



The Clock

Carta exclusiva para consumo en local

CAFETERÍA & PASTELERÍA

CLÁSICOS

RISTRETTO	\$ 2.300
ESPRESSO SIMPLE	\$ 2.300
ESPRESSO DOBLE	\$ 3.000
LUNGO	\$ 2.300
AMERICANO DOBLE	\$ 3.300
MACCHIATO	\$ 2.500
MACCHIATO DOBLE	\$ 3.100
CAPUCCINO	\$ 2.900
CAPUCCINO DOBLE	\$ 3.500
LATTE	\$ 3.500
MOKACCINO	\$ 4.200

DEL BARISTA

CAPUCCINO MIEL CANELA	\$ 4.700
CAPPUCCINO CON MIEL Y CANELA	
CAFÉ IRLANDÉS	\$ 4.900
CAFÉ ESPRESSO, WHISKEY Y CREMA	
AMERICANO VIENÉS	\$ 3.600
CAFÉ AMERICANO, CHANTILLY, ESPOLVOREADO CON CHOCOLATE DULCE	
CAPUCCINO VIENÉS	\$ 3.900
CAFÉ CAPUCCINO Y CHANTILLY	
CHOCOLATE NEVADO	\$ 5.400
CHOCOLATE CALIENTE CON BORDE DE NUTELLA Y CREMA CHANTILLY	
NUTELLATE	\$ 5.400
NUTELLA, CAFÉ Y LECHE TEXTURIZADA	
CHOCOLATE CALIENTE	\$ 3.900
LECHE TEXTURIZADA CON MEDALLONES DE CHOCOLATE FUNDIDO	
CHAI LATTE	\$ 4.000
INFUSIÓN DE CHAI CON LECHE	
CHOCOLATE MASHMELLOW	\$ 5.400
CHOCOLATE CALIENTE Y MASHMELLOW	

TE

TE TWININGS	\$ 2.700
TETERA	\$ 3.400
TE CORTADO	\$ 3.200
ICED TEA	\$ 2.700



AGREGA **EXTRA CREMA** POR \$ 990 C/U
AGREGA **SYRUP** POR \$ 590 C/U

BEBIDAS

AGUA MINERAL	\$ 2.200
BEBIDAS	\$ 2.500
BEBIDA ENERGETICA REDBULL	\$ 3.000
AGUA TÓNICA	\$ 2.500
GINGER BEER EWU	\$ 2.900

MALTEADAS & FRIOS

FRAPUCCINO	\$ 5.200
CAMELO, CHOCOLATE O AFTER EIGHT	
FRAPPE	\$ 5.200
NUTELLA PISTACHO, NUTELLA PLATANO MANJAR, CHOCO FRUTILLA, U OREO.	
CAFÉ O CHOCOLATE HELADO	\$ 5.200
CAFÉ, LECHE Y HELADO DE VAINILLA O CHOCOLATE	
MILKSHAKE	\$ 4.900
BATIDO DE LECHE, HELADO A ELECCIÓN Y CHANTILLY	
SMOOTHIE	\$ 4.900
BATIDO DE LECHE, YOGURT Y FRUTA NATURAL A ELECCIÓN	
AFFOGATO	\$ 4.200
HELADO DE VAINILLA CON ESPRESSO	
ICED COFFEE	\$ 4.200
LECHE CON PLATANO	\$ 4.900

PORCIONES

PASTELERÍA

TORTA VARIEDADES	\$ 5.000
TORTA HOJA THE CLOCK	\$ 5.200
PIE DE LIMÓN	\$ 4.500
CHEESECAKE	\$ 4.800
STRUDEL	\$ 4.500
KUCHEN	\$ 4.500
BROWNIE	\$ 2.900



CONSULTA STOCK Y VARIEDADES DISPONIBLES

POSTRES & HELADOS

COPA DE HELADO SIMPLE	\$ 3.900
1 SABOR A ELECCIÓN	
COPA DE HELADO DOBLE	\$ 5.900
2 SABORES A ELECCIÓN	
COPA KIDS	\$ 6.400
2 SABORES A ELECCIÓN, TOPPING, GOMITAS Y SALSAS	
COPA THE CLOCK	\$ 6.400
2 SABORES A ELECCIÓN, BASE DE NUTELLA, TROZOS DE BROWNIE Y CHANTILLY	
BANANA SPLIT	\$ 6.000
BROWNIE CON HELADO	\$ 5.200
STRUDEL CON HELADO	\$ 5.900

JUGOS & LIMONADAS

LIMONADA TRADICIONAL	\$ 3.500
LIMONADA MENTA JENGIBRE O MIEL	\$ 3.900
LIMONADA SABORES	\$ 4.200
JUGO NATURAL	\$ 4.900

DISFRUTAR EN LA MESA!

