

COME CASSIS

MENÚ COMIDA
01—03 2026



NUEVOS PLATOS NUEVO SUR

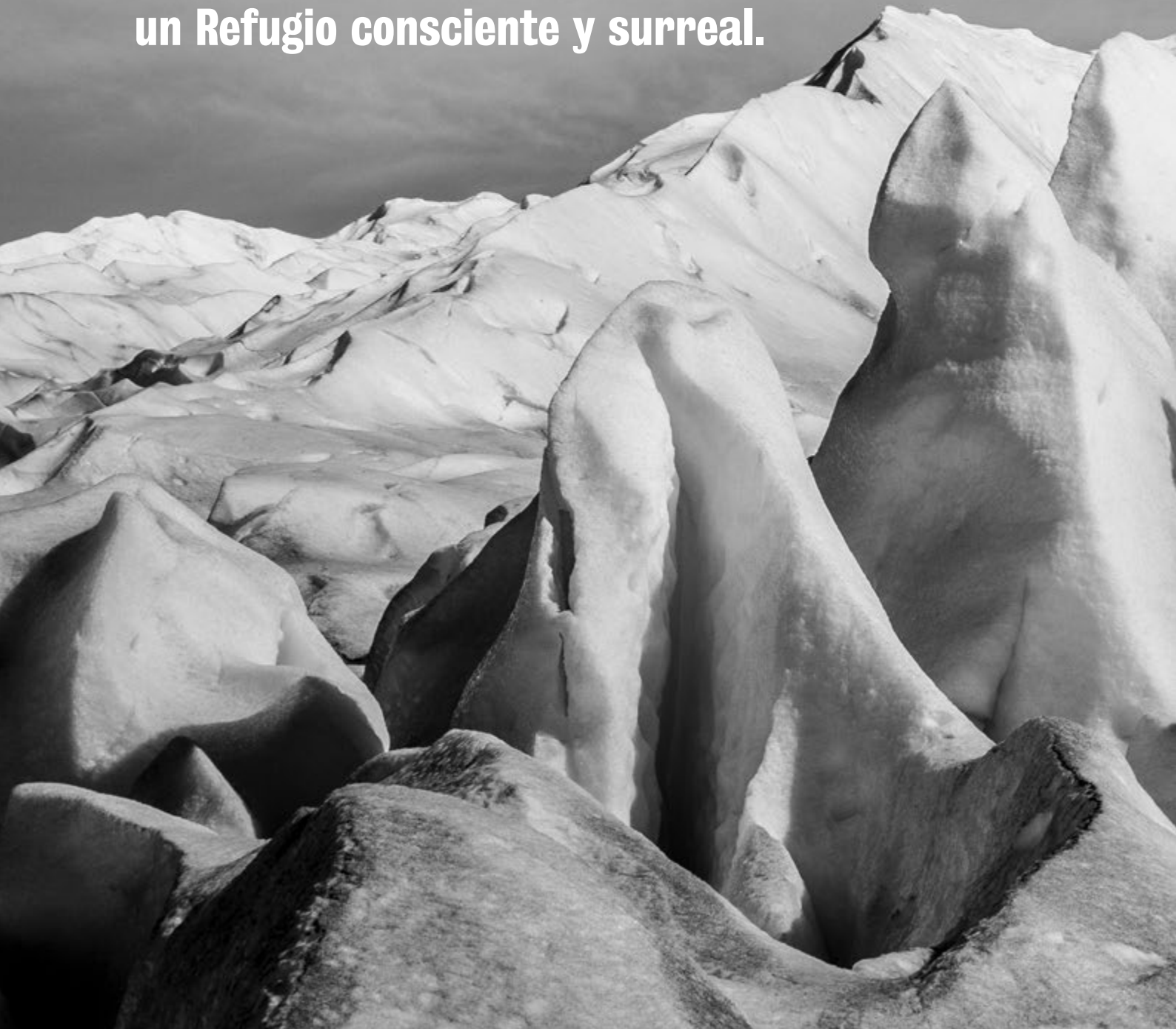
DULCE TOCINO

Pan de papa, hamburguesa casera
premium 250 g, pepinillo dill,
tocino crocante, cebolla, salsa
sweet bacon y mayonesa casera

NUESTRO COMPROMISO

**Nos gusta pensar que llevamos la calidez
y la magia de la Patagonia a tu vida;
con experiencias que te envuelven,
encuentros que te hacen bien y sabores
que te sorprenden.**

