

DESAYUNOS

BOWL DE FRUTAS
\$9.900

BOWL DE AÇAÍ
con granola, semillas
de chía y frutos rojos
\$20.500

con granola, mantequilla
de maní y banano
\$22.000

QUESO A LA PLANCHA
\$10.600

TOSTADAS FRANCESAS
con banano y miel de maple
\$23.500

PANCAKES
con mantequilla y miel de maple
\$20.500

BOWL DE AVENA
mantequilla de almendras,
arándanos, banano y miel
\$22.000

TOSTADAS INTEGRALES
\$7.600

GRANOLA*
con yogur griego y miel
\$23.900

con leche de almendras
\$21.900
con leche
\$20.400

TOSTADAS
con mantequilla y mermelada
\$7.000

HUEVOS

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

UNO O DOS TOPPINGS \$14.500
TRES O MÁS TOPPINGS \$18.900

HUEVOS REVUELTOS
\$8.500

CHILAQUILES
Totopos, salsa molcajete, huevo
frito, pollo y queso fresco
\$25.500

HUEVOS SHAKSHUKA
con tomate, pimentón,
cebolla y especias
\$19.900

HUEVOS TIBIOS
al gusto, acompañados
de pan country sour
\$15.000

FRITTATA
huevos al horno con
queso y vegetales
\$19.900

HUEVOS A LA CREMA
con jamón ahumado sellado
en miel, acompañados
de pan gratinado - \$23.500

BRKFST BOWL
Huevos revueltos, queso
a la plancha, aguacate,
tocineta y pan baguette
\$29.500

HUEVOS FRITOS
\$8.500

*Contiene nueces

MENÚ INFANTIL

HUEVO REVUELTO
CON DOS TOPPINGS
\$11.900

PANCAKE, HUEVO Y
TOCINETA O SALCHICHAS
\$17.000

GRANOLA CON YOGUR
Y FRUTOS ROJOS
\$11.900

PANCAKE
\$9.900

HOJALDRES

ROSCÓN DE AREQUIPE
O BOCADILLO
\$6.600

CROISSANT DE
ALMENDRAS*
\$10.900

CRUFFIN AREQUIPE
/ AVELLANA
\$8.300

CROISSANT DE
JAMÓN & QUESO
\$12.900

CROISSANT DE QUESO
\$12.400

CROISSANT
DE PISTACHO
\$12.900

DANISH DE PECANS
Y CARAMELO
\$10.300

CROISSANT
\$5.900

PAIN AU CHOCOLAT
\$9.200

DANISH DE
CANELA
\$8.300

PAN

CANASTA DE
AMASIJOS
\$24.500

CANASTA DE PAN
5 panes a elección: croissant,
pain au chocolat, challah, 5
granos, pan de mie integral,
baguette, country sour
y miche levain
\$24.500

CANASTA DE PAN DE
LA CASA
5 panes de nuestra
selección
\$21.500

PAN DE YUCA
\$5.900

ALMOJÁBANA
\$5.900

*Contiene nueces

SÁNDWICHES

MASA

huevos revueltos,
queso y tocineta en
muffin inglés,
acompañado de un
bowl de fruta
\$25.500

TARTINE DE
AGUACATE*

tomates cherry,
semillas de girasol
y germinados en
pan miche levain
\$25.000

GRILLED CHEESE

queso campesino
y sabana en pan
de mie o pan
árabe
\$23.100

CROQUE MADAME

jamón, queso
gruyere, huevos
fritos y salsa
bechamel en pan
country sour
\$29.900

