

DESAYUNOS

BOWL DE FRUTAS
\$11.800

BOWL DE AÇAÍ*
con granola, semillas
de chía y frutos rojos
\$24.500

con granola, mantequilla
de maní y banano
\$25.500

TOSTADAS INTEGRALES
con mantequilla
y mermelada
\$9.000

TOSTADAS FRANCESAS
con banano, mantequilla
y miel de maple
\$27.800

PANCAKES
con mantequilla
y miel de maple
\$24.400

BOWL DE AVENA*
con mantequilla de almendras,
arándanos, banano y miel
\$24.700

GRANOLA*
con yogurt griego y miel
\$27.500

con leche de almendras
\$26.000

con leche
\$24.300

TOSTADAS
con mantequilla
y mermelada
\$8.300

QUESO A LA PLANCHA
\$12.600

HUEVOS

HUEVOS REVUELTOS
con jamón, queso, maíz,
champiñones o tomate
y cebolla

uno o dos toppings \$16.800
tres o más toppings \$22.600

HUEVOS REVUELTOS
\$10.000

CHILAQUILES
totopos, salsa molcajete, huevo
frito, pollo y queso fresco
\$31.000

HUEVOS SHAKSHUKA
con tomate, pimentón,
cebolla y especias
\$23.100

HUEVOS TIBIOS
al gusto, acompañados
de pan country sour
\$17.300

FRITTATA
huevos al horno con
queso y vegetales
\$23.600

HUEVOS A LA CREMA
con jamón ahumado sellado
en miel, acompañados
de pan gratinado \$26.900

BRKFST BOWL
huevos revueltos, queso
a la plancha, aguacate,
tocineta y pan baguette
\$33.500

HUEVOS FRITOS
\$10.000

*Contiene nueces

MENÚ INFANTIL

HUEVO REVUELTO
CON JAMÓN & QUESO
\$14.200

PANCAKE, HUEVO Y
TOCINETA O SALCHICHAS
\$19.400

GRANOLA CON YOGURT
Y FRUTOS ROJOS
\$14.200

PANCAKE
\$12.100

HOJALDRES

ROSCÓN DE AREQUIPE
O BOCADILLO
\$7.900

CROISSANT DE
ALMENDRAS*
\$12.900

CRUFFIN DE AREQUIPE
O AVELLANA
\$9.800

CROISSANT DE
JAMÓN & QUESO
\$14.900

CROISSANT DE QUESO
\$14.300

CROISSANT
DE PISTACHO*
\$14.900

DANISH DE PECANS
Y CARAMELO*
\$12.200

CROISSANT
\$7.500

PAIN AU CHOCOLAT
\$10.800

DANISH DE
CANELA
\$10.000

PAN

CANASTA DE
AMASIJOS
\$29.400

CANASTA DE PAN
4 panes a elección entre:
croissant, danish de canela,
cruffin, challah, baguette, pan
de espelta, pan de centeno, pan
multigranos y semillas, country
sour o miche levain
\$27.000

CANASTA DE PAN DE
LA CASA
4 panes de nuestra
selección
\$23.600

PAN DE YUCA
\$7.000

ALMOJÁBANA
\$7.000

*Contiene nueces

SÁNDWICHES

MASA

huevos revueltos,
queso y tocineta en
muffin inglés,
acompañado de un
bowl de frutas
\$29.500

TARTINE DE
AGUACATE*

tomates cherry,
semillas de girasol
y germinados en
pan miche levain
\$27.800

GRILLED
CHEESE

queso campesino
y sabana en pan
de mie o pan
árabe
\$26.500

CROQUE MADAME*

jamón, queso
gruyère, huevos
fritos y salsa
bechamel en pan
country sour
\$33.500