**Nos gusta pensar que somos un Refugio
sureño en su máxima expresión;
un Refugio consciente y surreal.**



DESAYUNO	04
PICOTEO	10
ENSALADA	14
SANDWICH & BURGUESA	16
PLATO	22
PIZZA	24
RINCON DULCE	26
BAKERY	30



DESAYUNO & HORA DEL TÉ

DESAYUNOS

De 08:00 a 11:00 y de 16:00 a 19:00

Incluye té de la casa, cortado doppio o americano

Los huevos de nuestros desayunos son de gallina feliz ;-)

CHILENO 10.200

Tostadas de marraqueta, mantequilla, palta y jamón

DE CAMPO 10.200

Pan amasado, huevos de campo, a la copa o paila y porción de palta

TOSTADAS FRANCESAS 11.800

Pan hecho en casa o pan frica libre de gluten sumergido en leche, huevos y canela. Con frambuesas, arándanos, frutilla y plátano

NEW YORK, NEW YORK 14.500

Torre de hot cakes con miel de palma, mantequilla, plátano, nueces caramelizadas con canela, jugo de naranja, tostadas y huevo a la plancha con tocino

ORIGEN NUEVO 13.900

Pan de masa madre, jamón, huevo mollet de gallina feliz, queso crema, mantequilla, mermelada Cassis, miel de panal, queso de cabra y mix de hojas verdes

AMERICANO 16.900

Vitamina naranja, café americano, huevos con tocino crujiente, un croissant con: queso crema con salmón ahumado en frío, jamón de pavo con queso o jamón y palta

CASSIS 16.900

Jugo natural a elección, ensalada de frutas, medialuna, porción de tarta de fruta, tostadas de pan integral y blanco, mermelada casera, mantequilla, jamón, queso y paila de huevos con tocino

BOWL VITAL 13.200

Tostadas pan masa madre con mantequilla pomada, huevos revueltos de gallina feliz, calabaza, champiñones, tomates cherry asados, espinaca salteada y mix de hojas verdes

QUINOARREAL NUEVO 12.500

Quínoa, huevos pochados de gallina feliz, zapallo asado junto con ensalada de mix verde y palta

BRUNCH

De 11:00 a 13:00 y de 16:00 a 18:00

Para dos personas. Acompañado de una panera con baguette y pan amasado, palta, mermelada casera y mantequilla

MIMOSO 38.900

Dos mimosas o espumante; dos limonadas o vitamina de naranja; y dos cortados doppio o té. Shakshuka, bowl Frutos del Bosque, un trozo de torta, una factura y una medialuna, o dos volcassis; dos scones, uno con salmón, rúcula y queso crema y otro con jamón de pavo y queso



VEGETARIANO



VEGANO



SIN AZÚCAR



SIN LACTOSA

BRUNCH MIMOSO

Dos mimosas o espumante;
dos limonadas o vitamina
de naranja; y dos cortados
doppio o té. Shakshuka,
bowl Frutos del Bosque,
un trozo de torta, una factura
y una medialuna, o dos volcassis;
dos scones, uno con salmón,
rúcula y queso crema y otro con
jamón de pavo y queso



TOSTADAS &MORE

TOSTADAS CLÁSICAS 6.200
Con palta y jamón

TOSTADAS DE CAMPO 6.500
Con paila de huevos revueltos
de gallina feliz y palta

TOSTADAS GRINGAS 6.500
Con paila de huevos revueltos
de gallina feliz y tocino

PHILADELPHIA YORK NUEVO 10.900
Prensadito de croissant con
queso Philadelphia, jamón
y mozzarella. Con un toque
de miel de palma y
almendras laminadas

RE-REVUELTO 9.500
Rodaja de pan integral de
masa madre, huevo revuelto, palta
y salmón ahumado

HUERQUEHUE ^{VT} 6.900
Rodaja de pan integral de
masa madre, huevo pochado,
palta y tomates cherry

AMERICANO 9.200
Bagel con semillas de sésamo,
palta, huevo revuelto
y tocino crocante

ANDINO 9.200
Bagel con amapola, salmón
ahumado, queso crema, eneldo,
salsa tártara, alcaparras y rúcula

OMELETTE

Con ensaladilla y pan casero con
grisines y galletas de sémola.
Comienza tu día con huevos
de gallina feliz

BACON 8.500
Mozzarella, champiñón y tocino

EL VEGETARIANO 8.500
Mozzarella, champiñón,
pimientos asado
y cebolla caramelizada

