

EL PAN DE LA CHOLA

CON HUEVO

English Muffin s/ 24
huevo frito / jamón ahumado /
queso

Fritos de La Chola s/ 26 V
huevos / papa nativa crocante /
tomate cherry rostizado

Revueltos s/ 25 V
setas / chives / pan tostado

Tostados con Palta y Huevo s/ 24 V
huevo frito / palta / pan tostado

Huevos y zucchini s/ 32 V
parmesano / shallots asadas /
pangrattato

SIN HUEVO

Tostada de trucha s/ 24
palta/creme fraiche / encurtidos /
danish rye

Tostados s/ 20
mantequilla y mermelada V
palta y aceite de oliva V

EXTRAS

Papas Nativas Crocante s/ 18

Huevo Frito s/ 4

Palta s/ 4

Hummus s/ 14

Jamón s/ 8

Tocino s/ 12



SANGUCHES

Queso s/ 22 V

Mixto s/ 28
jamón / queso / alioli

Caprese s/ 24 V
tomate / mozzarella / pesto

Palteado s/ 22 V
tomate / hummus / palta

TLT s/ 26
pavo / lechuga / tomate / aros
de cebolla / mayo

Bacon bun s/ 25
huevos revueltos / cebolla
caramelizada / crème fraîche /
tocino

Pastrami s/ 32
chucrut / mostaza / mayo

NO TAN DULCE

Chía Pudding s/ 24 V
leche de coco y almendras /
frutas de estación / granola

Sourdough Waffles s/ 26 V
mantequilla / miel de té negro

Tostada Francesa s/ 24 V
fruta / ricotta batida / miel té
negro

Yogurt Griego s/ 22 V
granola / fruta

Ensalada de fruta s/ 22 V
fruta / crouton dulce

V: vegano / V: vegetariano

BEBIDAS

Jugo de Naranja s/ 14

Agua de Manzana s/ 14

Extracto Verde s/ 16
manzana / espinaca / kion

Extracto Naranja s/ 16
naranja / zanahoria

Shrub piña y cardamomo s/ 10

Shrub temporada s/ 10

Iced Tea / Frutos rojos s/ 14

Agua c/s gas s/ 8

Té / Infusión s/ 8

Chocolate Caliente s/ 14

Cerveza artesanal

CAFE

Espresso s/ 8

Americano s/ 10

Macchiato s/ 9

Stumpy s/ 9

Cortado Chola s/ 10

Capuccino s/ 11

Latte / Ice Latte s/ 12 - s/ 12.50

Matcha / Matchazo s/ 14 - s/ 16

Moka / Ice Moka s/ 14

Cold brew s/ 12

Orange cold brew s/ 16

Cold brew tonic s/ 16

*con leche de almendras / avena
s/ 3 - s/ 4

EL PAN DE LA CHOLA

PIQUEOS

- Pan de la casa s/ 18
acompañamiento del día
- Olivos al fuego s/ 16 V
- Papas nativas crocantes s/ 18
- Tortilla de patatas s/ 22 V
- Croquetas Joselito s/ 32
- Hummus
con cordero / pita s/34
con verduras asadas / pita s/32 V
- Albóndigas s/ 35
- Stracciatella s/ 32 V
tomate cherry / albahaca / pan
- Tabla de la Chola s/ 60
quesos & charcutería locales

ENSALADAS

- Ensalada de verdes s/ 23 V
mix de verdes / tomate cherry /
queso maduro / shallots
encurtidos
- Panzanella s/ 22 V
crema de feta / tomate cherry /
kiuri / croutones
- Ensalada de trucha s/ 26
huevo / crème fraîche / mix de
verdes / mug
- Lentejas al curry s/ 32 V
mix de verdes / berenjenas
ahumadas / zanahorias asadas
- Ensalada de pavo s/ 34
tocino / parmesano / huevo /
tomate cherry / palta

PIZZAS

- Marinara s/ 35 V
salsa de tomate / ajo / alcaparra /
orégano
- Margarita s/ 38 V
salsa de tomate / mozzarella /
albahaca
- Pomodoro s/ 40 V
tomate cherry / mozzarella / ajo /
albahaca
- Taleggio s/ 45 V
mozzarella / shallots / berros / miel
picante
- Setas s/ 45 V
mozzarella / chimichurri / yema
curada
- Espárragos s/ 42
botarga / chips de ajo / aceite de
coral
- Zucchini Stracciatella s/ 48
pancetta / parmesano
- Salchicha al hinojo s/ 45
salsa de tomate / shallots /
pecorino
- Joselito s/ 52
salsa de tomate / mozzarella /
chorizo Joselito / arúgula