TARTINE DE
AGUACATE
& HUEVO*

huevos revueltos con
queso monterey jack,
en pan miche levain
\$33.100

GRILLED HAM &
CHEESE

jamón, queso
campesino y
sabana en pan de
mie o pan árabe
\$28.000

BRKFST BRGR

huevos revueltos,
queso cheddar,
tocineta y sriracha
en pan brioche
\$29.500

BAGEL CON SALMÓN
AHUMADO

queso crema, aguacate,
tomate, cebolla encurtida
y alcaparras
\$38.400

CROISSANT

huevos fritos,
jamón y queso
\$30.500

BEC BAGEL

huevos revueltos con
queso y tocineta
\$29.800

PANADERÍA

MUFFIN
INGLÉS X 6
\$16.300

PAN DE
BANANO
\$22.200

BAGEL CON SEMILLAS
DE AJONJOLÍ
\$20.700

PAN BRIOCHE
DE CANELA
\$20.800

PAN ROLL 5 GRANOS
\$20.200

PAN DE ESPELTA
\$29.800

PAN DE CENTENO
\$21.500

PAN
ÁRABE X 5
\$14.400

PAN DE MIE
\$18.500

PRETZEL
\$5.800

PAN INTEGRAL DE
NUECES Y UVAS
\$27.800

PAN MULTIGRANOS
& SEMILLAS
\$29.800

PAN HAMBURGUESA
SLIDER X 6
(SOLO FIN DE SEMANA)
\$14.800

CINNAMON ROLL
\$10.000

con crema de queso
\$10.800

PAN
COUNTRY SOUR
\$16.100

PAN BABKA
DE CHOCOLATE*
\$25.000

PAN DE
MIE INTEGRAL
\$21.500

PAN
MICHE LEVAIN
\$22.100

PAN ROLL
CHALLAH
\$18.300

PAN PERRO
SLIDER X 6
(SOLO FIN DE SEMANA)
\$16.100

PAN DE MAÍZ
\$13.500

*Contiene nueces

BATIDOS DE FRUTAS & VEGETALES

#1 CACAO POWER

BANANO, ARANDANOS, DÁTILES,
KALE, ESPINACA Y COCOA.
12oz. \$18.100

#2 GINGER BOOST

PIÑA, BANANO, ZANAHORIA,
LIMÓN Y JENGIBRE.
12oz. \$15.600

#3 BEET BERRY

REMOLACHA, FRESA, PIÑA,
BANANO, MORA, ARANDANOS,
FRAMBUESA Y LIMÓN.
12oz. \$15.600

#4 AVO BALANCE

AGUACATE, BANANO, ESPINACA,
DÁTILES, LIMÓN Y JENGIBRE.
12oz. \$15.600

#5 HYDRATE

PIÑA, BANANO, FRESA, PEPINO
COHOMBRO Y PITAYA.
12oz. \$15.600

#6 TROPICAL

MANGO, PIÑA, PAPAYA,
ZANAHORIA Y LIMÓN.
12oz. \$15.600

#9 GREEN VITALITY

BANANO, PIÑA, NARANJA,
AGUACATE, PEPINO COHOMBRO,
ESPINACA Y KALE.
12oz. \$15.600

#10 COCOA BERRY

MORA, FRAMBUESA, ARANDANOS,
BANANO,
FRESA, DÁTILES, KALE Y COCOA.
12oz. \$15.600

REPOSTERÍA

TORTAS

CHOCOLATE
PORCIÓN \$19.800
GRANDE - \$204.800
PEQUEÑA - \$132.400

SELVA NEGRA
\$138.600
PORCIÓN \$20.500

AGRAZ & AMAPOLA
\$115.500
PORCIÓN \$18.400

ZANAHORIA
\$99.600
PORCIÓN \$17.800

DOUGHNUTS

**AREQUIPE, AZÚCAR &
CANELA, CREMA