**PROTEÍNA MEGA KETO,
MEGA RICO** 8.500
Claras de huevo más un
huevo entero, ricota,
champiñón, espinaca
y tomate cherry

SIGUIENTE NIVEL

Agrega extras a tu plato

TOCINO 2 U 3.000

HUEVO POCHADO O FRITO 2 U 2.000

PALTA 2.500

YOGURT NATURAL 2.000

JAMÓN DE CERDO 2.500

QUESO GOUDA 2.000

MERMELADA CASSIS 2.000

MANTEQUILLA SACHET 1.200

PANERA DE CAMPO 3.000

PANERA SIN GLUTEN 4.000

GRANOLA NORMAL O KETO 3.500



VEGETARIANO



VEGANO



SIN AZÚCAR



SIN LACTOSA



VENTA EMPRESA

Descubre nuestros sabores artesanales
creados con herencia, dedicación y
mucho amor desde el Sur.

ventaempresa@cassiscafe.com



BOWLS & PUDDING

VEGAN POWER

Pide cualquiera de nuestros smoothies en nuestro nuevo formato take away :-)

GRANOLA CASSIS CLÁSICA O KETO NUEVO

Porción de granola hecha en casa

3.900

BOWL DEL BOSQUE ^(VT)

Yogurt natural, frutos rojos frescos: arándanos, frambuesas, frutillas, moras y granola Cassis

7.900

NAMASTÉ BOWL ^(VG)

Smoothie de plátano, arándanos, moras, maqui, granola Cassis, mix de berries, plátano, almendras laminadas y cranberries

9.900

COCONUT BOWL ^(VG)

Pudding de chía con leche de coco, smoothie de plátano, mango, camu camu, jengibre, granola Cassis, plátano, piña, coco en láminas y goji

8.900

AÇAÍ BOWL ^(VG)

¡AHORA TAKE AWAY!

Smoothie de açai con plátano, granola Cassis, frutillas, arándanos, mango y coco en láminas. Agrega extra de pastas de frutos secos artesanales

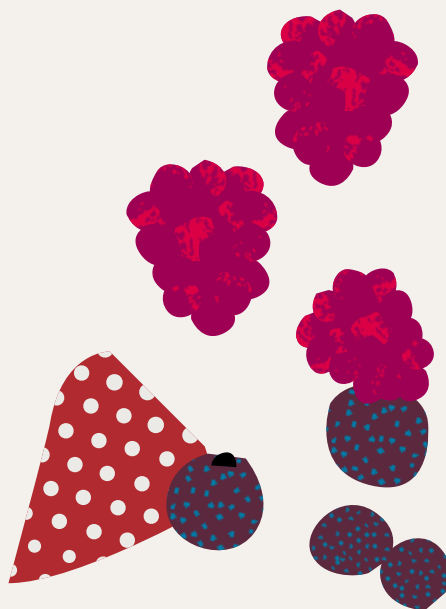
8.900

EXTRA PASTA UNTABLE

2.000

EXTRA SCOOP DE PROTEÍNA WHEY O VEGANA ^(VG)

1.600



VEGETARIANO



VEGANO



SIN AZÚCAR



SIN LACTOSA

Sabores caseros,
frutos de Patagonia y
granola hecha en casa.
Así se disfruta en
nuestros Refugios.



BOWL DEL BOSQUE

Yogurt natural, frutos rojos
frescos: arándanos,
frambuesas, frutillas,
moras y granola Cassis

PICOTEOS

TÁRTARO DE ATÚN 13.200

Atún fresco, palta, manzana verde, jengibre, alcaparras y aceite de sésamo con una reducción de aceto balsámico y miel. Acompañado de bruschettas

HUMMUS CLÁSICO 7.900

Hummus con paprika, garbanzos crujientes y salsa de yogurt. Acompañado con pan para compartir

CEVICHE DE SALMÓN 17.500

Con leche de tigre

CEVICHE MIXTO 18.900

De salmón y camarones

ALBÓNDIGAS DELLA NONNA NUEVO 10.900

Albóndigas de beef gratinadas con parmesano, bruschettas y sour cream

POLLO BROASTER NUEVO 16.000

Filetes de pollo crujiente, papas camote y repollo agri dulce

ROSTI DE PAPA NUEVO 15.700

Papas rosti con filete, cebolla caramelizada, huevo frito de gallina feliz, lechuga hidropónica y pesto

BURRATA ASADA NUEVO 18.500

Burrata al horno con pomodoro y albahaca fresca. Acompañado de pan para compartir



VEGETARIANO



VEGANO



SIN AZÚCAR



SIN LACTOSA



ROSTI DE PAPA

Papas rosti con filete, cebolla caramelizada, huevo frito de gallina feliz, mix de hojas verdes y pesto