TARTINE DE
AGUACATE &
HUEVO*

huevos revueltos
con queso
monterrey jack,
en pan miche levain
\$29.500

GRILLED HAM &
CHEESE

jamón, queso
campesino y
sabana en pan de
mie o pan árabe
\$24.400

BRKFST BRGR

huevos revueltos,
queso cheddar,
tocineta y sriracha
en pan brioche
\$26.000

BAGEL CON SALMÓN
AHUMADO

queso crema, aguacate,
tomate, cebolla encurtida
y alcaparras
\$33.500

CROISSANT

huevos fritos,
jamón y queso
\$26.000

BEC BAGEL

Huevos revueltos con
queso y tocineta
\$25.500

*Contiene nueces

PANADERÍA

MUFFIN
INGLÉS X 6
\$14.000

PAN DE
BANANO
\$18.900

BAGEL CON SEMILLAS
DE AJONJOLÍ
\$20.500

PAN FINLANDÉS
\$19.500

PAN BRIOCHE
DE CANELA
\$18.900

PAN ROLL 5 GRANOS
\$17.000

PAN
ÁRABE X 5
\$10.800

PAN DE MIE
\$15.700

PRETZEL
\$4.900

PAN INTEGRAL DE
NUECES Y UVAS
\$24.000

PAN
HAMBURGUESA
SLIDER PQT. X 6 UNDS
(SOLO FIN DE SEMANA)
\$12.500

PAN
COUNTRY SOUR
\$11.900

PAN BABKA
DE CHOCOLATE
\$20.300

PAN DE
MIE INTEGRAL
\$18.500

PAN
MICHE LEVAIN
\$18.900

PAN ROLL
CHALLAH
\$15.400

PAN PERRO
SLIDER PQT. X 6 UNDS
(SOLO FIN DE SEMANA)
\$13.500

CINNAMON ROLL
\$8.400-\$9.200

BATIDOS DE FRUTAS & VEGETALES

#1

BANANO, ARÁNDANO, DÁTILES, KALE,
ESPINACA, COCOA,
\$28.100

#2

PIÑA, BANANO, ZANAHORIA, LIMÓN,
JENGIBRE,
\$21.200

#3

REMOLACHA, FRESA, PIÑA, BANANO,
MORA, ARÁNDANO,
FRAMBUESA, LIMÓN,
\$21.200

#4

AGUACATE, BANANO, ESPINACA,
DÁTILES, LIMÓN, JENGIBRE,
\$21.200

#5

PIÑA, BANANO, FRESA, PEPINO
COHOMBRO, PITAYA,
\$21.200

#6

MANGO, PIÑA, PAPAYA, ZANAHORIA,
LIMÓN,
\$21.200

#7

NAIDÍ (AÇAÍ), BANANO, FRESA, PITAYA,
CREMA DE MANÍ,
\$21.200

#8

NAIDÍ (AÇAÍ), BANANO, FRESA,
GUAYABÁ, ESPINACA, CREMA
DE MANÍ,
\$21.200

#9

BANANO, PIÑA, NARANJA, AGUACATE,
PEPINO COHOMBRO, ESPINACA, KALE,
\$21.200

#10

MORA, FRAMBUESA,
ARÁNDANO, BANANO, FRESA, DÁTILES,
KALE, COCOA,
\$28.100

REPOSTERÍA

TORTAS

CHOCOLATE
PORCIÓN \$17.500
GRANDE - \$169.000
PEQUEÑA - \$110.000

AGRAZ & AMAPOLA
\$97.000

SELVA NEGRA
PORCIÓN \$17.500
GRANDE \$120.000

ZANAHORIA
\$89.900

PORCIÓN \$16.900

DOUGHNUTS

**AREQUIPE, AZÚCAR &
CANELA,
CREMA PASTELERA,
MORA**
\$6.200

CHOCOLATE
\$8.500

ZANAHORIA
\$8.500

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

GALLETAS

**AVENA,
CHUNKS DE CHOCOLATE**
\$7.400

CHOCOLATE + CHOCOLATE*
\$7.900

FINANCIER*
\$4.100
X4: \$15.600
X6: \$23.100

**MASA DE GALLETAS
PARA HORNEAR EN CASA**
**AVENA,
CHUNKS DE CHOCOLATE**
\$31.900

CHOCOLATE + CHOCOLATE*
\$34.900

