



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 avisanos 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



Hummus - salsa de garbanzos típica del medio oriente, con una variedad de galletas y verduras frescas crudas \$4,900

Hummus - with a variety of crackers & raw salad vegetables

Tabla 3 quesos - camembert, queso azul y mantecoso, acompañados con galletas y aceitunas negras \$5,600

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

Verduras con salsa de ajo - frescas y crujientes verduras locales de estación, con nuestra exquisita salsa de la casa \$4,600

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

Camembert frito - derretido con una crujiente cobertura, acompañado con dulce de damasco y pan integral \$4,900

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

Pan de ajo - dos crocantes baguettes horneados (15 min) \$3,400

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

Frutos secos - almendras, maní, pasas y semillas de girasol \$2,600

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 \$3,800

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

Guacamole - salsa típica Mejjicana de palta, tomate y ajo \$4,200

Guacamole - Mexican-style avocado, tomato and garlic

Berenjenas marinadas con pan integral, tostado \$4,500

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 \$6,400

con queso derretido, tomate y lechuga en pan integral
Walnut veggieburger - with melted cheese, lettuce and tomatoes on wholewheat bread (a Living favourite)

Super hamburguesa vegetariana mas huevo y palta \$7,900

Super burger - as above with avocado and fried egg

Capiletti de 3 quesos con nuez - pasta casera rellena \$8,600

con gruyere, ricotta, parmesano y nueces. Acompañada con una de nuestras salsas hechas en casa - Zapallo con crema y un toque de ajo o / -Tomates con hierbas frescas

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 \$5,900

crema, queso y espinaca

Crepes - 2 light & creamy spinach & cheese pancakes

Burritos - con porotos refritos, palta, queso derretido \$5,900

y lechuga envueltos en dos tortillas, estilo mejicano

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

Hamburguesa vegana - hecha de porotos y quinoa \$6,900

con tomates y lechuga en nuestro pan integral casera

Vegan bean & quinoa burger - with lettuce & tomato

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 \$4.200

nuestra sopa fresca de hoy

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

Borscht - crema típica de Europa del Este hecha \$4.200

con betarragas locales, zanahorias y papas (esta sopa no contiene gluten).

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

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

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

sandwiches



Elige pan integral casero o baguette
Select from wholewheat or baguette

Palta con camembert y aceitunas negras Avocado with camembert and black olives	\$6,400
Hummus, pimentón rojo asado y rúcula Hummus, roasted red pepper and rocket	\$5,600
Queso con palta, tomate y lechuga Cheese with tomato, avocado and lettuce	\$5,600
Huevos de campo con mayonesa y pepino Free-range egg with mayonnaise & cucumber	\$5,600
Queso azul con pera y nueces Blue cheese, pear and walnut	\$6,400
Palta, manzana y betarraga con yogurt Apple, beetroot and avocado with yoghurt	\$5,600

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	\$4,200
Queso con palta y tomate Cheese with avocado and tomato	\$4,200
Huevos de campo revueltos Scrambled egg (free-range and local)	\$4,200
Plátano con miel y canela Banana with honey and cinnamon	\$3,900
Mantequilla de maní y plátano / o mermalada Peanut butter with jam / or banana	\$4,200



algo dulce / **sweet somethings**

Por favor mira la pizarra para ver nuestra selección de queques del día
Please see the blackboard for today's selection of cakes and slices

Cheesecake de la casa - mira la pizarra por el cheesecake del día Homemade Cheesecake - see blackboard for today's selection	\$3.500
Helado de caramelo - hecho en casa, un helado dulce y cremoso con crujientes trozos de caramelo (contiene un poquito de vodka) Honeycomb ice cream - homemade and creamy ice cream with delicious pieces of crunchy honeycomb, also homemade (contains a small amount of vodka)	\$3,800
Crumble con helado - postre clásico Inglés con fruta de estación y cobertura de avena con semillas. Acompañado con helado de vainilla Crumble and ice cream - oven baked seasonal fruit with a crumbly oat and seed topping. Served warm with vanilla ice cream	\$3,800
Panqueque - con manzana rallada y miel o manjar (por favor elige) Apple crepe - with grated apple & either honey / or dulce de leche	\$3,400
Pan francés - baguette rebosado en huevo, frito, con plátano y syrup French toast - slices of baguette with fried bananas and syrup	\$4.200
Porción de helado - elige entre el de vainilla o de ruibarbo casero Portion of ice cream - choose from vanilla or locally made rhubarb	\$1.900

Por favor consulta por queques sin gluten, para diabéticos o sin lácteos
Gluten free, vegan, egg free & diabetic cakes are available, please ask

jugos y batidos frescos freshly made juices & shakes



Jugos y batidos son sin azúcar excepto *
Juices are sugar-free except where marked *