ES LINDO COMPARTIR

LA MEDIDA DE LA FELICIDAD

PORCIÓN DE PAPAS FRITAS 6.600

PAPAS CASSIS 9.200
Con sour cream, mozzarella,
tocino crujiente y perejil

PAPAS RÚSTICAS 8.500
Papas en gajos con cáscara,
sal de mar, cebolla acaramelada
y champiñones salteados.
Gratinadas con queso
cheddar y mozzarella

**AMOR A LA MEXICANA
NUEVO** 9.200
Papas gratinadas con queso
cheddar, sour cream, guacamole
y jalapeños

TABLAS

Terraza + gin tonic + clan

GAUCHA 42.500
Lomo liso, mollejas y chorizo
parrillero a la plancha.
Provoleta al orégano,
champiñones al vino blanco,
pimientos asados con oliva,
camarones al pil pil,
papas fritas, salsa de ají
y chimichurri

CRIOLLA 42.500
Plancha de entrañas y chorizo
a la parrilla. Brochetas de filete
con pollo, provoleta al orégano,
aceitunas verdes, verduras asadas,
papas fritas, salsa de ají, pebre
y salsa chimichurri.

CHILOÉ 42.500
Plancha de fierro con medallones
de filete bardado, chorizo parrillero
y brochetas de camarones.
Ceviche de salmón, queso crema
con eneldo y brusquetas.
Papas fritas camote y salsa de ají verde.

SOPA DEL DÍA

De marzo a diciembre. Con ensaladilla,
panera con grisines y galletas de sémola

SOPA DE CALABAZA THAI ^{VG} ^{SL} 9.500
Con jengibre y leche de coco



VT

VEGETARIANO

VG

VEGANO

SA

SIN AZÚCAR

SL

SIN LACTOSA



AMOR A LA MEXICANA

Papas gratinadas con queso cheddar, sour cream, guacamole y jalapeños

ENSALADAS

ENSALADAS

Con pan casero, grisines y galletas de sémola

CÉSAR POLLO

13.900

Mix de lechuga, tiras de pollo a la plancha, crutones al horno y láminas de grana padano. Con dressing César

CÉSAR CAMARÓN

13.900

Mix de lechuga, camarones ecuatorianos, crutones al horno, láminas de grana padano. Con dressing César

FRESCA KETO

13.500

Mix de hojas verdes, champiñones, tocino crujiente, láminas de queso parmesano y tiras de pollo a la plancha. Con dressing de soya y limón

MAYA BOWL ^{VT}

12.500

Mix de hojas verdes, rúcula, arroz integral, sésamo negro, lentejas rojas, brócoli crujiente, hilos de betarraga, almendras tostadas, palta y huevo de campo. Con dressing de miel y jengibre

DEL HUERTO

15.500

Mix de hojas verdes, pollo grillado, tomate, crocante de tocino, palmitos, palta y bruschettas. Con dressing de limoneta de soya

LLANQUIHUE KETO

16.200

Mix de hojas verdes, rúcula, salmón ahumado con hierbas, gajos de naranja, alcaparras, aros de cebolla, palta y sésamo. Con dressing de limoneta soya

ATÚN FRESCO

16.200

Mix de hojas verdes, atún sellado con sésamo, palta, palmitos, hilos de zanahoria y tomates cherry. Con dressing de limoneta de soya

DE LA GRANJA

15.900

Mix de hojas verdes, choclo, zanahoria, pimiento en tiras, huevo duro, pollo a la plancha, tomate, albahaca, porotos verdes y aceitunas. Con dressing de yogurt, pepino y cilantro

PUERTO FUY KETO

17.900

Mix de hojas verdes, rúcula, salmón ahumado en frío, camarones salteados, palta y almendras laminadas. Con dressing de miel y jengibre

SIGUIENTE NIVEL

Agrega extras a tu plato

TOCINO 2 U

3.000

HUEVO POCHADO O DURO 2 U

2.000

PALTA

2.500

SALMÓN AHUMADO

9.500

POLLO

4.000

CHAMPIÑONES SALTEADOS

3.000

ESPINACA

1.500

PROSCIUTTO

8.000

ACEITUNA NEGRA O VERDE

1.500

QUÍNOA

2.000

PALMITOS

1.500

PANERA LIBRE DE GLUTEN

4.000



VEGETARIANO



VEGANO



SIN AZÚCAR



SIN LACTOSA



CÉSAR CAMARÓN

Mix de lechuga, camarones
ecuatorianos, crutones al horno,
láminas de grana padano.
Con dressing César

SÁNDWICH & BURGUESAS

SÁNDWICH CLÁSICOS

Elige pan de molde artesanal blanco o integral, con o sin gluten; o pan pita blanco o integral

N°1 8.900

Jamón de pavo, palta, queso fresco, hojas verdes, tomate asado y dressing de albahaca

