



# LA TRINIDAD



**NUESTRA  
CARTA**

 [DULCERIALATRINIDAD](#)  
[WWW.LATRINIDADEMPORIO.CL](http://WWW.LATRINIDADEMPORIO.CL)

# Cafetería

## Café

<b>Ristretto</b> Extracción de 10 a 15 segundos de café (taza pequeña).	\$2.500	<b>Frappuccino</b> Hielo frappe, una carga de espresso leche texturizada y homogeneizada.	\$3.800
<b>Espresso</b> Extracción de 20 a 25 segundos de café (taza pequeña).	\$2.500	<b>Vienes tradicional</b> Café americano con crema chantilly.	\$3.000
<b>Americano</b> ¾ de taza con agua caliente más una carga de espresso.	\$2.500	<b>Capuccino vienes</b> Capuccino con crema chantilly.	\$3.500
<b>Macchiato</b> Espresso más un toque leche texturizada y homogeneizada.	\$2.500	<b>Café irlandés</b> Café espresso, whiskey y crema chantilly.	\$4.500
<b>Cortado</b> Leche texturizada y homogeneizada más una carga de espresso.	\$2.900	<b>Café helado</b> Latte con dos bolitas de helado de vainilla y crema chantilly.	\$4.300
<b>Cappuccino</b> Espresso más leche texturizada y homogeneizada.	\$2.900	<b>Espresso doble</b> Doble carga de espresso (taza pequeña).	\$2.800
<b>Capuccino vainilla</b> Espresso más leche texturizada y homogeneizada y un toque de vainilla.	\$3.100	<b>Americano doble</b> Media taza de agua caliente más doble carga de espresso.	\$2.800
<b>Latte</b> Ristretto con leche texturizada y homogeneizada.	\$3.100	<b>Macchiato doble</b> Doble carga de espresso más un toque leche texturizada y homogeneizada.	\$2.800
<b>Latte caramelo</b> Latte con un toque de caramelo.	\$3.500	<b>Cortado doble</b> Leche texturizada y homogeneizada más doble carga de espresso.	\$3.400
<b>Latte vainilla</b> Latte con un toque de vainilla.	\$3.500	<b>Capuccino doble</b> Doble carga de espresso más leche texturizada y homogeneizada.	\$3.400
<b>Mocaccino</b> Base de chocolate, una carga de espresso más leche texturizada y homogeneizada.	\$3.600	<b>Capuccino vainilla doble</b> Doble carga de espresso más leche texturizada y homogeneizada y un toque de vainilla.	\$3.500

# Cafetería

## Té e Infusiones

Té	\$2.000
Té con leche	\$2.500
Infusiones	\$2.000

## Súper Chocolates

Chocolate caliente	\$3.500
Chocolate caliente, marshmallow y crema chantilly	\$4.000
Chocolate caliente, trufas y crema chantilly	\$4.000
Chocolate helado <small>Chocolate, leche, dos bolitas de helado de vainilla y crema chantilly.</small>	\$4.500

## Promoción del Día

Té, o café cortado + trozo de torta del día	<b>\$4.900</b>
Té o café cortado doble + trozo de torta del día	<b>\$5.500</b>

# Para Beber

Jugo de naranja vitaminico	\$4.300
Limonada	\$3.500
Limonada menta y jengibre	\$3.800
Limonada menta, jengibre y pepino	\$3.800
Limonada albahaca	\$3.800
Jugo de fruta natural	\$3.800
Bebidas	\$2.000
Agua mineral	\$2.000

<b>Milkshake</b> Escoge hacerlo con helado de frutilla, chocolate y/o vainilla.	\$4.000
<b>Leche con fruta</b> Escoge entre frutilla, plátano y mango, o cualquier combinación entre estas.	\$3.500
<b>Copa de helado simple</b> Una bolita de helado con un barquillo	\$3.500
<b>Copa de helado dos sabores</b> Con crema chantilly, salsa de chocolate y barquillo.	\$5.500
<b>Affogato</b> Exquisito helado artesanal de vainilla o avellana con una extracción de café espresso.	\$3.500

# Pastelería

## Pasteles

Para más variedad, por favor acercarse a nuestras vitrinas.

