mantequilla de maní

porción de mantequilla de maní en un lickimat\*.

\*recuerda devolver el lickimat apenas termine, así lo ocupa otr@ perri.

\$1.700

## Perripaletas

Yogurt natural, frutilla y plátano.

Yogurt natural y mantequilla de maní.

\$2.000

## Bocaditos

porción de 3 bocaditos

Yogurt natural, frutilla y plátano.

Yogurt natural y mantequilla de maní.

\$2.500

## Agua

el agüita es gratis, puedes pedirla a la mesa o encontrar los platos a la salida de los baños.

\$0

**nota muuy importante:** los snacks son elaborados con ingredientes 100% naturales, pero si tienes dudas sobre alguna alergia alimentaria de tu perri, es mejor evitarlo.



## también amamos la ciudad gris.

¿te gustó griso? sería bacán si nos dejas una reseña con 5 estrellitas en google 🌟🔥