N°2 JAMÓN QUESO 6.900

Pan de molde, pan pita o croissant con jamón y queso mantecoso

N°3 POLLO PIMIENTO 8.900

Filete de pollo a la plancha con pimientos asados y queso fundido

N°4 POLLO PALTA 8.900

Filete de pollo a la plancha y palta

N°5 POLLO TOCINO 9.200

Filete de pollo a la plancha con tocino, tomate, palta, palmitos y salsa golf

ELIGE TU PAN, FATTO IN CASA

Marraqueta, baguette, ciabatta o frica con o sin gluten

N°6 Queso fundido

POLLO 9.500

FILETE 14.900

MECHADA NUEVO 13.500

N°7 Palta, tomate y mayonesa casera

POLLO 10.500

FILETE 15.600

MECHADA NUEVO 14.500

N°8 Tomate, porotos verdes y ají verde

POLLO 12.500

FILETE 15.500

MECHADA NUEVO 15.500



MUY LICO!



MECHADA N°8

Con tomate, porotos verdes
y ají verde

**Cocina del Sur, simple
y sabrosa. Sándwiches,
sopas y platos que
reconfortan.**



DON CORLEONE

Pan masa de pizza, hamburguesa
casera premium 250 g,
cebolla caramelizada, champiñones,
mozzarella, tocino y tomate grillado

SÁNDWICH & BURGUESAS

LAS BURGUESAS

Con papas fritas y mayonesa de la casa.
Pan frica con o libre de gluten

CLÁSICO AMERICANO 14.000

Pan frica, hamburguesa casera premium 250 g, queso fundido, huevo a la plancha, pepinillo, cebolla caramelizada, tomate y hojas verdes

DON CORLEONE 15.500

NUESTRA OBRA MAESTRA
Pan masa de pizza, hamburguesa casera premium 250 g, cebolla caramelizada, champiñones, mozzarella, tocino y tomate grillado

DOÑA CARMELA KETO ^{SG} 13.900

Cama de lechugas bañada en aderezo César, hamburguesa casera premium 250 g, queso fundido, tocino crocante, champiñones y cebolla caramelizada con huevo a la plancha

LA VEGANA CON ^{VG} 12.500

NOT BURGUER
Pan pita integral, doble hamburguesa Not Burguer 115 g, tomate, cebolla caramelizada, champiñones salteados, lechuga hidropónica y mayonesa vegana Not Mayo

DON FELIPE 15.500

Pan frica, doble hamburguesa premium de cerdo 125 g, queso cheddar, mayonesa de la casa, lechuga, tocino, chucrut de repollo morado, palta, cebolla frita crocante y salsa BBQ

DON SANTIAGO 14.500

Pan frica, doble hamburguesa premium de cerdo 125 g, queso cheddar, mayonesa de la casa, lechuga, tomate, aros de cebolla morada, tocino y salsa de repollo agri dulce

DULCE TOCINO NUEVO 14.900

Pan de papa, hamburguesa casera premium 250 g, pepinillo dill, tocino crocante, cebolla, salsa sweet bacon, queso cheddar y mayonesa de la casa

HONESTA NUEVO 14.500

Pan de papa, hamburguesa casera premium 250 g y queso fundido



VEGETARIANO



VEGANO



SIN AZÚCAR



SIN LACTOSA

SÁNDWICH & BURGUESAS

SÁNDWICH DE AUTOR

Todos nuestros sándwiches incluyen papas fritas y mayonesa casera

CHILENO 14.500

Marraqueta entera o pan de molde libre de gluten, carne mechada, queso mantecoso, tomate, palta y pebre

ARGENTINO 17.500

Baguette o pan de molde libre de gluten, bife de chorizo a la parrilla, tomate, cebolla caramelizada y huevo a la plancha.
Opcional chimichurri

ESPAÑOL 14.500

Ciabatta o pan libre de gluten, prosciutto, queso de cabra, tomates asados con aceite de oliva, aceitunas negras y hojas verdes

EL PERUANO 14.500

Ciabatta o pan libre de gluten, ceviche de salmón, leche de tigre, lechuga, palta fileteada y crema ácida

DEL GRANJERO 13.500

Frica o frica libre de gluten, pollo marinado en salsa BBQ, tocino ahumado crocante, queso fundido, cebolla caramelizada, champiñones salteados, tomate y mayonesa al merken

AUSTRAL 13.500

Croissant o pan libre de gluten, láminas de salmón ahumado en frío, queso crema con eneldo, palta y rúcula

MILANA 14.500

Baguette, milanesa de ternera con queso mantecoso derretido, tomate asado a la provenzal, lechuga y mayonesa