<b>Red velvet</b> Porción.	\$3.500
<b>Mil hojas</b> variedades disponibles en vitrinas.	Consultar precios
<b>Mil hojas manjar</b> Porción.	\$2.000
<b>Tortas de panqueques</b> Variedades disponibles en vitrinas.	Consultar precios
<b>Bizcochuelo manjar</b> Variedades, porción.	\$3.200
<b>Torta de plátano</b> Porción.	\$3.900
<b>Torta de zanahoria</b> Porción.	\$3.500
<b>Torta brownie</b> Porción.	\$3.900
<b>Torta de ciruela</b> Porción.	\$3.900
<b>Tarta de manzana streusel</b> Individual.	\$3.600
<b>Pie de limón</b> Individual.	\$3.200
<b>Pie de maracuyá</b> Individual.	\$3.500
<b>Cup cake</b> Variedad del día.	\$2.500
<b>Muffin</b> Variedad del día.	\$2.000
<b>Cachito manjar</b>	\$1.200

## Alfajores

<b>Alfajor de maicena</b> 1 unidad.	\$1.500
<b>Alfajor de leche condensada y coco</b> 1 unidad.	\$2.500
<b>Alfajorcitos de maicena</b> 10 unidades.	\$4.500

## Galletas

Consultar por variedades disponibles.

<b>Porción de galletas</b> 150 gr.	\$4.200
---------------------------------------	---------

# Desayunos & Onces

*¡Elige el tuyo a cualquier hora del día!*

## Desayunos

*Tipo de pan a elección.*

### De campo

Huevos revueltos con jamón o paila de huevos con dos tostadas + jugo natural del día (vaso mediano) + té, café o cortado.

\$7.900

### Tentación

Tostadas con palta + torta del día + jugo de naranja natural (vaso mediano) + té, café o cortado.

\$7.900

### Ejecutivo

Sándwich planchado jamón y queso + jugo natural del día (vaso mediano) + té, café o cortado.

\$6.900

### Natural

Yogur con granola y fruta de la estación + jugo natural del día (vaso mediano) + té, café o cortado.

\$6.900

### Italiano

Sándwich jamón y palta o queso y palta a elección + jugo natural del día (vaso mediano) + té, café o cortado.

\$6.900

## Onces

*Tipo de pan a elección.*

### Once La Trinidad

Sándwich jamón y queso, jamón y palta o queso y palta a elección + porción de torta del día + jugo natural del día (vaso mediano) + té, café o cortado.

\$9.500

### Once de la casa

Trozo de pastel a elección + tostadas de pan a elección con palta, mantequilla y mermelada + jugo natural del día (vaso mediano) + té, café o cortado.

\$12.500

### Canasta para dos

Dos sándwich jamón y queso, jamón y palta o queso y palta a elección + porción de galletas caseras (150 gr.) + dos vasos de jugos naturales (vasos medianos) + dos té, café o cortado.

\$14.000

## Huevos Pochados

*Tostada de pan de campo de masa madre.*

### Palta y huevo pochado

\$4.500

### Palta, salmón ahumado y huevo pochado

\$4.900

### Palta, jamón serrano y huevo pochado

\$4.900

### Palta, tomate y huevo pochado

\$4.500

## Huevos y Tostadas

*2 huevos de gallina feliz.*

### A la paila

Dos huevos fritos.

\$3.900

### A la paila con tocino

Dos huevos fritos con tocino.

\$4.600

### Revueltos

\$3.900

### Revueltos con tomate

\$4.200

### Revueltos con jamón

\$4.400

### Revueltos con tocino

\$4.600

## Tostadas

*Tipo de pan a elección.*

### Mantequilla

\$2.200

### Mantequilla y mermelada

\$2.600

### Palta

\$3.500

Cambia tu té, café o cortado por chocolate caliente por \$600 adicionales.

# Salados

## Sandwiches

*Tipo de pan a elección.*

<b>Mechada italiana</b> Palta, tomate y mayonesa.	\$6.900
<b>Mechada chacarera</b> Carne mechada con porotos verdes, tomates, aji verde y mayonesa.	\$6.900
<b>Mechada, queso y cebolla caramelizada</b>	\$6.900
<b>Mechada, cebolla caramelizada y tomates confitados</b>	\$6.900
<b>Lomito de cerdo italiano</b> Exquisitas láminas de lomo de cerdo braceada, tomate, palta y mayonesa.	\$6.900
<b>Lomito de cerdo chacarero</b> Exquisitas láminas de lomo de cerdo braceada, porotos verdes, tomates, aji verde y mayonesa.	\$6.900
<b>Lomito de cerdo sriracha</b> Exquisitas láminas de lomo de cerdo braceada, palta, cebolla caramelizada y mayonesa sriracha (salsa tailandesa con un toque picante).	\$6.900
<b>Roast beef</b> Roast beef marinado en mostaza dijon y rúcula.	\$6.900
<b>Ave palta</b>	\$5.900
<b>Ave pimentón</b>	\$5.900
<b>Ave mayonesa</b>	\$5.900
<b>Ave nuez</b>	\$5.900
<b>Queso de cabra y aceitunas</b>	\$5.900
<b>Queso de cabra, aceitunas y tomates confitados</b>	\$6.200
<b>Jamón y queso</b>	\$4.500
<b>Jamón y palta</b>	\$4.900
<b>Griego</b> Queso de cabra marinado y grillado, tomate, aceitunas y lechuga.	\$5.900
<b>Light</b> Jamón de pavo, quesillo, palta, lechuga y tomate.	\$5.900

Cambia tu pan por croissant por \$1.200 adicionales.