CREPES SALADOS

CREPE SALMÓN \$ 11.200
DELICADA MASA DE CREPE RELLENA CON SALMÓN AHUMADO, QUESO CREMA Y PALTA MOLIDA, ACOMPAÑADA DE ALCAPARRAS Y RÚCULA FRESCA.

CREPE JAMÓN SERRANO \$ 9.900
MASA DE CREPE SUAVE CON QUESO CREMA, JAMÓN SERRANO Y PALTA MOLIDA, TERMINADA CON ACEITE DE OLIVA Y RÚCULA.

CREPES DULCES

CREPE MANZANA CANELA \$ 8.900
MASA DE CREPE RELLENA DE MANZANA VERDE SALTEADA CON CANELA Y NUECES, ACOMPAÑADA DE SALSA TOFFEE, HELADO DE VAINILLA Y CREMA CHANTILLY.

CREPE NUTELLA FRUTILLA \$ 8.900
CREPE DULCE RELLENO DE NUTELLA Y FRUTILLAS FRESCAS, CON SALSA DE CHOCOLATE, HELADO DE VAINILLA Y CREMA CHANTILLY.

CREPE MANJAR PLATANO \$ 8.900
MASA DE CREPE RELLENA DE MANJAR Y PLÁTANO, ACOMPAÑADA DE SALSA TOFFEE, HELADO DE VAINILLA Y CREMA CHANTILLY.

PIZZAS

PEPERONNI \$ 12.900
SALSA NAPOLITANA, QUESO MOZARELLA, PEPPERONI

VEGETARIANA \$ 14.900
SALSA NAPOLITANA, QUESO MOZARELLA, MORRÓN, CHOCLO, CHAMPIÑONES, CEBOLLA MORADA, TOMATES CHERRY, ACEITUNAS, ALBAHACA.

MARGARITA \$ 12.900
SALSA NAPOLITANA, QUESO MOZARELLA, TOMATES CHERRY, ALBAHACA.

POLLO BBQ \$ 14.900
SALSA NAPOLITANA, QUESO MOZARELLA, PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA, SALSA BBQ, TOCINO AHUMADO, CEBOLLA CRISPY.

DEL MAR \$ 14.900
SALSA NAPOLITANA, QUESO MOZARELLA, SALMÓN, CAMARÓN Y RÚCULA.

SANDWICH

ANTO \$ 10.200
SALMÓN AHUMADO, QUESO CREMA CON ENELDO, PALTA Y LECHUGA EN PAN DE LA CASA.

LUGO **POLLO** \$ 7.900 **MECHADA** \$ 8.500
MECHADA O POLLO Y QUESO GOUDA FUNDIDO, EN PAN DE LA CASA

ITALIANO **POLLO** \$ 8.800 **MECHADA** \$ 9.200
MECHADA O POLLO, PALTA, TOMATE Y MAYONESA EN PAN DE LA CASA.

CHACARERO **POLLO** \$ 8.900 **MECHADA** \$ 9.500
POROTOS VERDES, AJI VERDE, TOMATE, Y MAYO DE LA CASA EN PAN DE LA CASA.

DON GEORGE \$ 10.500
JAMÓN SERRANO AHUMADO, LOMO VETADO AHUMADO, JAMÓN DE PIERNA, QUESO CREMA, RUCULA, CHERRY EN PAN CIABATTA.

JAMÓN QUESO \$ 3.900

HAMBURGUESA CHEDDAR \$ 6.500

AVE PALTA \$ 7.900

AVE PIMENTÓN \$ 5.900

PLATOS FRIOS

GOHAN SALMÓN Y CAMARÓN \$ 12.900
BOWL DE ARROZ ORIENTAL, SÉSAMO CON TROZOS DE SALMÓN, CAMARONES ECUATORIANOS, PALTA, QUESO CREMA Y SALSA DE SOYA O TERIYAKI

GOHAN POLLO \$ 10.900
BOWL DE ARROZ ORIENTAL, SÉSAMO CON TROZOS DE POLLO, PIMENTON ROJO Y VERDE, Y PALTA.

PALTA REINA \$ 8.200
RELLENO CON PASTA DE AVE Y MAYONESA

CEVICHE \$ 14.900
SALMÓN, CAMARONES, PALTA, CEBOLLA MORADA, PIMIENTO, CILANTRO.

ENSALADAS

THE CLOCK \$ 10.900
SALMÓN, CAMARONES, ZANAHORIA, PALTA, TOMATE CHERRY EN MIX VERDE Y LIMONETA.

CESAR \$ 9.900
LECHUGA, POLLO A LA PLANCHA, QUESO RALLADO, CRUTONES Y SALSA CÉSAR.