LA PLATEADA 14.500

Ciabatta o pan de molde libre de gluten, plateada braseada, tomates asados, queso mantecoso, salsa tártara, palta y lechuga

DEL INCA 14.500

Ciabatta o pan de molde libre de gluten, lomo saltado, tomate, lechuga y mayonesa al orégano

FILETE AMERICANO 15.500

Frica o frica libre de gluten, filete, tocino, tomate grillado, palta, queso fundido y lechuga

SIGUIENTE NIVEL

Agrega extras a tu plato

AJÍ VERDE 1.500

PALTA 2.500

QUESO GOUDA 2.000

QUESO CHEDDAR 2.000

CEBOLLA CARAMELIZADA 1.500

PEPINILLO DILL 1.500

POROTOS VERDES 1.500

TOCINO 3.000

CHAMPIÑONES SALTEADOS 3.000

TOMATE 1.500



NUEVO, BISTRÓ



SALMÓN AUSTRAL CON RISSOTTO

Salmón certificado en sostenibilidad
junto a un arroz cremoso con setas
de Patagonia

BISTRÓ

AL PLATO

¿A lo pobre o con ensalada?
Con ensalada o papas fritas, cebolla caramelizada y huevo frito de gallina feliz a la plancha

MECHADA 17.500

LOMO 20.500
Bife de chorizo 250 g

SALMÓN 17.500
A la plancha

PLATEADA BRASEADA 17.500

MILANESA NAPOLITANA 16.800
Con pomodoro y mozzarella

BBQ BABY RIBS 17.500

CRÊPES SALADOS

VEGETARIANO ^{VT} 13.900
Choclo, champiñones, espinaca salteada, salsa bechamel, tomate y ricota. Gratinado con mozzarella

DEL CAMPO 15.500
Suprema de pollo salteada con tocino, choclo, salsa bechamel y cebollín. Gratinado con mozzarella

RÍO PESCADO 16.200
Ricotta, salmón ahumado, salsa bechamel, tomate y espinaca. Gratinado con mozzarella

RÚSTICO 16.500
Mechada con champiñones salteados y salsa bechamel. Gratinado con mozzarella

BISTRÓ

Nuevos platos surreales :-)

PLATEADA PATAGÓNICA 17.500
Plateada braseada en cocción lenta con risotto de setas

RIBS ARTESANALES CON HOJAS FRESCAS 17.500
Costillas glaseadas con BBQ de la casa y mix de hojas verdes

SALMÓN AUSTRAL CON RISOTTO 17.500
Salmón certificado en sostenibilidad junto a un arroz cremoso con setas de Patagonia



VEGETARIANO



VEGANO



SIN AZÚCAR



SIN LACTOSA

PIZZAS

PIZZAS

MARGARITA ^{VT} 12.500
Salsa de tomate, mozzarella
y albahaca

JAMÓN 13.000
Salsa de tomate, mozzarella
y jamón

NAPOLITANA 12.500
Salsa de tomate, mozzarella,
jamón, tomates cherry y perejil

CAMPESTRE 13.500
Salsa de tomate, mozzarella,
pollo, choclo, tomate y
cebolla caramelizada

CASSIS 16.900
Salsa de tomate, mozzarella,
jamón prosciutto, rúcula y
tomates cherry

VEGETARIANA 14.500
Salsa de tomate, mozzarella,
champiñones, carciofi, espárragos,
choclo, ricotta, aceitunas y
queso parmesano

PEPPERONI 14.000
Salsa de tomate mozzarella
y pepperoni

MAMMA MIA 16.200
Salsa de tomate mozzarella,
pepperoni, filete y
cebolla caramelizada

L'ALDILÁ 17.600
Salsa de tomate, mozzarella,
camarones, salmón, rúcula y palta

DON JOSÉ 17.600
Salsa de tomate, mozzarella,
queso azul, mechada y palta

CALZONE BELLA ITALIA

Con mix de hojas verdes, tomates cherry
y salsa de aji

CALZONE DE POLLO 13.500
Mozzarella, suprema de pollo
salteada con tocino, choclo,
salsa bechamel y cebollín

CALZONE DE SALMÓN 14.500
Mozzarella, salmón ahumado,
salsa bechamel, tomate,
espinaca y ricota



VEGETARIANO



VEGANO



SIN AZÚCAR



SIN LACTOSA

Masa delgada, horno encendido y aromas que llenan el Refugio. Nuestras pizzas son hechas con ingredientes simples y sabor auténtico.