* Extra anchoas s/ 4.5



SANGUCHES

- Queso s/ 22 V
- Mixto s/ 28
jamón / queso / alioli
- Caprese s/ 24 V
tomate / mozzarella / pesto
- Palteado s/ 22 V
tomate / hummus / palta
- TLT s/ 26
pavo / lechuga / tomate / aros
cebolla / mayo
- Pastrami s/ 32
chucrut / mostaza / mayo

BEBIDAS

- Jugo de Naranja s/ 14
- Agua de Manzana s/ 14
- Agua c/s gas s/ 8
- Shrub de piña y cardamomo s/ 10
- Iced Tea / Frutos rojos s/ 14
- Té / Infusión s/ 8
- Chocolate caliente s/ 14

DULCE

- Panacotta s/ 16
buttermilk / crumble
- Mango Lassi s/ 16
crema de mango / granola /
coco
- Pot de crème s/ 16
chocolate / almendras
- Brownie de centeno s/ 14

V: vegano / V: vegetariano

EL PAN DE LA CHOLA

EGGS

English Muffin s/ 24
fried egg / smoked ham / cheese

Fritos de La Chola s/ 26 V
eggs / crispy native potatoes /
roasted cherry tomatoes

Scrambled eggs s/ 25 V
wild mushrooms / chives /
toasted bread

Tostados con Palta y Huevo s/ 24 V
avocado / fried egg / bread

Eggs and zucchini s/ 32 V
parmesan / roasted shallots /
pangrattato

NO EGGS

Trout toast s/ 24
avocado / creme fraiche / pickles /
danish rye

Toasts s/ 20
butter and marmelade V
avocado and olive oil V

Hummus s/ 23 V
toasted bread

EXTRAS

Crispy native potatoes s/ 18

Fried egg s/ 4

Avocado s/ 4

Hummus s/ 14

Bacon s/ 12

Ham s/ 8

Fruit s/ 9

SANDWICHES

Cheese s/ 22 V

Mixto s/ 28
ham / cheese / alioli

Caprese s/ 24 V
tomato / mozzarella / pesto

Palteado s/ 22 V
tomato / hummus / avocado

TLT s/ 26
turkey / lettuce / tomato /
onions
/mayo

Bacon Bun s/ 25
scrambled eggs / crème
fraîche /
caramelized onion

Pastrami s/ 32
chucrut / mustard / mayo

NOT TOO SWEET

Chía Pudding s/ 24 V
coconut & almond milk / fruit /
granola

Sourdough Waffles s/ 26 V
butter / black tea syrup

French toast s/ 24 V
fruit / whipped ricotta / black tea
syrup

Greek yogurt s/ 22 V
granola / fruit

Fruit salad s/ 22 V
seasonal fruit / sweet crouton



V: vegan / V: vegetarian

TO DRINK

Orange juice s/ 14

Apple water s/ 14

Green juice s/ 16
apple / spinach / ginger

Orange carrot juice s/ 16

Iced tea / Berries s/ 14

Pineapple & cardamom shrub s/ 10

Daily shrub s/ 10

Bottled water w/ or w/o gas s/ 8

Tea s/ 8

Hot chocolate s/ 14

Craft beer

Natural wine

COFFEE BAR

Espresso s/ 8

Americano s/ 10

Macchiato s/ 9

Stumpy s/ 9

Cortado Chola s/ 10

Capuccino s/ 11

Latte / Ice Latte s/ 12 - s/ 12.50

Matcha / Matchazo s/ 14 - s/ 16

Moka / Ice Moka s/ 14

Cold brew s/ 12

Orange cold brew s/ 16

Cold brew tonic s/ 16

*with almond / oat milk s/ 3 - s/ 4

EL PAN DE LA CHOLA

APPETIZERS

- Bread s/ 18
seasonal topping
- Roasted olives s/ 16 V
- Crispy native potatoes s/ 18 V
- Spanish tortilla s/ 22 V
- Joselito croquettes s/ 32
- Meatballs s/ 35
tomato / shallots / pecorino
- Hummus
with lamb / pita bread s/ 34
with roasted vegetables / pita s/
32 V
- Stracciatella s/ 32
cherry tomato / basil / bread
- Tabla de la Chola s/ 60
local cheese & charcuterie
plate

SALADS

- Green salad s/ 23 V
mix of greens / cherry tomato /
cheese / shallots
- Panzanella s/ 22 V
feta cream / cherry tomato / kiuri /
croutons
- Trout salad s/ 26
egg / crème fraîche / mix of
greens / mug / trout
- Curry lentils s/ 32 V
mix of greens / smoked eggplants /
roasted carrots
- Turkey salad s/ 34
bacon / parmesan / egg / cherry
tomato / avocado

