

DESAYUNOS

BOWL DE FRUTA

\$10.400

BOWL DE AÇAÍ

con granola, semillas  
de chía y frutos rojos

\$16.900

con granola, mantequilla  
de maní y banano

\$17.500

QUESO A LA PLANCHA

\$8.900

TOSTADAS FRANCESAS

con banano y miel de maple

\$21.000

PANCAKES

con mantequilla  
y miel de maple

\$16.900

BOWL DE AVENA

mantequilla de almendras,  
arandanos, banano y miel

\$17.500

TOSTADAS INTEGRALES

\$6.400

GRANOLA\*

con yogurt  
griego y miel

\$21.400

con leche  
de almendras

\$20.300

con leche

\$18.900

TOSTADAS

con mantequilla  
y mermelada

\$5.900

HUEVOS

HUEVOS REVUELTOS

con jamón, queso,  
champiñón, maíz o  
tomate y cebolla

\$16.300

/ sólo clara - \$16.500

HUEVOS REVUELTOS

\$7.700

HUEVOS  
SHAKSHUKA

con tomate, pimentón,  
cebolla y especias

\$16.500

HUEVOS FRITOS

\$7.700

HUEVOS TIBIOS

al gusto acompañados  
de pan country sour

\$12.200

HUEVOS A LA CREMA

con jamón ahumado  
sellado en miel,

acompañado de pan  
gratinado

\$22.300

FRITTATA

huevos al horno con  
queso y vegetales

\$16.700

HOJALDRES

ROSCÓN DE AREQUIPE  
O BOCADILLO  
\$5.000

CROISSANT DE  
JAMÓN & QUESO  
\$10.500 / CAJA X 3 \$31.000

DANISH DE PECANS  
Y CARAMELO  
\$8.500

CROISSANT DE  
ALMENDRAS\*  
\$8.500 / CAJA X 3 \$24.000

CROISSANT DE QUESO  
\$10.000 / CAJA X 3 \$29.000

CROISSANT  
\$4.500 / CAJA X 3 \$12.500

PAIN AU CHOCOLAT  
\$7.000 / CAJA X 3 \$20.000

CRUFFIN AREQUIPE  
/ AVELLANA  
\$7.000

CROISSANT  
DE PISTACHO  
\$10.500 / CAJA X 3 \$30.000

DANISH DE  
CANELA  
\$6.000

DOUGHNUTS

AREQUIPE,  
AZÚCAR & CANELA,  
CREMA  
PASTELERA, MORA  
\$4.600

CHOCOLATE  
\$6.300

ZANAHORIA  
\$7.400

PAN

CANASTA DE PAN  
5 panes de su elección: croissant,  
pain au chocolat, cruffin, finlandés, challah,  
pain de canela, pan de mie integral,  
baguette, country sour, miche levain  
\$19.500

CANASTA DE PAN DE LA CASA  
5 panes de nuestra selección  
\$17.900

CANASTA DE AMASIJOS  
\$17.000

PAN DE YUCA  
\$4.500

ALMOJÁBANA  
\$4.500

\*Contiene nueces

SÁNDWICHES

MASA

huevo, queso y  
tocineta en muffin  
inglés acompañado  
de un bowl de fruta  
\$21.000

TARTINE DE  
AGUACATE\*

tomates cherry,  
semillas de girasol  
y germinados en  
pan miche levain  
\$23.400

GRILLED CHEESE

queso campesino  
y sabana en pan  
de mie o  
pan árabe  
\$17.200

CROQUE MADAME

jamón, queso  
gruyere, huevos  
fritos, salsa  
bechamel en  
pan country sour  
\$28.000