HELADO

HELADO VAINILLA
\$5.000

SÁNDWICH DE HELADO
helado de vainilla y galleta
de chocolate - \$10.500

**BOLA DE HELADO CON
GALLETA WAFER**
\$7.800

TARDALETAS

ALMENDRA & AGRAZ*
\$88.900

LIMÓN
\$88.900

FRESA
\$88.900

MANZANA
\$92.900

PORCIÓN \$16.700

PISTACHO
\$98.900

PORCIÓN \$17.500

POSTRES

BREAD PUDDING
\$12.000

**CHEESECAKE
FRUTOS ROJOS**
\$95.500 / PORCIÓN \$12.900

*Contiene nueces

SÁNDWICH

+5.500 CON ACOMPAÑAMIENTO
ESCOJA ENTRE PAPAS FRITAS, CHIPS DE PLÁTANO Y YUCA O ENSALADA

MOZZARELLA

tomates secos y pesto
en pan country sour
\$27.400

PAVO*

tocineta, aguacate,
queso y salsa romesco
en pan integral de
nueces y uvas
\$38.000

BERENJENAS
AL HORNO

queso mozzarella
fresco, mermelada
de tomate y rúgula
en pan árabe
\$23.100

FALÁFEL

queso feta, pepino
cohombro, cebolla
encurtida, tzatziki y
tahina en pan árabe
\$23.100

POLLO CROCANTE

queso cheddar,
ensalada de repollo
y salsa bbq en pan
brioche
\$34.400

GRILLED HAM & CHEESE

jamón, queso
campesino y sabana
en pan de mie o árabe
\$24.400

STEAK SÁNDWICH

queso cheddar,
aguacate, tomate fresco
y cebolla caramelizada
en pan miche levain
\$41.000

POLLO & AGUACATE

cilantro, tomate y
queso fresco en
pan baguette
\$31.500

STEAK & EGG

roast beef, cebolla
caramelizada, huevo
frito y jalapeños, en
pan rústico italiano
\$41.000

PROSCIUTTO
& SOPRESSATA

queso gouda, gruyere,
rúgula y tomates secos
en pan rústico italiano
\$41.000

GRILLED CHEESE

queso campesino
y sabana en pan
de mie o árabe
\$23.100

POLLO AL LIMÓN

queso campesino,
pimentón asado,
rúgula y pesto en
pan country sour
\$34.400

JAMÓN Y TRES
QUESOS

jamón, queso gouda,
gruyere y sabana,
acompañado de una
salsa aioli en pan
country sour
\$37.000

REUBEN

corned beef, queso
gouda y salsa rusa
en pan de centeno
\$38.000

ATÚN

atún, lechuga
romana crocante,
en pan country sour
\$34.400

ENSALADAS

BASE LECHUGA MIX O LECHUGA ROMANA + VINAGRETA \$7.000
BASE ARROZ INTEGRAL O QUINOA + VINAGRETA \$7.800

VINAGRETAS

- BALSÁMICA \$4.100
- CILANTRO \$4.100
- JENGIBRE & AJONJOLÍ \$4.100
- MANZANA \$4.100
- ACEITE DE OLIVA \$5.100
- MEXICANA \$4.100
- PESTO \$4.100
- TAHINA \$4.100
- AGUACATE \$4.100
- MARAÑÓN \$4.100

PROTEÍNA

- ATÚN \$10.900
- BOCCONCINI \$6.400
- CAMARONES \$8.700
- FALÁFEL \$5.100
- HUEVO \$2.600
- PAVO DESMECHADO \$9.900
- POLLO AL LIMÓN \$6.800
- POLLO CAJÚN \$6.800
- PARMESANO \$3.900
- QUESO FETA \$8.700
- TOCINETA \$7.800
- TOFU \$3.900

