



tapas para picar . nibbles



algo caliente . hot stuff



ensaladas frescas . fresh salads



sandwiches



algo dulce . sweet somethings



jugos y batidos . juices & shakes



tragos y cervezas . spirits & beers



selección de vinos . wines



café y té . teas and coffees

el Living carta / menu

Por favor avísanos si tienes algún requerimiento especial (ej. sin gluten, sin lácteos). Utilizamos productos orgánicos y regionales cuando haya. Todos los huevos son de campo

Please advise us if you are vegan, gluten free or have any special dietary requirement. Local, organic produce is used whenever possible. Our eggs are all local and free-range

tapas para picar / nibbles



Verduras con salsa de ajo - frescas y crujientes verduras \$3.800

locales de estación, con nuestra exquisita salsa de la casa

Crudités with garlic dip - fresh & crunchy assorted salad vegetables (locally grown and organic when in season) with a homemade natural yoghurt and mayonnaise garlic sauce

Hummus - salsa de garbanzos típica del medio oriente, con una variedad de galletas y veduras frescas crudas \$3.900

Hummus - with a variety of crackers & raw salad vegetables

Camembert frito - derretido con una crujiente cobertura, acompañado con dulce de damasco y pan integral \$3.800

Deep fried camembert - a crispy, wheat bran crust with a warm melted centre. Served with apricot jam & brown bread

Tabla 3 quesos - camembert, queso azul y mantecoso, acompañados con galletas y aceitunas negras \$4.600

Cheese board - camembert, blue cheese and local cheese served with black olives and crackers

Pan de ajo - dos crocantes baguettes horneados (15 min) \$2.800

Garlic bread - two crispy, oven-baked baguettes (15 mins)

Frutos secos - almendras, maní, pasas y semillas de girasol \$2.400

Nut mix - almonds, peanuts, raisins and sunflower seed mix

bruschettas

elige tu agregado sobre tostadas de baguette
choose your topping on toasted french bread

Clásica - tomates, aceite de oliva, ajo y semillas de girasol \$2.900

Classic - tomato, olive oil, sunflower seeds, & a hint of garlic

Guacamole - salsa típica Mejjicana de palta, tomate y ajo \$3.400

Guacamole - Mexican-style avocado, tomato and garlic

Berenjenas marinadas con pan integral, tostado \$3.600

Marinated aubergine served with toasted brown bread

algo caliente / hot stuff

Mira la pizarra para ver la especialidad del día
Please see our blackboard for today's specials

Hamburguesa vegetariana hecha de nueces y avena con queso derretido, tomate y lechuga en pan integral \$4.800

Walnut veggieburger - with melted cheese, lettuce and tomatoes on wholewheat bread (a Living favourite)

Super hamburguesa vegetariana mas huevo y palta \$5.800

Super burger - as above with avocado and fried egg

Capiletti de 3 quesos con nuez - pasta casera rellena con gruyere, ricotta, parmesano y nueces. Acompañada con una de nuestras salsas hechas en casa: \$6.800

- Tomates con hierbas frescas

- Zapallo y crema con un toque de ajo

Three cheese & walnut capiletti - homemade pasta parcels filled with walnuts, gruyere, ricotta & parmesan. Choose from a creamy pumpkin and garlic sauce / or classic fresh tomatoes with herbs

Panqueques de espinaca - Dos crepes rellenos con crema, queso y espinaca \$4.600

Crepes - 2 light & creamy spinach & cheese pancakes

Burritos - con porotos refritos, palta, queso derretido y lechuga envueltos en dos tortillas, estilo mejicano \$4.600

Burritos - with refried beans, avocado, melted cheese lettuce & natural yoghurt in Mexican-style tortilla wraps



cremas caseras / homemade soups

acompañada con nuestro pan integral y salsa casera
with our wholewheat bread and homemade sauce

Sopa del día - mira la pizarra o pregunta por nuestra sopa fresca de hoy \$3.400

Soup of the day - see our blackboard or ask for for today's freshly made soup

Borscht - crema típica de Europa del Este hecha con betarragas locales, zanahorias y papas (esta sopa no contiene gluten). \$3.400

Borscht - (gluten free soup option), a hearty East European beetroot soup blended with carrots and potatoes

ensaladas frescas freshly made salads



Utilizamos hortalizas locales cuando son de estación
Locally grown organic produce is used when possible

Ensalada mixta - una colorida selección de verduras y hojas \$4.800
Mixed salad - a colourful selection of seasonal & locally grown organic (when available) salad leaves and raw vegetables

Agridulce - betarraga, repollo morado, porotos rojos y cebolla, \$4.800
mezclado con nuestro rico aderezo agridulce de la casa
Sweet & sour red salad - beetroot, kidney beans, red cabbage & onion tossed in our delicious homemade sweet & sour dressing

Ensalada verde con salsa de queso azul - una combinación de \$4.800
hojas locales (espinaca, rúcula y lechuga), pepino, manzana y zapallo italiano. Con una porción de salsa casera de queso azul
Leafy green salad with blue cheese - locally grown leaves (rocket, baby spinach & lettuce) zucchini (courgette), cucumber & apple. Served with a side of our homemade blue cheese sauce

Pepino con eneldo - en salsa de yogurt natural, acompañada \$4.400
con un huevo duro de campo local (cocido en el momento)
Cucumber & dill - with natural yoghurt, topped with a chopped boiled egg (local & free-range). 10 mins as egg is cooked to order

All salads & dressings are prepared fresh to order, please take this into consideration whilst waiting for your food
Nuestras ensaladas y aderezos son frescos y preparados en el momento, por lo cual podría haber una demora

ensalada pequeña / side salad

Mixta pequeña - hojas de lechuga, pepino, \$3.600
tomate, zapallo italiano y zanahoria rallada

Mixed side salad - lettuce leaves, cucumber
tomatoes, zucchini (courgette) & grated carrot

sandwiches



Elige pan integral casero o baguette
Select from wholewheat or baguette

Palta con camembert y aceitunas negras Avocado with camembert and black olives	\$4.900
Hummus, pimentón rojo asado y rúcula Hummus, roasted red pepper and rocket	\$4.200
Queso con palta, tomate y lechuga Cheese with tomato, avocado and lettuce	\$4.200
Huevos de campo con mayonesa y pepino Free-range egg with mayonnaise & cucumber	\$4.200
Queso azul con pera y nueces Blue cheese, pear and walnut	\$4.900
Palta, manzana y betarraga con yogurt Apple, beetroot and avocado with yoghurt	\$4.200

sandwiches calientes / hot & toasted

Elige tu pan de molde: integral o blanco
Select from wholewheat or white slice

Mozzarella con tomate y orégano Mozzarella with tomato and oregano	\$3.400
Queso con palta y tomate Cheese with avocado and tomato	\$3.600
Huevos de campo revueltos Scrambled egg (free-range and local)	\$3.400
Plátano con miel y canela Banana with honey and cinnamon	\$3.400
Mantequilla de maní y plátano / o mermalada Peanut butter with jam / or banana	\$3.400