TARTINE DE  
AGUACATE  
& HUEVO\*

huevos revueltos  
con queso  
monterrey jack en  
pan miche levain  
\$27.300

GRILLED HAM  
& CHEESE

jamón, queso  
campesino  
y sabana  
en pan de mie  
o pan árabe  
\$20.100

BRKFST BRGR

huevo, queso  
cheddar, tocineta  
y sriracha en pan  
brioche  
\$21.000

BAGEL CON SALMÓN  
AHUMADO

queso crema, aguacate,  
tomate cebolla encurtida  
y alcaparras  
\$28.700

CROISSANT

huevo, jamón  
y queso  
\$24.200

\*Contiene nueces



PANADERÍA

KIT DE PAN # 1  
\$45.000

MUFFIN INGLÉS X 6  
\$12.000

PAN DE BANANO  
\$15.500

BAGEL CON SEMILLAS  
DE AJONJOLÍ  
\$20.500

PAN  
FINLANDES  
\$15.900

PAN BRIOCHE  
DE CANELA  
\$15.500

PAN ROLL 5 GRANOS  
\$17.000

PAN  
HAMBURGUESA  
PQT. X 6 UNDS  
\$12.000

KIT DE PAN # 2  
\$50.000

PAN  
ÁRABE X 5  
\$10.000

PAN DE MIE  
\$12.800

PRETZEL  
\$4.500

PAN INTEGRAL  
NUECES Y UVAS  
\$21.000

PAN BLANCO  
SIN GLUTEN  
CON SEMILLAS  
DE AJONJOLÍ  
Y AMAPOLA  
(SOLO MIÉRCOLES)  
\$26.600

PAN SIN  
GLUTEN CON  
SEMILLAS  
(SOLO MIÉRCOLES)  
\$29.900

PAN  
COUNTRY SOUR  
\$10.200  
BATARD \$11.200  
MOLDE \$11.200

PAN BABKA  
DE CHOCOLATE  
\$20.000

PAN DE  
MIE INTEGRAL  
\$15.900

PAN  
MICHE LEVAIN  
\$15.000

PAN ROLL  
CHALLAH  
\$14.000

PAN PERRO  
PQT. X 6 UNDS  
\$11.000

BATIDOS DE FRUTAS & VEGETALES

#1

BANANO, ARÁNDANO, DÁTILES, KALE,  
ESPINACA, COCOA.  
\$24.100

#2

PIÑA, BANANO, ZANAHORIA, LIMÓN,  
JENGIBRE.  
\$18.200

#3

REMOLACHA, FRESA, PIÑA, BANANO,  
MORA, ARÁNDANO,  
FRAMBUESA, LIMÓN.  
\$18.200

#4

AGUACATE, BANANO, ESPINACA,  
DÁTILES, LIMÓN, JENGIBRE.  
\$18.200

#5

PIÑA, BANANO, FRESA, PEPINO  
COHOMBRO, PITAYA.  
\$18.200

#6

MANGO, PIÑA, PAPAYA, ZANAHORIA,  
LIMÓN.  
\$18.200

#7

NAIDÍ (ACAI), BANANO, FRESA, PITAYA,  
MANTEQUILLA DE MANÍ.  
\$18.200

#8

NAIDÍ (ACAI), BANANO, FRESA,  
GUAYABA, ESPINACA, MANTEQUILLA DE  
MANÍ.  
\$18.200

#9

BANANO, PIÑA, NARANJA, AGUACATE,  
PEPINO COHOMBRO, ESPINACA, KALE.  
\$18.200

#10

MORA, FRAMBUESA,  
ARÁNDANO, BANANO, FRESA, DÁTILES,  
KALE, COCOA.  
\$24.100

REPOSTERÍA

TORTAS

PORCIÓN \$13.500  
CAJA X 2 PORCIONES \$24.000

AGRÁS & AMAPOLA  
\$80.000

CHOCOLATE  
GRANDE - \$135.000  
PEQUEÑA - \$80.000

SELVA NEGRA  
\$90.000

ZANAHORIA  
\$70.000

CUPCAKES

AREQUIPE, BLANCO  
& NEGRO, CHOCOLATE,  
LIMÓN, VAINILLA  
\$7.300

HELADO

HELADO VAINILLA  
\$4.600

SÁNDWICH  
DE HELADO  
\$7.000

GALLETAS

AVENA,  
CHUNKS DE CHOCOLATE,  
CHOCOLATE +  
CHOCOLATE\*  
\$6.000

FINANCIER\*  
\$3.500  
CAJA X 4 \$13.000  
CAJA X 6 \$19.000

SURTIDAS  
CAJA X 4 \$22.900  
CAJA X 6 \$34.300

MASA DE  
GALLETAS PARA HORNEAR  
EN CASA  
\$25.700

POSTRES

BREAD PUDDING  
\$9.100

BROWNIE  
\$6.800

CHEESECAKE  
FRUTOS ROJOS  
\$75.000  
PORCIÓN \$11.500

TARTALETAS

PORCIÓN \$13.500

ALMENDRA & AGRÁS\*  
\$65.000

LIMÓN  
\$65.000

FRESA  
\$65.000

PISTACHO  
\$75.000

MANZANA  
\$75.000

DOUGHNUTS

AREQUIPE, AZÚCAR  
& CANELA, CREMA  
PASTELERA, MORA  
\$4.600

CHOCOLATE  
\$6.300

ZANAHORIA  
\$7.400

MINI DOUGHNUT DE  
AZÚCAR & CANELA  
\$600

\*Contiene nueces



SÁNDWICHES

MOZZARELLA

tomates secos y pesto  
en pan country sour  
\$26.600

PAVO\*

tocineta, aguacate,  
queso y salsa romesco  
en pan integral de  
nueces y uvas  
\$36.900

BERENJENAS  
AL HORNO

queso mozzarella  
fresco, mermelada  
de tomate y rúgula  
en pan árabe  
\$23.600

FALÁFEL

queso feta, pepino  
cohombro, cebolla  
encurtida, tzatziki y  
tahina en pan focaccia  
\$23.600

