



Tonino
Salumeria



— MENÚ —
SALUMERÍA
• ARTESANAL & CAFÉ •

Fabricamos Jamones, Kassler, Pastrami y Tocino en Casa
| Ahumado a leña | Curado 10 días



~ Pasión por lo auténtico ~



ESCANEA PARA VER LA CARTA
Y HACER TU PEDIDO



San Martín 534, Rancagua - Carta y Delivery



RANCAGUA



Carta

LA MATINA DEL SALUMERO

BRUNCH

Desayunos con salumería de la casa:
calidad artesanal al momento

1. ELIGE TU SÁNDWICH BASE

120gr de charcutería en pan ciabatta.

Queso cabeza	\$3.000
Kassler	\$3.900
Jamón tradicional o ahumado	\$3.900
Arrollado lomo	\$3.900
Tocino	\$3.900
Pastrami o jamón de vacuno	\$6.000
Corned Beef Premium	\$8.000



2. ¡PONLE COLOR!



Palta
\$2.000



Mayo de la Casa
\$750



Chukrut
Morado
\$1.300



Chukrut
Clásico
\$1.300



Pepinillos
agridulces
2 unidades
\$1.390



Queso Cheddar
2 slice
\$1.590



Queso mantecoso
2 slice
\$1.590



Tomate
\$1.300

3. OFERTA DE LA CASA

Sándwich de Autor + Café Americano \$5.500



4. PAILA DE LA MATINA

con Pan de Masa Madre

Paila de Huevos (2 huevos) \$3.500

Paila del Salumero (2 huevos + 1 agregado a elección).

Tocino Ahumado / Jamón / Lomo / Arrollado \$5.500

Agregado extra de Charcutería Artesanal \$2.000









RANCAGUA



CAFFÈ & INFUSIONI



Grano de Especialidad & Tueste de Autor

MÉTODOS DE EXTRACCIÓN Y ORIGEN



FILTRADO TONINO (BUNN) \$2.500

- Notas de cata: Chocolate amargo, cacao intenso y avellanas tostadas.
- Variedad / Origen: Jazoon Blend.
- Descripción: Extracción constante de perfil clásico americano.
- (Recarga: \$1.500)



V60 SINGLE ORIGIN ARTESANAL \$3.500

- Consultar variedad.
- Notas de cata: Té negro, lima fresca y durazno maduro.
- Descripción: Método de goteo manual que resalta la complejidad del grano.



COLD BREW TONINO \$2.900

- Café de extracción en frío, suave y refrescante.
- Notas de cata: Chocolate, caramelo y frutos secos.
- Tiempo de maceración: 12 horas.



TONIC COFFEE \$3.500

- Espresso de especialidad con tónica y hielo.
- Notas de cata: Cítrico, refrescante y equilibrado.
- Una forma distinta de disfrutar el café.



NARANJA COFFEE \$3.500

- Shot de café americano especialidad con jugo de naranja y hielo.
- Notas de cata: Cítrico, refrescante y equilibrado.



BEBESTIBLES





- Bebida lata \$2.000
- Jugo pulpa natural \$3.500
- Agua Mineral Con/Sin Gas \$1.800
- Jugo de fruta cocida con especias \$2.000
- Tónica \$2.000



TODOS LOS PANES SON DE MASA MADRE ARTESANAL



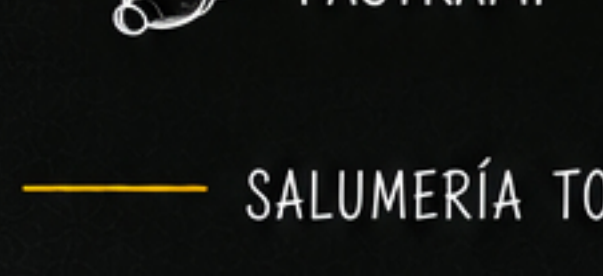
JAMONES AHUMADOS



CAFÉ DE ESPECIALIDAD

BRUNCH

8:30 / 16:00 hrs



IL FRESCO TONINO \$5.000

Hummus de garbanzo, y mix de semillas oliva acompañado de tostadas de masa madre con palta.

100% Enriquecedor para ti, fresco y contundente

IL TRADIZIONALE TONINO \$8.900

Trozo de tocino de la casa, palta y huevo revuelto acompañado de pan de masa madre.

El desayuno que no falla

LA COLAZIONE DEL SALUMIERE

De nuestra vitrina \$8.900

Kassler ahumado en casa, palta y huevo revuelto acompañado de pan de masa madre.

Ahumado en casa para empezar el día

LA SPECIALITÀ DI TONINO ★

10 días curado \$8.900

Omelette con pastrami Tonino, champiñones salteados y palta acompañados de pan de masa madre.

Nuestro pastrami se luce en la mañana



PASTRAMI



CAFÉ



JAMÓN

Tonino
Salumeria

RANCAGUA

SALUMERÍA TONINO | PASIÓN POR LO AUTÉNTICO

SÁNDWICHES

En pan frica artesanal 300gr



LOMITO PURO \$7.000

Lomito de cerdo de la casa,
en pan artesanal.



EL CREMOSO \$7.500

Lomito de cerdo de la casa,
con mayonesa casera.



EL PADRINO \$8.900

Lomito de la casa, palta, tomate
y mayonesa de la casa.



EL BÁVARO \$8.900

Lomito de la casa, tomate, chucrut,
mayonesa de la casa.



TODOS LOS PANES
SON DE MASA MADRE
ARTESANAL



JAMONES
AHUMADOS



CAFÉ DE
ESPECIALIDAD

Tonino
Salumería



RANCAGUA

Buenos momentos,
mejor compañía



Picoteo es tradición

SALUMERÍA TONINO
RANCAGUA

PICOTEO

Para compartir, siempre es mejor



PICOTEO 1

Sabor que une

Queso especias, charcutería trozo (*lomo, Kassler, jamón, queso cabeza*), slice pastrami, acompañado trozo ciabatta al oliva con toque orégano.

\$7.900



PICOTEO 2

Más sabor
más momentos

Queso especias, queso parmesano, charcutería trozo (*lomo, Kassler, jamón, queso cabeza*), slice pastrami acompañado trozo ciabatta al oliva con toque orégano, aceitunas.

\$9.500



SALUMERÍA DE LA CASA

(PARA LLEVAR)

“El valor de lo hecho con tiempo y pasión.”



Recetas de autor trabajadas desde cero en nuestra cocina.
Respetamos el proceso artesanal: curados de 10 días,
especies seleccionadas y el toque inconfundible del
ahumado a leña. Auténtico sabor de origen.

● Jamón pierna planchado	250 gr	\$3.500
● Jamón pierna glaseado y ahumado	250 gr	\$3.700
● Jamón vacuno	250 gr	\$6.000
● Pastrami	250 gr	\$6.000
● Arrollado lomo con o sin ají	250 gr	\$3.400
● Lomito Kassler	250 gr	\$3.500
● Tocineta	250 gr	\$3.500
● Costillar ahumado	kilo	\$13.500
● Bratwurst	kilo	\$8.900
● Butifarra	kilo	\$8.900
● Chorizo tradicional	kilo	\$7.500
● Huesito ahumado	kilo	\$3.900
● Queso de cabeza	250 gr	\$2.000



~ PASIÓN POR LO AUTÉNTICO ~



📍 San Martín 534,
Rancagua

Carta





~ Pasión por lo auténtico ~



≡ ESCANEA PARA VER LA CARTA Y HACER TU PEDIDO ≡

📍 San Martín 534, Rancagua - Carta y Delivery