## Croissants

<b>Jamón y queso</b>	\$4.900
<b>Queso de cabra y albahaca</b>	\$5.900
<b>Jamón serrano, queso crema y rúcula</b>	\$5.900
<b>Salmón ahumado, queso crema y rúcula</b>	\$5.900

*Agrega a tus sandwiches o croissants*

Palta · Jamón · Jamón de pavo · Tocino  
Quesillo · Cebolla caramelizada · Rúcula  
Tomates confitados · Huevo frito · Aji verde

\$1.200

Aceitunas laminadas · Aji en pasta · Mayonesa

\$600

## Empanadas de Horno

<b>Carne picada</b>	\$2.900
<b>Pollo al cognac</b>	\$2.500
<b>Queso</b>	\$2.500
<b>Espinaca, queso de cabra</b>	\$2.800
<b>Tomate, queso y orégano</b>	\$2.700
<b>Camaron y queso</b>	\$3.500

# Platos Caseros

## Ensaladas

Todas nuestras ensaladas incluyen una mini crema de verduras casera o mini consomé de ave y pan. Se encuentran disponibles durante todo el día, de Lunes a Domingo.

<b>César</b> Mix de hojas verdes, crutones, queso parmesano, aderezo César y pollo o camarón a elección.	\$8.900
<b>Cobb</b> Mix de hojas verdes, tomate, palta, choclo, huevo duro, panceta crujiente y a escoger pechuga de pollo, salmón ahumado o camarones.	\$8.900
<b>Del mar</b> Mix de hojas verdes, pepino, tomate, palta, pimentón, aceitunas, salmón ahumado y camarones.	\$9.900
<b>De atún</b> Mix de hojas verdes, pepino, tomate, palta, pimentón, aceitunas, zanahoria, semillas de sésamo tostado y lomitos de atún en conserva.	\$8.900
<b>De quinoa mediterránea</b> Quinoa, pepino, tomate, palta, pimentón, aceitunas, zanahoria, semillas de sésamo tostada y salmón ahumado.	\$9.900
<b>De quinoa vegetariana</b> Quinoa, pepino, tomate, palta, pimentón, aceitunas, zanahoria, semillas de sésamo tostada y queso de cabra.	\$9.900
<b>Ensalada de roast beef</b> Mix de hojas verdes, tomates cherry, pepino, lentejas y roast beef.	\$9.900

## Quiches

Acompañados de mini ensalada.

Quiche de tomate, queso y orégano	\$6.500
Quiche de espinacas y queso de cabra	\$6.500
Quiche lorraine Tocino, jamón y queso.	\$6.500

## Cremas y Sopas

<b>Crema de verduras</b> Verduras de la estación cocinadas a fuego lento con especias.	\$4.900
<b>Mini crema de verduras</b> Crema de verduras en tamaño pequeño.	\$3.500
<b>Consomé de ave</b> Exquisito concentrado de ave, servido con trozos de pollo y huevo pochado.	\$4.500
<b>Mini consomé de ave</b> Consomé de ave en tamaño pequeño.	\$3.500

## Platos Caseros Vegetarianos

Todas nuestras platos vegetarianos incluyen una mini ensalada o mini crema de verduras casera y pan. Se encuentran disponibles durante todo el día, de Lunes a Domingo.

<b>Pastel de choclo vegetariano</b> Plato típico de la cocina chilena, preparado con una mezcla de choclos tiernos y albahaca horneado sobre un relleno de carne vegetal, cebolla y champiñones cocinados a fuego lento.	\$8.500
<b>Lasagna de vegetales</b> Suaves láminas de masas rellenas con salsa blanca, salsa de tomate natural, vegetales asados (berenjenas, zapallo italiano, pimentones y tomates), queso mozzarella y queso parmesano.	\$8.500



# Platos Caseros

## Platos Caseros

Todas nuestras platos caseros incluyen una mini ensalada, mini crema de verduras casera o mini consomé de ave y pan.

Se encuentran disponibles durante todo el día, de Lunes a Domingo.

**Lomo saltado** \$9.900  
Trozos de carne de vacuno saltado, servido con cebolla morada y tomate y acompañado de papas rusticas.

**Pastel de choclo** \$8.500  
Plato típico chileno, preparado con una suave mezcla de choclos tiernos y albahaca, horneado sobre relleno de pino de la casa.

**Salmón sellado** \$10.600  
Salmón sellado en cocción lenta al vacío, acompañado con quinoa y vegetales asados.

**Boeuf bourguignon** \$10.500  
Exquisita carne de vacuno guisada a fuego lento en vino carménère, acompañado de puré de calabaza al horno.