PASTELERA, MORA**
\$7.400

CHOCOLATE
\$10.000

ZANAHORIA
\$10.000

**MINI DOUGHNUT DE
AZÚCAR & CANELA**
\$700

GALLETAS

**AVENA,
CHUNKS DE CHOCOLATE
CHOCOLATE + CHOCOLATE***
\$8.900

FINANCIER*
\$4.900

**MASA DE GALLETAS
PARA HORNEAR
EN CASA**

**AVENA
CHUNKS DE CHOCOLATE**
\$37.700

CHOCOLATE + CHOCOLATE*
\$39.800

POSTRES

BREAD PUDDING
con uvas pasas
y salsa inglesa
\$12.100

**CHEESECAKE
FRUTOS ROJOS**
\$111.300
PORCIÓN \$15.200

TARDALETAS

ALMENDRA & AGRAZ*
\$104.800

LIMÓN
\$103.400

FRESA*
\$104.800

MANZANA
\$109.700

PORCIÓN \$18.900

PISTACHO*
\$117.600

PORCIÓN \$20.500

HELADO

SÁNDWICH DE HELADO
helado de vainilla y galleta
de chocolate
\$12.100

**BOLA DE HELADO CON
GALLETA CROCANTE**
\$8.400

*Contiene nueces

SÁNDWICHES

+6.500 CON ACOMPAÑAMIENTO
ESCOJA ENTRE PAPAS FRITAS, CHIPS DE PLÁTANO Y YUCA O ENSALADA

PAVO*

tocineta, aguacate, queso
y salsa romesco en pan
integral de nueces y uvas
\$42.000

POLLO CROCANTE

queso cheddar, ensalada
de repollo y salsa bbq en
pan brioche
\$38.400

ROAST BEEF &
CHAMPIÑONES

cebolla caramelizada,
jus de vino tinto, chips
de ajo y mayonesa en
pan rústico italiano
\$41.000

STEAK & EGG

roast beef, cebolla
caramelizada, huevo frito
y jalapeños, en pan
rústico italiano
\$45.000

FALÁFEL

queso feta, cebolla
encurtida, pepino
cohombro, tzatziki y
tahina en pan árabe
\$27.400

PROSCIUTTO & SOPRESSATA

queso gouda, gruyère,
rúgula y tomates secos
en pan rústico italiano
\$46.200

BERENJENAS AL HORNO

queso mozzarella fresco,
mermelada de tomate y
rúgula en pan árabe
\$26.900

STEAK SÁNDWICH

queso cheddar,
aguacate, tomate fresco
y cebolla caramelizada
en pan miche levain
\$45.000

GRILLED CHEESE

queso campesino y sabana
en pan de mie o árabe
\$26.500

MOZZARELLA

tomates secos y pesto
en pan country sour
\$30.500

POLLO & AGUACATE*

cilantro, tomate y queso
fresco en pan baguette
\$36.500

GRILLED HAM & CHEESE

jamón, queso
campesino y sabana
en pan de mie o árabe
\$28.000

REUBEN

corned beef, queso
gouda y salsa rusa
en pan de centeno
\$45.700

JAMÓN &
TRES QUESOS

jamón, queso gouda,
gruyère y sabana,
acompañado de una salsa
aioli en pan country sour
\$39.900