VEGETALES

- APIO \$2.300
- ARVEJA \$3.000
- BRÓCOLI \$2.300
- CEBOLLA ENCURTIDA \$2.300
- CHAMPIÑONES \$3.400
- ESPINACA \$2.700
- PALMITOS \$5.600
- PIMENTÓN ASADO \$3.900
- REMOLACHA \$3.400
- TOMATE \$2.400
- TOMATES CHERRIES \$2.700
- TOMATES SECOS \$6.400
- ZANAHORIA \$1.000
- BRÓCOLI AL HORNO \$3.200
- PEPINO \$1.000
- RÚGULA \$4.900
- REPOLLO MORADO \$2.700

ENSALADA DE
FALAFEL \$29.000

WARM BOWL DE
POLLO CAJÚN \$29.000

ENSALADA DE POLLO
CROCANTE \$29.000

ENSALADA
MORRISON \$35.500

OTROS

- ACEITUNAS \$3.400
- AGUACATE \$3.800
- MANZANA \$2.600
- ARÁNDANOS SECOS \$4.600
- UVAS PASAS \$2.400 / MANÍ \$3.000
- NUECES CARAMELIZADAS \$5.800
- TORNILLOS DE PASTA \$3.400
- SEMILLAS DE GIRASOL \$3.000
- TABOULÉ \$4.900 / TZATZIKI \$4.100
- KALE CHIPS \$4.600
- CROUTONS \$1.000

GRANOS

- ARROZ INTEGRAL \$4.200
- GARBANZO CROCANTE \$2.700
- MAÍZ \$3.000
- LENTEJAS CROCANTES \$2.700
- QUINOA ROJA Y ARROZ
BASMATI \$4.900
- QUINOA BLANCA \$4.200

OTROS

- PITA CHIPS \$3.000

SOPAS	MEDIA SOPA \$10.500	SOPA \$17.000
-------	------------------------	------------------

TARTINES		
AGUACATE, HUEVO & QUESO* huevos revueltos con queso monterrey jack en pan miche levain \$29.500	AGUACATE* tomates cherry, semillas de girasol y germinados en pan miche levain \$25.000	
+5.500 CON ACOMPAÑAMIENTO ESCOJA ENTRE PAPAS FRITAS, CHIPS DE PLÁTANO Y YUCA O ENSALADA		
ROAST BEEF tajadas de lomo, rúgula, mostaza y confit de tomate en pan miche levain \$37.000	SALMÓN AHUMADO crema agria, alcaparras, cebolla encurtida y sumac en pan miche levain \$46.500	

RETAIL		
CAFÉ 1/2 LIBRA \$25.700 / LIBRA \$44.500	GRANOLA \$33.500	DRAGEES DE CHOCOLATE CROCANTE \$26.400
CAFÉ ESPECIAL 1/2 LIBRA \$26.900 / LIBRA \$47.000	DRAGEES DE ALMENDRAS x90g \$14.000	
CRISPETAS DE CARAMELO \$17.600	MINI BROWNIES EN LATA \$36.500	SNACKS
KIT DE CUMPLEAÑOS \$19.000	MERMELADA DE AGRAZ, FRESA, LULO, MORA O UCHUVA \$23.500	BRITTLE DE ALMENDRAS \$13.500
GALLETAS PARA PERRO \$26.800	CREMA DE ALMENDRAS \$43.200	PICOS \$8.500
GRISSINIS DE PARMESANO \$24.900	CREMA DE MANÍ NATURAL \$24.900	PITA CHIPS ESPECIAS \$8.500
LAVASH CON SAL MARINA \$17.500		PITA CHIPS SAL \$8.500
		TARALLI \$14.000
		GALLETAS CROCANTES
		CHUNKS DE CHOCOLATE \$21.900
		GALLETAS CROCANTES
		CHOCO + CHOCO \$21.900