VEGETARIANA

Salsa de tomate, mozzarella, champiñones, carciofi, espárragos, choclo, ricotta, aceitunas y queso parmesano

RINCÓN DULCE

COPAS HELADAS

Nuestro gelato es creado a mano a partir de ingredientes cuidadosamente seleccionados

COOKIE CREAM

7.500

Cookie casera de chocolate rellena con helado a elección, dulce de leche o pasta de avellanas

TRILOGÍA

7.700

Tres sabores de helado a elección, crema chantilly y salsa de chocolate

HOMERO

7.500

Helado de chocolate, helado de vainilla, marshmallows Cassis, trozos de chocolate, crema chantilly y salsa de chocolate

POCOYÓ

7.800

Helado de crema del cielo, helado de vainilla, dulce de leche, salsa de chocolate, marshmallows Cassis y cookies de chocolate

BANANA SPLIT

7.800

Plátano fresco, tres sabores de helado artesanal a elección, merenguitos Cassis, dulce de leche, crema chantilly, chocolate en rama y salsa de chocolate

BERRIES

7.800

Frutos rojos -frutillas, moras, frambuesas, arándanos-, helado de frambuesa, helado de vainilla, crema chantilly y chocolate belga en rama

CASSIS

8.200

Pasta de avellanas, helado de chocolate, helado de pistacho, brownie Cassis, crema chantilly, almendras caramelizadas, chocolate belga en rama y salsa de chocolate

POTE DE MEDIO LITRO

9.200

¿Solo en casa?

POTE DE LITRO

16.900

Este es para compartir ;-)





COPAS HELADAS

Gelato artesanal hecho en la Patagonia. ¡Un imperdible!

RINCÓN DULCE

POSTRES

ACARAMELADO DE MANZANA 8.200

Crêpe con rodajas finas de manzana caramelizadas y helado de vainilla artesanal

AFFOGATO NUEVO 5.500

Espresso con helado artesanal de vainilla salpicado con crocante de almendras

CRUMBLE DE BERRIES BAJO EN AZÚCAR 7.500

Crumble con berries de la Patagonia, nuestra granola Keto y helado artesanal de vainilla libre de azúcar añadida

BROWNIE CON HELADO 6.200

Brownie tibio con dulce de leche y helado artesanal a elección

CRÊPES&WAFFLES

Con una rama de chocolate belga, crema chantilly y azúcar flor. Elige tu masa con o sin gluten (no libre de trazas)

CELESTINO 6.500

Manjar casero de Puerto Varas o dulce de leche

DE VERANO 7.400

Plátano y frutilla con salsa de chocolate tibia

DULCE DE LECHE 7.800

Dulce de leche, nueces y helado de vainilla

CASSIS 8.800

Brownie con nueces, dulce de leche, helado de chocolate y helado de dulce de leche. Con gluten

AMOR AMOR 8.200

Pasta de avellanas, plátano, frutillas, helado de vainilla y salsa de chocolate

NUSS BERRY 8.800

Pasta de avellanas, frambuesas y helado de chocolate

HOT CAKES NUEVO 6.800

Esponjosos hot cakes con miel de palma, mantequilla, plátano, nueces y canela. Pide tu opción libre de gluten

CROISSANT IMPERDIBLE

DOLCE FAR NIENTE 6.500

Croissant relleno con helado artesanal a elección, dulce de leche, plátano y azúcar flor

CROISSANT&NUTELLA 6.500

Croissant relleno con Nutella, frutillas frescas y almendras laminadas

SIGUIENTE NIVEL

Agrega extras a tu plato

CREMA CHANTILLY 1.500

PASTA UNTABLE 2.000

MARSHMALLOWS CASSIS 1.500

DULCE DE LECHE 1.500

MERENGUITOS CASSIS 2.000

CHOCOLATE RAMA 3.000

CEREAL GRAJEADO 2.000

ALMENDRA CARAMELIZADA 2.000

MANJAR CASERO 2.000

¡Alérgenos alimentarios!

A pesar de que en Cassis tomamos todas las medidas para minimizar el riesgo y manejar de manera segura los alimentos que contienen alérgenos potenciales como: Gluten, leche, huevos, sésamo, soya, nueces, apio, mostaza, sulfitos, NO podemos garantizar que ninguno de nuestros alimentos esté 100% libre de trazas de alérgenos.

Trabajamos con ingredientes totalmente frescos, por lo que puede ocurrir contaminación cruzada en nuestras cocinas.