ATÚN

mayonesa, manzana,
apio y lechuga romana
crocante en pan
country sour
\$36.400

POLLO AL LIMÓN

queso campesino,
pimentón asado, rúgula
y pesto en pan
country sour
\$39.300

ENSALADAS

BASE LECHUGA MIX O LECHUGA ROMANA + VINAGRETA \$7.400

BASE ARROZ INTEGRAL + VINAGRETA \$8.600

BASE QUINOA + VINAGRETA \$8.200

VINAGRETAS

BALSÁMICA \$4.900

CILANTRO \$4.900

JENGIBRE & AJONJOLÍ \$4.900

MANZANA \$4.900

ACEITE DE OLIVA \$5.400

MEXICANA \$4.900

PESTO \$4.900

TAHINA \$4.900

AGUACATE \$4.900

MARAÑÓN \$4.900

PROTEÍNA

ATÚN \$11.600

BOCCONCINI \$7.600

CAMARONES \$10.300

FALÁFEL \$6.100

HUEVO \$3.000

PAVO DESMECHADO \$11.600

POLLO AL LIMÓN \$8.100

POLLO CAJÚN \$8.100

PARMESANO \$4.600

QUESO FETA \$10.200

TOCINETA \$9.200

TOFU \$4.600

VEGETALES

APIO \$2.700

ARVEJA \$3.600

BRÓCOLI \$2.700

CEBOLLA ENCURTIDA \$2.700

CHAMPIÑONES \$4.000

ESPINACA \$3.300

PALMITOS \$6.600

PIMENTÓN ASADO \$4.600

REMOLACHA \$4.000

TOMATE \$2.800

TOMATES CHERRY \$3.300

TOMATES SECOS \$7.100

ZANAHORIA \$1.300

BRÓCOLI AL HORNO \$3.800

PEPINO \$1.300

RÚGULA \$5.800

REPOLLO MORADO \$3.300

GRANOS

ARROZ INTEGRAL \$5.000

GARBANZO CROCANTE \$3.300

MAÍZ \$3.600

LENTEJAS CROCANTES \$3.300

QUINOA ROJA Y ARROZ

BASMATI \$5.800

QUINOA BLANCA \$5.000

OTROS

ACEITUNAS \$4.000

AGUACATE \$4.500

MANZANA \$3.000

ARÁNDANOS SECOS \$5.500

UVAS PASAS \$2.800

MANÍ \$3.600

NUECES CARAMELIZADAS \$6.100

TORNILLOS DE PASTA \$4.000

SEMILLAS DE GIRASOL \$3.600

TABOULÉ \$5.800

TZATZIKI \$4.900

KALE CHIPS \$5.500

CROUTONS \$1.300

PITA CHIPS \$3.600

ENSALADAS ARMADAS

ENSALADA DE FALÁFEL

mix de lechugas, faláfel, pepino, cebolla encurtida, taboulé de quinoa, tzatziki y tahina
\$33.800

WARM BOWL DE POLLO CAJÚN

arroz integral, rúgula, zanahoria, pepino, repollo y vinagreta de marañón
\$33.800

ENSALADA DE POLLO CROCANTE

lechuga romana, manzana, maíz, totopos, queso feta y vinagreta de aguacate
\$32.600

ENSALADA MORRISON

lechuga romana, pollo, tocineta, queso cheddar, huevo, tomate, remolacha, aguacate y vinagreta balsámica
\$40.000

