



THE SINGULAR

Rooftop

BAR

The Singular Brunch

Bebidas

Te o café

Jugo del día

Copa de espumante o cóctel a elección entre:

Bourbon Smash

Whisky Jim Beam White, jugo de limón, syrup de miel

Tea Time

Gin, jugo de piña, jugo de limón, jugo de pepino, syrup

Queen Royal

Espumante, licor de Cherry

The Singular Spritz

Aperol, espumante, agua con gas, bitter peach




1er Tiempo


Croissant y tostadas en pan de la casa

Ensalada de frutas    


Yogurt 

Granola   

Mermelada y miel   

Mantequilla 

Palta    

Queso chacra 

2do Tiempo

A elección entre:

Huevos pochados, salmón ahumado en casa y crema de paltas sobre pan de semillas

Huevos fritos, sobre papas rostí, champiñones y tocino crocante

Ostiones a la parmesana

Hummus de garbanzos y verduras grilladas    


Ceviche mixto de pescado y mariscos 

Ostión, camarón, salmón y pulpo

3er Tiempo

A elección entre:

Waffles de chocolate, plátano y naranja, con huevos de chocolate negro 

Waffles de frutillas y arándanos, con huevos de chocolate blanco 

Tenemos opciones dulces veganas y sin gluten. Consultenos.

CLP \$19,900

Precio por menú en pesos chilenos (CLP). IVA incluido
Menu edición especial Semana Santa disponible exclusivamente
del 29 de marzo al 4 de abril 2021

[Reserva aquí](#)

 Sin Gluten

 Sin Lactosa

 Vegetariano

 Vegano



THE SINGULAR

Rooftop

BAR

The Singular Brunch

To Drink

Coffee or Tea

Juice of the day

A Cocktail to choose between
Sparkling wine or one of our signature cocktails:

Bourbon Smash

Whisky Jim Beam White, lemon juice, honey syrup

Tea Time

Gin, pineapple juice, lemon juice, cucumber juice and syrup

Queen Royal

Sparkling wine and cherry liqueur

The Singular Spritz

Aperol, sparkling wine, sparkling water, bitter peach

1st Course

Croissant and house made bread toasts

Seasonal Fruit salad 🌱 🥚 🌾 🍷

Yogurt 🥚

Granola 🌱 🥚 🌾

Marmalade, honey 🌱 🥚 🌾

Butter 🌱

Avocado 🌱 🥚 🌾 🍷

Cheese 🌱

2nd Course

One of your choice:

Poached eggs, smoked salmon and avocado cream served with whole grain bread

Fried eggs, rosti potato, mushrooms and crunchy bacon

Scallops au gratin

Chickpeas hummus with grilled vegetables 🌱 🥚 🌾 🍷

Fish and seafood Chilean ceviche 🌱

Scallops, shrimps, salmon, octopus

3rd Course

Chocolate, banana and orange waffle, and dark chocolate Easter eggs 🥚

Strawberry and blueberry waffle, and white chocolate Easter eggs 🥚

Vegan and Gluten free options available. Please, inquire us for further information.

CLP \$19,900

*Price per menu in chilean pesos (CLP). Vat is included
Easter brunch edition available only from March 29th to April 4th, 2021*

[Book now](#)

🌱 Gluten free

🥚 Lactose free

🌾 Vegetarian

🍷 Vegan