HIPOCALÓRICA POLLO \$ 9.900
POLLO, MIX VERDE, ZANAHORIA, CHOCLO, TOMATE, PALTA, HUEVO Y LIMONETA

The
Clock

Síguenos en @theclockpm

MOCKTAIL'S

Un **mocktail** es un **cóctel sin alcohol**, creado con la misma dedicación, sabor y equilibrio que uno clásico. **Refrescante, creativo y lleno de carácter**: ideal para disfrutar y brindar **sin grados**, pero con toda la experiencia.

CHERNOBYL

\$ 5.900

REFRESCANTE MEZCLA DE GIN SIN ALCOHOL, MENTA FRESCA, JUGO DE LIMÓN NATURAL Y GOMA. DE PERFIL CÍTRICO Y HERBAL, RECUERDA A UNA LIMONADA INTENSA CON CARÁCTER, IDEAL PARA QUIENES BUSCAN FRESCURA CON PERSONALIDAD.

TINDER

\$ 6.200

GIN SIN ALCOHOL COMBINADO CON MANGO Y MARACUYÁ, CORONADO CON BEBIDA DE LIMA-LIMÓN. TROPICAL, JUGOSO Y BURBUJEANTE, CON UN EQUILIBRIO PERFECTO ENTRE DULZOR Y ACIDEZ. UN MATCH INMEDIATO.

CUPIDO

\$ 6.400

TÉ TWININGS DE FRAMBUESA Y LIMÓN INFUSIONADO EN GIN SIN ALCOHOL, ACOMPAÑADO DE LIMÓN FRESCO, GOMA Y BEBIDA LIMA-LIMÓN. AROMÁTICO, SUAVE Y FRUTAL, PENSADO PARA ENAMORAR DESDE EL PRIMER SORBO.

MOJITO

\$ 4.900

CLÁSICO REFRESCO CUBANO EN VERSIÓN SIN ALCOHOL: MENTA FRESCA, LIMÓN RECIÉN EXPRIMIDO Y SODA. LIVIANO, MUY REFRESCANTE Y DISPONIBLE TAMBIÉN EN SABORES, PERFECTO PARA CUALQUIER HORA DEL DÍA.

PASTELERO

\$ 5.200

MEZCLA CREMOSA DE LECHE CONDENSADA, LIMÓN, ESENCIA DE COCO Y FRAMBUESA. DULCE, EQUILIBRADO Y CON TEXTURA DE POSTRE LÍQUIDO, IDEAL PARA QUIENES DISFRUTAN SABORES SUAVES Y GOLOSOS.

JARDÍN DE EMMA

\$ 4.500

ZUMO NATURAL DE NARANJA, PULPA DE PIÑA Y ESENCIA DE COCO. FRUTAL, SUAVE Y FRESCO, CON UN PERFIL TROPICAL DELICADO QUE INVITA A RELAJARSE.

EWUA

\$ 5.200

PULPA DE MANGO Y MARACUYÁ MEZCLADAS CON GINGER BEER. EXÓTICO, LIGERAMENTE ESPECIADO Y BURBUJEANTE, CON UNA COMBINACIÓN VIBRANTE Y REFRESCANTE.

DON SOBRIO

\$ 5.200

PULPA DE MARACUYÁ, FRAMBUESA NATURAL Y CERVEZA ARTESANAL SIN ALCOHOL SOBRIA. REFRESCANTE, FRUTAL Y CON CUERPO, IDEAL PARA QUIENES BUSCAN UNA EXPERIENCIA CERVECERA SIN ALCOHOL.

SIMÓN SIMÓN

\$ 4.500

ZUMO DE NARANJA Y POMELO, BALANCEADOS CON GOMA Y TÓNICA. CÍTRICO, ELEGANTE Y REFRESCANTE, CON UN AMARGOR SUAVE Y MUY AGRADABLE.

MORITA

\$ 5.200

SYRUP DE MORA, LIMÓN FRESCO Y SODA. LIGERO, BURBUJEANTE Y EQUILIBRADO ENTRE DULZOR Y ACIDEZ, PERFECTO PARA REFRESCAR.

PIÑA COLADA

\$ 4.900

PULPA DE PIÑA, CREMA VEGETAL Y ESENCIA DE COCO. CREMOSA, TROPICAL Y CLÁSICA, CON TODO EL SABOR DEL CARIBE EN VERSIÓN SIN ALCOHOL.

PISCO SOUR

\$ 4.500

VERSIÓN SIN ALCOHOL DEL CLÁSICO CHILENO: PISCO SIN ALCOHOL, LIMÓN RECIÉN EXPRIMIDO Y GOMA. REFRESCANTE, ÁCIDO Y FIEL AL SABOR ORIGINAL.