ENSALADA CÉSAR

cogollos, croutons, parmesano y aderezo César
\$31.400

con pollo
\$39.900

con salmón
\$44.500

SOPAS

MEDIA SOPA
\$12.100

SOPA
\$20.200

TARTINES

+6.500 CON ACOMPAÑAMIENTO
ESCOJA ENTRE CHIPS DE PAPA, CHIPS DE PLÁTANO Y YUCA O ENSALADA

ROAST BEEF

tajadas de lomo, rúgula, mostaza y
confit de tomate en pan miche levain
\$39.800

SALMÓN AHUMADO

crema agria, alcaparras, cebolla
encurtida y sumac en pan miche levain
\$49.200

AGUACATE*

tomates cherry, semillas de girasol
y germinados en pan miche levain
\$27.800

RETAIL

CAFÉ EN GRANO O MOLIDO

Amable, Vibrante o Decaf

250 g - \$59.000

340 g - \$44.000

KIT DE CUMPLEAÑOS

\$20.500

GALLETAS PARA PERRO

\$31.800

GRISSINIS DE PARMESANO

\$28.900

LAVASH CON SAL MARINA

\$20.800

DRAGEES DE ALMENDRAS*

\$16.700

GRANOLA*

\$38.500

MINI BROWNIES EN LATA

\$45.200

MERMELADA DE AGRAZ,
FRESA, LULO, MORA
O UCHUVA

\$27.900

CREMA DE ALMENDRAS*

\$50.900

CREMA DE MANÍ NATURAL*

\$29.400

GALLETAS

GALLETAS CROCANTES

CHUNKS DE CHOCOLATE \$26.800

GALLETAS CROCANTES

CHOCO + CHOCO \$26.800

SNACKS

BRITTLE DE ALMENDRAS* \$15.800

PICOS \$9.800

PITA CHIPS ESPECIAS \$9.800

PITA CHIPS SAL \$9.800

TARALLI \$16.300

BEBIDAS

AGUA MANANTIAL CON GAS \$6.900
AGUA MANANTIAL SIN GAS \$9.000
GASEOSAS \$7.800

MIMOSA BOTELLA \$218.400
COPA \$25.200

INFUSIONES

HERBAL: LUZ DE LUNA MANZANILLA, LAVANDA,
PASIFLORA, CIDRÓN, LIMONARIA Y CLITORIA
FRUTOS ROJOS: ENAMORA
MORA, CANELA, FRESA Y ALBAHACA
FRUTOS AMARILLOS: ALIVIO MISTERIOSO
LULO, JENGIBRE, CIDRÓN, MANZANA Y MANZANILLA
ACTIVANTE: CACAO VITAL CACAO, MENTA Y GUAYUSA
\$9.800

TÉ

TÉ NEGRO: DELIRIO EXQUISITO
TÉ NEGRO, MARACUYÁ, PIÑA \$9.800
TÉ VERDE: MENTE CONSCIENTE
TÉ VERDE, LIMONARIA, MENTA \$9.800
MASALA CHAI TÉ NEGRO Y ESPECIAS
EN LECHE FRÍO O CALIENTE \$11.900
TÉ MATCHA \$11.800

ICED TEA & SODAS

SODA DELIRIO
DE MARACUYÁ, PIÑA Y VAINILLA \$10.000
SODA LUNAR
DE MANZANILLA, CLITORIA Y CIDRÓN \$10.000
ESPRESSO SPRITZ
CAFÉ ESPRESSO Y SODA \$10.000

CAFÉ & BEBIDAS CALIENTES

ESPRESSO \$6.500 / DOPPIO \$7.900
AMERICANO \$8.400 / MACCHIATO \$7.900
CAFÉ LATTE \$10.900 • / GOLD BREW \$10.500
CAPPUCCINO FRÍO O CALIENTE \$10.900 •
CHOCOLATE \$9.500
MILO FRÍO O CALIENTE \$10.700 •
CAFÉ EN CHEMEX 2 TAZAS \$15.800
CAFÉ EN PRENSA FRANCESA \$15.800
CAFÉ EN V60 2 TAZAS \$15.800
• CON LECHE DE ALMENDRAS O AVENA
COSTO ADICIONAL DE \$4.200

JUGOS

NARANJA \$12.000
MANDARINA \$12.000
LIMONADA \$9.100
LIMONADA & HIERBABUENA \$11.000
LIMONADA & JENGIBRE \$11.000
LIMONADA DE AGUACATE \$12.500
LIMONADA DE COCO \$12.500
CHICHA DE PATILLA \$10.300
JUGO DE MANGO, COPOAZÚ,
GUAYABA AGRIA O COROZO
EN AGUA \$10.300 EN LECHE \$13.900

OTRAS BEBIDAS

TURMERIC LATTE JENGIBRE, PIMIENTA Y LECHE
DE ALMENDRAS. FRÍO O CALIENTE \$10.900
AROMÁTICA DEL PÁRAMO
LAVANDA Y CANELÓN \$6.200
AROMÁTICA DE FRUTAS MARACUYÁ, PIÑA,
UCHUVA Y CARAMBOLO \$6.200
AROMÁTICA DE HIERBABUENA
HOJAS DE HIERBABUENA \$6.200