PIZZAS

- Marinara s/ 35 V
tomato / garlic / caper / oregano
- Margarita s/ 38 V
tomato / mozzarella / basil
- Pomodoro s/ 40 V
cherry tomato / mozzarella /
garlic / basil
- Taleggio s/ 45 V
mozzarella / shallots / watercress
/ spicy syrup
- Wild mushrooms s/ 45 V
mozzarella / chimichurri / cured
yolk
- Asparagus s/ 42
botarga / garlic chips / coral oil
- Zucchini Stracciatella s/ 48
bacon / parmesan
- Fennel sausage s/ 45
tomato / shallots / pecorino
cheese
- Joselito s/ 52
tomato / mozzarella / chorizo
Joselito / rucula

* Extra anchovies s/ 4.5

All pizzas are made with 100%
sourdough, natural fermentation.



V: vegan / V: vegetarian

SANDWICHES

- Cheese s/ 22 V
- Mixto s/ 28
ham / cheese / alioli
- Caprese s/ 24 V
tomato / mozzarella / pesto
- Palteado s/ 22 V
tomato / hummus / avocado
- TLT s/ 26
turkey / lettuce / tomato / onions /
mayo
- Pastrami s/ 32
chucrut / mustard / mayo

TO DRINK

- Orange juice s/ 14
- Apple water s/ 14
- Iced tea s/ 14
- Pineapple & cardamom shrub s/ 10
- Bottled water w/ or w/o gas s/ 8
- Natural Wine
- Tap beer 200ml - 450ml s/ 10 - s/ 21

SWEET

- Pot de crème s/ 16
chocolate / almonds
- Pana cotta s/ 16
Buttermilk / Crumble
- Brownie s/ 14
chocolate / rye / maras salt
- Mango Lassi s/ 16
mango cream / coconut /
granola

COCKTAILS

Aperol Spritz s/35
Vermut Blanco / Prosecco

Chola Collins s/28
Vermut blanco / Gin / Shrub de
piña

Negroni s/32
Gin / Vermut Rosso Martini /
Campari

Moscow Mule s/30
Vodka / Ginger beer

Mimosa s/25
c/ Espumante

Mimosa s/28
c/ Campari

Gin Tonic s/28
Gin / tónico

Vermut Tinto / Blanco s/16
c/ hielo

Vermut Tinto s/25
con soda

Vermut Blanco s/25
con tónica

CHELAS

Servus Lager
ABV 5.0%

Fino balance entre cuerpo y aroma. Cebada malteada y lúpulos
alemanes.

Roja con Ayrampo
Red Ale / ABV 5.3% / Del Valle

Cerveza roja brillante con malta caramelo y ayrampo, balanceada
entre dulce y amargo.

Be Kind

Pale Ale / ABV 5.5% / Del Valle

Una Pale Ale clásica con aromas a mango, maracuyá y frutas
tropicales. Balanceada y muy refrescante

PCH

Rye Ipa / ABV 7.2% / Red Cerv.

La de la casa, a base de trigo y centeno, con notas cítricas y un
toque de romero fresco.

200ml s/10 | 450ml s/21

VINOS

TINTO

Cuatro Vacas
s/ 23 | s/ 120

Notas florales, frutos rojos y un toque
de vainilla. Equilibrado, untuoso y
con un final especiado y herbal.

Granítico Cinsault
s/ 24 | s/ 120

De viñedos en colinas con suelos
graníticos. Cinsault de taninos
suaves, vino jugoso y elegante.

Matorral
s/ 135

Uva País con crianza de 12 meses en
madera de raulí. Vino amable, con
carácter y notas de cereza.

BLANCO

Cuatro Vacas
s/ 23 | s/ 120

Con notas florales y cítricas. Cuerpo
medio y un toque sutil de aguja que
realza su vivacidad.

Genius Loci
s/ 25 | s/ 130

Balance entre delicada fruta y toques
herbáceos sutiles por vinificar con
20% del racimo entero.

Rocamadre
s/ 160

Notas aceradas y lías que aportan
fineza. Vinificado en huecos de
hormigón y 20% en barricas usadas.

ROSADO

Rocamadre
s/ 26 | s/ 130

Rosado sedoso y fragante de Pinot
Noir, con sutil mineralidad andina.
Versátil y refinado.

Genius Loci Petnat
s/ 150

100% Montepulciano d'Abruzzo,
elaborado en depósitos de
hormigón. Vibrante y elegante.

SIDRA

Calango
s/ 24

Delicia / Aroma a manzana, notas de
mango y piña.
Israel / Notas de manzana y cítricos.