*Contiene nueces

BEBIDAS

AGUA MANANTIAL CON GAS \$5.800
AGUA MANANTIAL SIN GAS \$7.300
AGUA SAN PELLEGRINO \$14.700
ACQUA PANNA \$14.700
GASEOSAS \$6.500
AGUA DE CORELIA CON GAS
(LIMÓN O NARANJA) \$ 9.600
MIMOSA BOTELLA \$178.200 / COPA \$20.500

INFUSIONES

HERBAL: LUZ DE LUNA MANZANILLA, LAVANDA,
PASIFLORA, CIDRÓN, LUMINARIA 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
\$8.200

TÉ

TÉ NEGRO: DELIRIO EXQUISITO
TÉ NEGRO, MARAGUYÁ, PIÑA \$8.200
TÉ VERDE: MENTE CONSCIENTE
TÉ VERDE, LIMONARIA, MENTA \$8.200
MASALA CHAI TÉ NEGRO Y ESPECIAS
EN LECHE FRÍO O CALIENTE \$9.900
TÉ MATCHA \$9.700

ICED TEA & SODAS

HAPPY KOMBUCHA \$14.900 THAI TEA \$8.700
DELIRIO EXQUISITO TÉ NEGRO,
MARAGUYÁ, PIÑA \$8.200
SODA FRUTOS ROJOS / FRUTOS AMARILLOS \$9.000

CAFÉ & BEBIDAS CALIENTES

ESPRESSO \$5.500 / DOPPIO \$6.600
AMERICANO \$5.400 */ MACCHIATO \$6.500
CAFÉ LATTE \$7.500 */ GOLD BREW \$8.800
CAPPUCCINO FRÍO O CALIENTE \$7.500 *•
CHOCOLATE \$7.900 •
MILO FRÍO O CALIENTE \$9.500 •
CAFÉ EN CHEMEX 2 TAZAS \$13.300
CAFÉ EN PRENSA FRANCESA \$13.300
CAFÉ EN V60 2 TAZAS \$13.300

* BEBIDA DOBLE - COSTO ADICIONAL DE \$1.700
• CON LECHE DE ALMENDRAS - COSTO ADICIONAL DE \$3.700

JUGOS

NARANJA \$10.000 / MANDARINA \$10.500
NARANJA & TORONJA \$12.000
TORONJA \$13.000 / LIMONADA \$7.500
LIMONADA & HIERBABUENA \$9.000
LIMONADA & JENGIBRE \$9.500
LIMONADA DE AGUACATE \$10.500
LIMONADA DE COCO \$10.500
CHICHA DE PATILLA \$8.800
JUGO DE MANGO, COPOAZÚ,
GAUAYABA AGRIA, COROZO
EN AGUA \$8.700 EN LECHE \$9.800

OTRAS BEBIDAS

TURMERIC LATTE JENGIBRE, PIMIENTA Y LECHE
DE ALMENDRAS. FRÍO O CALIENTE \$9.000
AROMÁTICA DEL PÁRAMO
LAVANDA Y CANELÓN \$5.200
AROMÁTICA DE FRUTAS MARAGUYÁ, PIÑA,
UCHUVA, Y CARAMBOLO \$5.200
AROMÁTICA DE HIERBABUENA
HOJAS DE HIERBABUENA \$5.200

