

GOOD NICK cafe & bar.

SNACKS

Papas fritas adobadas, guacamole y mayonesa tomate seco (Sy)	10.200.-
Hummus clásico, tomate seco y pan plano con zaatar (Se)	8.900.-

PLATOS

Crema de zapallo butternut y jengibre	6.500.-
Ensalada rúcula y dressing de maní, tomate seco, aceitunas, tofu (Fs, Se)	8.500.-

SANDWICHES - *Burgers: Pan de papa, cheese burger (Notco) y papas fritas -*

Toastie caprese; tomate, albahaca y queso (Gt, Sy)	7.000.-
Toastie palta y champiñón salteado con tomillo (Gt)	8.700.-
Toastie pesto de tomate seco, ricotta vegetal, menta y rúcula (Gt, Sy, Fs)	8.500.-
Burger clásica; tomate, lechuga, pepino encurtido, mayonesa (Gt, Sy)	8.000.-
Burger pesto rosso, pepino encurtido, mayonesa (Gt, Sy)	8.500.-

POSTRES Y SWEETS

Arroz con leche, basmati y coco	3.500.-
Queque de zanahoria, cremoso de coco (Gt, Fs)	3.500.-
Queque de banana (Gt,Sy)	3.500.-
Queque de limón, glaseado de limón (Gt)	2.500.-
Crumble de frutilla (Gt, Fs)	3.500.-
Alfajor de maicena, manjar de dátiles (Fs)	2.500.-
Brownie de chocolate (Fs)	3.500.-

Alergias Alimentarias

Gluten - (Gt) ; Soya - (Sy) ; Mostaza - (Mz) ; Sésamo - (Se) ; Mani - (Ma) ; Frutos secos - (Fs)

No usamos ingredientes de origen animal

GOOD NICK cafe & bar.

VINO - Rotación semanal de viñateros -

Brut Pinot Noir y Chardonnay, V. Colchagua, Luis Felipe Edwards	4.000.-
Viogner V. Casa Blanca, Emiliana, 2024	5.000.-
Carmenere V. Maule, J. Bouchon, 2025	5.000.-

SPRITZ - Licor base, espumante brut y soda - 6.000.-

*Opciones: Aperol, Ramazzotti, Campari, Limoncello

COCKTAILS - Con alcohol -

Negroni - gin, vermouth rosso y campari	6.000.-
East side - gin, limón, simple syrup, menta y pepino	6.000.-
Espresso martini - Vodka, licor de café y espresso shot	6.000.-
Paloma - Tequila, pomelo, limón, simple syrup y soda	6.000.-
Mimosa - Jugo de naranja y espumante brut	4.500.-
Sangría - Vino tinto, vermouth, jugo de fruta	12.000.-

VERMOUTH - Solo o con soda - 5.500.-

Iris, rosso, Cataluña, España

CERVEZA - On tap/ De barril - 5.000.-

Lager "Tiempo Libre" 4,9% ABV, Hasta Pronto Brewerrie

MOCKTAILS - Sin alcohol -

Sweet paloma - jugo de pomelo y limón, syrup, soda y azúcar morena	\$4.500.-
Limonada jengibre - Jugo de limón, syrup jengibre, menta y soda	\$4.500.-
Spiced cold brew - infusión de café en frío, syrup masala, tónica	\$5.500.-

Alergias Alimentarias

Gluten - (Gt) ; Soya - (Sy) ; Mostaza - (Mz) ; Sésamo - (Se) ; Mani - (Ma) ; Frutos secos - (Fs)

No usamos ingredientes de origen animal

GOOD NICK cafe & bar.

CON CAFE

Espresso	2.100.-	Dirty Chai	4.000.-
Macchiato	2.300.-	Peanut Butter Latte (Ma)	4.200.-
Americano	2.500.-	Filtrado	4.000.-
Cappuccino/Latte	3.500.-	Cold Brew	4.000.-
Magic	3.700.-	Espresso Tonic	4.700.-
Flat White	3.700.-	Espresso Naranja	4.700.-
Mochaccino	4.000.-		

SIN CAFE

Jugo de naranja (Fresco del día)	3.000.-	Kombucha (Jengibre o hibiscus frambuesa)	4.200.-
Jugo del día	2.600.-	Agua mineral c/gas Puyehue	3.500.-
Tahini Hot Choc (Se) (Chocolate, Azúcar morena, pasta de sésamo)	4.000.-	Bebida en lata (Coca Cola Zero, Tónica Fentimans)	3.000.-
Super Food Latte (Matcha, turmeric, chocolate o masala chai)	3.500.-		
Te / Infusiones (Negro y flor de hibiscus, verde lemon grass y jengibre, masala chai o infusion hierbas nativas)	2.500.-		
Iced Tea (Base de té, azúcar morena, cítricos)	2.600.-		

EXTRAS

Opción Iced	200.-
Doble/12 oz	1.500.-
Extra coffee shot	300.-
Extra Bebida Veg (Avena, soya o almendra)	500.-

Alergias Alimentarias

Gluten - (Gt) ; Soya - (Sy) ; Mostaza - (Mz) ; Sésamo - (Se) ; Mani - (Ma) ; Frutos secos - (Fs)
No usamos ingredientes de origen animal