Antes de hacer tu pedido, informa a nuestro equipo sobre tus alergias e intolerancias para buscar la mejor alternativa para ti :-)



**CRÊPE DULCE
DE LECHE**

Dulce de leche, nueces
y helado artesanal de vainilla

BAKERY

TORTAS CASERAS 6.500
Porción con y sin azúcar

CHEESECAKE 5.900
Porción de frambuesa, arándano, maracuyá, griego, dulce de leche o New York

TARTA 5.200
Frutilla, frutos del bosque, manzana, arándano, durazno, frambuesa

KUCHEN 5.400
Arándano, durazno, frambuesa, frutilla o manzana.
Opciones sin azúcar: frambuesa o manzana

STREUSEL 5.500
Porción de manzana o frutos del bosque

PORCIÓN TARTAS ESPECIALES 5.500
Nuss torte o pie de limón

VOLCASSIS 4.900
Brownie con nueces, copones de dulce de leche y chocolate belga

STRUDEL 5.100
Tibio con crema chantilly

GALLETAS CASERAS 3.900
12 unidades

GALLETAS ESPECIALES 4.400
3 unidades. Con dulce de leche y chocolate belga

GALLETAS MIXTAS 4.900
2 especiales y 6 caseras

CUPCAKES O MUFFINS 3.400
Horneados en nuestra fábrica

BROWNIE FRAMBUESA O DULCE DE LECHE 3.700
Bañado en chocolate belga

CUADRADOS 3.200
De manzana, manzana streusel, pasta frola frambuesa, pasta frola membrillo o coco

VOLCÁN 2.200
Galleta, copón de dulce de leche bañado en chocolate belga.
Versión bitter o blanco

ALFAJOR 2.700
Bañado en chocolate belga

ALFAJOR DE MAICENA 2.500
Con dulce de leche y coco

MILHOJAS 3.200
Con crema de almendras y manzana

CINNAMON ROLL 2.600
Rollito de canela

CROISSANT 2.900
Horneados en nuestra fábrica

FACTURAS O MEDIALUNAS 2.200
Nuestras clásicas

CAÑONCITOS 2.600
De milhojas con dulce de leche y chocolate belga

PALMERAS 2.600
Extra crujiente

BAKERY

**CHOCOLATE BELGA
ARTESANAL**
Surtido 100 g

6.200

PATA DE OSO
Extra crujiente y bañada
en chocolate belga

3.600

CANNOLI
Masa de barquillo relleno con
dulce de leche, pasta de avellanas
o manjar casero de Puerto Varas

3.000

BAKERY SIN AZÚCAR SA

VOLCÁN SIN AZÚCAR
Galleta, copón de dulce de leche
bañado en chocolate belga.
Versión bitter o blanco

2.400

STRUDEL
Tibio con crema chantilly

5.100

TARTA SIN AZÚCAR
Frambuesa, durazno
o manzana

5.500

Acércate a conocer nuestros nuevos formatos
en nuestras tiendas.
Una experiencia para sorprender y compartir ;-)



VEGETARIANO



VEGANO



SIN AZÚCAR



SIN LACTOSA



VALPARAÍSO

SAN MARTIN
San Martín 440
Viña del Mar

MARINA ARAUCO
Avenida Libertad 1348
Viña del Mar

METROPOLITANA

PARQUE ARAUCO
Presidente Kennedy 5413
Las Condes

ARAUCO MAIPÚ
Américo Vespucio 399
Maipú

LOS DOMINICOS
Padre Hurtado Sur 875
Las Condes

LOS TRAPENSES
José Alcalde Delano 10492
Lo Barnechea

EL GOLF
Isidora Goyenechea 2880
Las Condes

MAULE

TALCA
Circunvalación oriente 1055
Talca

ÑUBLE

CHILLÁN
El Roble 770
Chillán

BIOBÍO

LOS ÁNGELES
Alemania 831
Los Ángeles

LOS ÁNGELES MALL PLAZA
Valdivia 440
Los Ángeles

CONCEPCIÓN
Barros Arana 1068
Concepción

SAN PEDRO DE LA PAZ
Camino al venado 22
Concepción

TALCAHUANO
Jorge Alessandri 3177
Talcahuano

ARAUCANÍA

LOS PABLOS
Los Pablos 1880
Temuco

BULNES
Bulnes 721
Temuco

PORTAL TEMUCO
Alemania 671
Temuco

VILLARRICA
Aviador Acevedo 241
Villarrica

PUCÓN
Fresia 223
Pucón

LOS RÍOS

VALDIVIA
Caupolicán 465
Valdivia

LOS LAGOS

LOS CASTAÑOS
Los Castaños 11
Puerto Varas

TEATRO DEL LAGO
Philippi 1000
Frutillar

PUERTO VARAS
San Juan 431
Puerto Varas

OSORNO
Eleuterio Ramírez 878
Osorno