PORCIONES

CHIPS
\$7.500

PAPAS FRITAS
\$7.500

LECHE
\$2.700

LECHE
DE ALMENDRAS
\$3.700

YOGUR GRIEGO
\$9.200

PAN DE BANANO
\$3.700

PAN
\$6.400

PAN ROLL
\$2.800

GRANOLA
\$4.600

SALMÓN
\$14.600

TOCINETA
\$11.000

JAMÓN
\$7.100

MANTEQUILLA
\$2.300

CREMA
DE ALMENDRAS
\$5.800

CREMA
DE MANÍ
\$2.900

QUESO CAMPESINO,
MOZZARELLA, SABANA,
CHEDDAR
\$6.600

TZATZIKI
\$4.100

VASO DE LECHE
\$6.500

FRESA
\$2.600

BANANO
\$3.500

FRUTOS ROJOS
\$2.900

CREMA
DE AVELLANA
\$4.200

MERMELADA
AGRAZ,
FRESA, LULO,
MORA, UCHUVA
\$2.500

GUACAMOLE
\$4.000

RÚGULA BABY
\$4.500

TOMATE CHERRY
\$2.200

TOMATE
\$2.200

PINTAS DE HELADO X 300 G

YOGUR, AÇAÍ & FRUTOS ROJOS	\$ 24.900
PISTACHO	\$ 32.500
CHOCOLATE, BROWNIE & CARAMELO	\$ 29.900
SELVA NEGRA	\$ 29.900
VAINILLA & GALLETA	\$ 29.900
VAINILLA & CROCANTE AVELLANA	\$ 29.900
BIRTHDAY ICE CREAM	\$ 24.900
YOGUR	\$ 24.900
GULUPA	\$ 29.900
PATILLA	\$ 29.900
AREQUIPE	\$ 24.900
YOGUR, MIEL & ALMENDRA	\$ 29.900
VAINILLA	\$ 24.900

VINO TINTO

CU4TRO ANDARES, SYRAH (TEMPORADA)
VALLE CENTRAL, CHILE
Vino tinto intenso con taninos suaves y notas de moras y especias dulces.
Copa - \$24.900
Botella - \$136.600

CU4TRO ANDARES, CABERNET SAUVIGNON / MERLOT
Vino chileno rojo rubí, con aromas a frutos negros y especias, acidez media y taninos suaves.
Copa - \$24.900
Botella - \$136.600

TRAME D ORO NERO DE AVOLA (TEMPORADA)
SICILIA, ITALIA
Vino tinto elegante con notas de ciruelas, piel de manzana roja y especias.
Copa - \$27.300
Botella - \$160.400

PICOSA GARNACHA
CATALUÑA ESPAÑA
Vino tinto sin crianza en barrica con notas de mora y cereza, con un carácter suave y aterciopelado.
Copa - \$27.300
Botella - \$160.400

VINO BLANCO

HIEDLER GRUENER VELTLINER LOESS
KAMPTAL, AUSTRIA
Vino blanco con una acidez refrescante, notas especiadas y frutas amarillas.
Copa - \$27.300
Botella - \$160.400

CU4TRO ANDARES, CHARDONNAY
VALLE CENTRAL, CHILE
Vino con notas florales, toques de vainilla y flores de acacia.
Copa - \$24.900
Botella - \$ 136.600

TRAME D ORO GRILLO (TEMPORADA)
SICILIA, ITALIA
Vino delicado, con notas a durazno, melocotón, pera, y flor blanca.
Copa - \$27.300
Botella - \$160.400

VINO ROSÉ

HIEDLER ROSE ZWIEGELT
AUSTRIA
Vino con color rosado brillante y aromas frescos a fruta.
Copa - \$ 31.200
Botella - \$ 175.800

ESPUMANTES

PROSECCO SIOR SANDRO DC V8+
VENETO, ITALIA
Burbuja delicada con notas a durazno y pera.
\$27.300 / \$160.400

COLLALTO PROSECCO EXTRA DRY
VENETO, ITALIA
Refinado y elegante, con burbujas delicadas y duraderas.
\$27.300 / \$160.400

MIMOSA

BOTELLA
\$178.200

COPA
\$20.500

CERVEZA

CLUB COLOMBIA
\$10.700

ÁGUILA LIGHT
\$9.600

MÉTODOS DE CAFÉ

CAFÉ DE ORIGEN ESPECIAL — 2 TAZAS

V60

Extracción de los mejores compuestos del café para una bebida limpia, equilibrada y compleja.
\$13.300

PRENSA FRANCESA

Extracción con mucho cuerpo, dulce, poca acidez y gran voluptuosidad.
\$13.300

CHEMEX

Extracción con cuerpo ligero y acidez pronunciada. Sofisticada, elegante y delicada.
\$13.300