

# *Caleuche*

---

## DESAYUNOS

---

Cocina basada en productos regionales y de estación.  
Chef Ejecutivo Raúl Rolón.

## Buffet

Pan casero  
Huevos revueltos  
Jamon y queso  
Budín vegano de banana  
Cookie de avena  
Brownie  
Cuadrado de coco y dulce de leche  
Cuadrado de fruta  
Medialunas de manteca  
Cereales  
Granola  
Mix de semillas  
Frutos secos

**Adultos** \_\_\_\_\_ **\$ 35.000**

Sin impuestos \$ 28.925

Chocolate en barra  
Chocolatada en polvo  
Azúcar integral  
Queso crema  
Manteca  
Dulce de leche  
Mermelada regional  
Yogurt de vainilla  
Leche entera  
Leche descremada  
Leche de almendras  
Jugo Citric de naranja y pomelo  
Frutas frescas de temporada

**Menores** (4 a 11 años) \_\_\_\_\_ **\$ 18.000**

Sin impuestos \$ 14.876

## Clásico

Café con leche o té, jugo de naranja o pomelo y dos medialunas de manteca

\_\_\_\_\_ **\$ 13.000**

Sin impuestos \$ 10.743

## Continental

Café con leche o té, jugo de naranja o pomelo, dos medialunas de manteca dos tostados con manteca, mermelada y queso crema

\_\_\_\_\_ **\$ 16.500**

Sin impuestos \$ 13.636

## Saludable

Café con leche o té, jugo de naranja o pomelo, frutas frescas de estación, yogurt de vainilla y granola

\_\_\_\_\_ **\$ 20.000**

Sin impuestos \$ 16.528

## De montaña

Café con leche o té, jugo de naranja o pomelo, huevos revueltos, jamón, queso, 2 tostadas y palta

\_\_\_\_\_ **\$ 22.000**

Sin impuestos \$ 18.181

Red wifi | **Paihuen**  
Contraseña | **lago.lacar**

Carta  
online