PORCIONES

CHIPS
\$8.800

PAPAS FRITAS
\$8.800

LECHE
\$3.000

LECHE DE ALMENDRAS*
\$4.200

YOGURT GRIEGO
\$10.900

PAN
\$6.900

PAN DE BANANO
\$4.400

PAN ROLL
\$3.400

GRANOLA*
\$4.700

VASO DE LECHE
\$7.200

SALMÓN
\$17.300

TOCINETA
\$13.000

JAMÓN
\$8.400

MANTEQUILLA
\$2.700

CREMA DE ALMENDRAS*
\$6.800

CREMA DE MANÍ*
\$3.500

QUESO CAMPESINO,
MOZZARELLA, SABANA
O CHEDDAR
\$7.900

TZATZIKI
\$4.900

BANANO
\$4.100

FRESA
\$3.200

FRUTOS ROJOS
\$3.500

CREMA DE AVELLANA*
\$5.000

MERMELADA
DE AGRAZ,
FRESA, LULO,
MORA O UCHUVA
\$3.000

GUACAMOLE*
\$4.700

RÚGULA BABY
\$5.300

TOMATE CHERRY
\$2.600

TOMATE
\$2.600

*Contiene nueces

PINTAS DE HELADO X 300 G

YOGURT, AÇAÍ & FRUTOS ROJOS	\$ 26.100
PISTACHO	\$ 34.100
CHOCOLATE, BROWNIE & CARAMELO	\$ 31.400
SELVA NEGRA	\$ 31.400
VAINILLA & GALLETA	\$ 31.400
VAINILLA & CROCANTE AVELLANA	\$ 31.400
BIRTHDAY ICE CREAM	\$ 26.100
YOGURT	\$ 26.100
GULUPA	\$ 31.400
PATILLA	\$ 31.400
AREQUIPE	\$ 26.100
YOGURT, MIEL & ALMENDRA	\$ 31.400
VAINILLA	\$ 26.100

VINO TINTO

CU4TRO ANDARES, SYRAH
(TEMPORADA)

VALLE CENTRAL, CHILE

Vino tinto intenso con taninos suaves y notas de moras y especias dulces.

Copa - \$30.800

Botella - \$167.500

CU4TRO ANDARES,
CABERNET SAUVIGNON /
MERLOT

VALLE CENTRAL, CHILE

Vino rojo rubí, con aromas a frutos negros y especias, acidez media y taninos suaves.

Copa - \$30.800

Botella - \$167.500

TRAME D ORO NERO
DE AVOLA (TEMPORADA)

SICILIA, ITALIA

Vino tinto elegante con notas de ciruelas, piel de manzana roja y especias.

Copa - \$33.700

Botella - \$196.700

PICOSA GARNACHA

CATALUÑA, ESPAÑA

Vino tinto sin crianza en barrica con notas de mora y cereza, con un carácter suave y aterciopelado.

Copa - \$33.700

Botella - \$196.700

VINO BLANCO

HIEDLER GRUNER
VELTLINER LOESS

KAMPTAL, AUSTRIA

Vino blanco con una acidez refrescante, notas especiadas y frutas amarillas.

Copa - \$35.300

Botella - \$198.200

CU4TRO ANDARES,
CHARDONNAY

VALLE CENTRAL, CHILE

Vino con notas florales, toques de vainilla y flores de acacia.

Copa - \$30.800

Botella - \$ 168.800

TRAME D ORO GRILLO
(TEMPORADA)

SICILIA, ITALIA

Vino delicado, con notas a durazno, melocotón, pera y flor blanca.

Copa - \$33.700

Botella - \$196.700

VINO ROSÉ

HIEDLER ROSÉ ZWIEGELT
AUSTRIA

Vino con color rosado brillante y aromas frescos a fruta.

Copa - \$ 38.500

Botella - \$ 217.200

ESPUMANTES

PROSECCO SIOR
SANDRO DC V8+

VENETO, ITALIA

Burbuja delicada con notas a durazno y pera.

\$35.300 / \$198.200

COLLALTO PROSECCO
EXTRA DRY

VENETO, ITALIA

Refinado y elegante, con burbujas delicadas y duraderas.

\$35.000 / \$196.700

MIMOSA

BOTELLA

\$218.400

COPA

\$25.200

CERVEZA

CLUB DORADA

\$14.200

STELLA

\$14.200

CORONA CERO

\$14.200

MÉTODOS DE CAFÉ

CAFÉ DE ORIGEN ESPECIAL — 2 TAZAS

V60

Extracción de los mejores compuestos del café para una bebida limpia, equilibrada y compleja.
\$15.800

PRENSA FRANCESA

Extracción con mucho cuerpo, dulce, poca acidez y gran voluptuosidad.
\$15.800

CHEMEX

Extracción con cuerpo ligero y acidez pronunciada. Sofisticada, elegante y delicada.
\$15.800