**Mechada a lo pobre** \$9.900  
Exquisita carne de vacuno mechada tradicionalmente, huevo frito, papas rusticas y cebolla caramelizada.

**Porotos granados** \$8.500  
Porotos granados frascos, pasta de choclo, aromatizado con albahaca, cocinados con sofrito casero a fuego lento.

**Charquicán** \$8.500  
Papas y zapallo, porotos y carne, servidos con un huevo frito.

## Lasagnas y Pastas

Todas nuestras lasagnas y pastas incluyen una mini ensalada, mini crema de verduras casera o mini consomé de ave y pan.

Se encuentran disponibles durante todo el día, de Lunes a Domingo.

**Lasagna bolognesa** \$9.900  
Suaves láminas de masas rellenas con salsa bolognesa, salsa blanca, queso mozzarella y queso parmesano, sobre salsa pomodoro casera y toques de pesto.

**Lasagna salmón y camarones** \$9.900  
Suaves láminas de masas rellenas con salsa blanca, salmón y camarones salteados en finas hierbas, queso mozzarella y queso parmesano, sobre salsa de pomodoro casera y toques de pesto.

**Lasagna pollo, espinacas y champiñones** \$9.900  
Suaves láminas de masas rellenas de salsa blanca, pollo, champiñones, espinaca, queso mozzarella y queso parmesano, sobre salsa de pomodoro casera y toques de pesto.

**Agnolotti ricotta y espinacas** \$9.500  
Pasta rellena de queso ricotta y espinacas con de salsa pomodoro (tomates) con un toque de pesto y láminas de queso parmesano.

**Gnocchi con salsa bolognesa** \$9.500  
Pasta fresca en base a papas junto a salsa bolognesa.



# *Para Picar*



## **Bruschette**

6 unidades de crujientes tostadas en aceite de oliva y orégano con:

- Salmón ahumado, queso crema y eneldo.
- Prosciutto sobre queso crema y pesto.
- Queso de cabra y tomates secos caramelizados sobre una cama de palta y aceitunas.

\$9.500

## **Quesadillas**

Ricas tortillas mexicanas rellenas de carne mechada, choclo, porotos negros, cebolla caramelizada y queso fundido. Servida con guacamole y crema ácida.

\$9.500

## **Surtido de empanaditas**

8 empanaditas de horno cóctel, preparadas con nuestra tierna masa casera y deliciosos rellenos.

\$6.500

## **Picoteo mediterráneo**

Tomates cherry marinados, queso de cabra marinado, jamón serrano, y aceitunas marinadas, acompañado de tostadas.

\$6.900

# Cervezas y Vinos

## Cervezas

<b>Corona</b>	\$3.000
<b>Kunstmann</b> Lager o Torobayo.	\$3.500
<b>Kunstmann</b> Miel o sin alcohol.	\$3.600
<b>Austral</b> Lager o Calafate.	\$3.600
<b>Guayacán</b>	\$3.500
<b>Atrapa Niebla</b>	\$3.500

## Espumantes

<b>Viña Mar Brut</b> Copa	\$4.500
<b>Tololo Rosé</b> 310 cc.	\$3.800
<b>Viña Mar</b> 1/2 botella.	\$6.500
<b>Viña Mar moscato</b> Botella.	\$12.000
<b>Tololo Kilimari brut</b> Botella.	\$16.000
<b>Misiones de Rengo brut</b> Botella.	\$12.000

## Vinos

<b>Misiones de Rengo cabernet sauvignon</b> Copa.	\$3.500
<b>Misiones de Rengo reserva cabernet sauvignon</b> 1/2 Botella.	\$6.500
<b>Misiones de Rengo reserva carménère</b> Botella.	\$10.000
<b>Tarapacá gran reserva cabernet sauvignon</b> 1/2 botella.	\$9.500
<b>Tarapacá gran reserva cabernet sauvignon</b> Botella.	\$16.500
<b>Castillo Molina cabernet sauvignon</b> 1/2 Botella.	\$7.000
<b>Castillo Molina cabernet sauvignon</b> Botella.	\$13.000
<b>Tololo gran reserva carménère</b> Botella.	\$16.000



# *Tragos*



<b>Pisco sour</b>	\$4.900
<b>Pisco sour maracuyá</b>	\$5.200
<b>Pisco sour albahaca</b>	\$5.200
<b>Pisco sour mango</b>	\$5.200
<b>Pisco sour menta y jengibre</b>	\$5.200
<b>Sangría</b>	\$4.500
<b>Aperol spritz</b>	\$5.600
<b>Ramazzotti</b>	\$5.600
<b>Mimosa</b> Espumante y jugo de naranja.	\$3.900
<b>Mojito</b>	\$5.600
<b>Mojito frutilla</b>	\$5.900
<b>Caipirinha</b>	\$5.900