Naranja - exprimido en el momento Orange - pure and freshly squeezed	\$2.600
Manzana - jugo fresco y puro Apple - pure, fresh juice	\$2.600
Zanahoria - jugo fresco y puro Carrot juice - pure and fresh	\$2.600
Zanahoria con jengibre fresco Pure carrot with fresh ginger	\$2.900
Combinación de 2 jugos: elige entre naranja-zanahoria / naranja-manzana o manzana-zanahoria Combination of 2 juices: choose from either carrot & orange / carrot & apple / or apple & orange	\$2.600
Pepino con limón * Cucumber and lemon *	\$2.900
Jugo de frutas de la estación Tutti Frutti - pure seasonal fruits	\$2.600
Limonada hecha en casa * Homemade lemonade *	\$1.900

batidos / milk & yoghurt shakes

Leche con plátano Banana milk - shake	\$2.100
Leche con frutilla * Strawberry milk - shake *	\$2.100
Naranja y plátano con yogurt natural Orange, banana and yoghurt smoothie	\$2.600
Frambuesa con yogurt * Raspberry smoothie with yoghurt *	\$2.600
Palta, plátano, dátiles y yogurt con leche Avocado, banana, dates, milk and yoghurt	\$3.200
Reemplaza la leche por leche de soya en cualquier de los anteriores Replace milk with soya milk for any of the above	+\$200

tragos, cervezas, bebidas spirits, beers & soft drinks

tragos largos

Pisco sour	\$2.800
Piscola (pisco and coca cola)	\$2.900
Mojito (rum, fresh mint & sugar)	\$3.900
Caipirinha (cachaça, lemon & sugar)	\$3.900
Caipiroska (vodka, lemon & sugar)	\$3.900
Vodka tónica - Absolut	\$3.900
Vodka naranja (freshly squeezed)	\$4.200
Cuba libre	\$3.900
Gin tónica - Bombay Sapphire	\$3.900

whisky y tragos cortos

Johnny Walker Red (6 años)	\$4.200
Johnny Walker Black (12 años)	\$4.800
Chivas Regal	\$4.800
Glenfiddich single malt	\$5.600
Jack Daniels	\$4.600
Baileys / Kahlua	\$3.800
Drambuie / Cointreau	\$4.600



cervezas y bebidas

Austral	\$2.000
Austral Calafate	\$2.400
Kuntsmann: Torobayo / Bock (negra)	\$2.600
Kosten Aike: Rubia o Negra	\$2.900
Local micro brew - pale or dark	
Cerveza artesanal "Natales" rubia - schop	\$2.900
"Natales" local pale micro brew on tap	
Cerveza sin alcohol (non alcoholic beer)	\$2.200
Coca cola / Coca light / Fanta / Sprite	\$1.600
Tónica / Ginger ale / Agua con o sin gas	

selección de vinos / wine selection

cabernet sauvignon	Emiliana	\$7.500
	Adobe (organico)	\$8.900
	Aquitania	\$10.900
	Montes Alpha	\$18.500
<hr/>		
carmenére	Emiliana	\$7.500
	Adobe (orgánico)	\$8.900
	Aquitania	\$10.900
	Viu Manet Secreto	\$12.900
	Terrunyo	\$20.000
<hr/>		
pinot noir	Cono Sur reserva	\$9.400
<hr/>		
ensamblajes blends	Casillero Reserva Privada - cabernet, syrah	\$9.900
	Montgras Quatro - cab, malbec, carm, syrah	\$12.900
	Coyam (orgánico) - cab, carm, syrah, merlot	\$17.500
<hr/>		
sauvignon blanc	Emiliana	\$7.500
	Concha y Toro Serie Riberas	\$10.500
<hr/>		
chardonnay	Aquitania	\$10.900
<hr/>		
espumante	Subercaseaux Brut (375cc)	\$4.800



vinos por copa / wines by the glass

cabernet sauvignon	Emiliana	\$2.200
	Aquitania	\$2.900
<hr/>		
carmenére	Emiliana	\$2.200
	Aquitania	\$2.900
<hr/>		
sauvignon blanc	Emiliana	\$2.200
	Serie Riberas	\$2.900

café de grano recién molido freshly ground coffee



Espresso chico	\$1.400
Espresso doble	\$2.200
Americano - café solo Black coffee	\$1.600
Cappuccino - Café con leche y espuma	\$1.900
Mocha - Café, chocolate y leche	\$2.200
Café con leche tazón - Latte in a mug	\$2.200
Cortado - White coffee	\$1.800
Café Irlandes - Irish coffee	\$3.800
Café con Baileys - Coffee with Baileys	\$3.400

Elige tu café descafeinado y / o con leche de soya en cualquiera de las opciones
Decaf & soya milk options are available for any of the above, please ask

Chocolate caliente Hot chocolate in a mug	\$2.200
Mate - Rosamonte / Piporé Typical South American infusion (strong)	\$1.800

extras

Leche de soya / Soya milk	\$200
Porción de miel / Portion of honey	\$300
Café de grano descafeinado Decaffeinated freshly ground coffee	\$100

selección de té / teas

Twinnings: English Breakfast/ Earl Grey or Green Gunpowder en hoja (loose leaf)	\$1.400
Té en bolsa, elige de estas variedades: Twinnings bags - English Breakfast, Chai, Earl Grey, Green, Rooibos	\$1.400
Té de hierba y fruta, elige en la barra Herbal & fruit tea bag selection (at bar)	\$1.400
Menta fresca organica / mezcla de hierbas Fresh organic mint / dried herbal loose leaf	\$1.400
Chai - típico de la India con leche y azúcar Chai - a typical sweet, milky Indian tea (homemade)	\$2.200