POLLO CROCANTE

queso cheddar,  
ensalada de repollo  
y salsa bbq en pan  
brioche  
\$34.200

GRILLED HAM & CHEESE

jamón, queso  
campesino y sabana en  
pan de mie o árabe  
\$23.600

STEAK SÁNDWICH

queso cheddar,  
aguacate, tomate fresco  
y cebolla caramelizada  
en pan miche levain  
\$36.900

POLLO & AGUACATE

cilantro, tomate y  
queso fresco en  
pan baguette  
\$29.900

STEAK & EGG

roast beef, cebolla  
caramelizada, huevo  
frito y jalapeños, en  
pan rústico italiano  
\$36.900

PROSCIUTTO  
& SOPRESSATA

queso gouda, gruyere,  
rúgula, y tomates secos  
en pan rústico italiano  
\$39.100

GRILLED CHEESE

queso campesino  
y sabana en pan  
de mie o árabe  
\$23.600

POLLO AL LIMÓN

queso campesino,  
pimentón asado,  
rúgula y pesto en  
pan country sour  
\$29.900

JAMÓN Y TRES  
QUESOS

jamón, queso gouda,  
gruyere y sabana,  
acompañado de una  
salsa aioli en pan  
country sour  
\$36.900

REUBEN

corned beef, queso  
gouda y salsa rusa  
en pan de centeno  
\$36.900

ATÚN

lomitos de atún,  
mayonesa, manzana,  
y apio en pan country  
sour  
\$34.200

ENSALADAS

ESCOJA ENTRE BASE LECHUGA MIX, BASE LECHUGA ROMANA O BASE SIN LECHUGA  
ENSALADA DE LA BARRA \$8.400    BASE ARROZ INTEGRAL O QUINOA +\$4.200

VINAGRETAS

- BALSÁMICA \$2.600
- CILANTRO \$2.600
- CLÁSICA \$2.900
- JENGIBRE & AJONJOLÍ \$2.900
- MANZANA \$2.600
- NARANJA & MOSTAZA \$2.600
- ACEITE DE OLIVA \$2.900
- PEPINO & HABANERO \$2.600
- PESTO \$2.900
- TAHINA \$2.900
- AGUACATE \$2.900

PROTEÍNA

- ATÚN \$10.300
- BOCCONCINI \$5.400
- CAMARONES \$7.400
- FALÁFEL \$4.300
- HUEVO \$2.200
- PAVO \$10.500
- POLLO \$5.700
- POLLO CAJÚN \$5.700
- PARMESANO \$3.200
- QUESO CAMPESINO \$5.400
- QUESO FETA \$7.400
- TOCINETA \$6.900
- TOFU \$3.100

VEGETALES

- APIO \$1.900
- ARVERJA \$2.600
- BRÓCOLI \$1.900
- CEBOLLA ENCURTIDA \$1.900
- CHAMPIÑONES \$2.600
- ESPINACA \$1.900
- PALMITOS \$3.400
- PIMENTÓN ASADO \$3.400
- RAICES CHINAS \$1.900
- REMOLACHA \$2.600
- TOMATE \$2.100
- TOMATES CHERRIES \$2.100
- TOMATES SECOS \$4.700
- ZANAHORIA \$1.500
- ARROZ DE COLIFLOR \$3.900
- BROCOLI AL HORNO \$2.800
- PEPINO \$1.500
- RUGULA \$2.100

ENSALADA DE  
FALÁFEL \$23.500

OTROS

- ACEITUNAS \$3.100
- AGUACATE \$3.100
- MANZANA \$2.100
- NARANJA \$1.500
- ARÁNDANOS SECOS \$4.300
- UVAS PASAS \$2.100 / MANÍ \$2.700
- NUECES CARAMELIZADAS \$4.700
- RISONI, TOMATES  
Y QUESO FETA \$5.400
- TORNILLOS DE PASTA \$3.100
- SEMILLAS DE GIRASOL \$2.700
- TABOULÉ \$3.900 / TZATZIKI \$3.000
- KALE CHIPS \$3.900
- CROUTONS \$1.500

GRANOS

- ARROZ INTEGRAL \$3.200
- ARROZ CROCANTE \$3.000
- GARBANZO \$2.700
- GARBANZO CROCANTE \$2.100
- CUSCÚS \$3.900 / MAÍZ \$2.700
- LENTEJAS CROCANTES \$2.100
- QUINOA ROJA Y ARROZ BASMATI  
\$3.200
- QUINOA HIERBAS Y ARÁNDANOS  
\$3.900
- QUINOA BLANCA \$3.900



|              |                              |                         |
|--------------|------------------------------|-------------------------|
| <b>SOPAS</b> | <b>MEDIA SOPA</b><br>\$8.900 | <b>SOPA</b><br>\$15.000 |
|--------------|------------------------------|-------------------------|

|                                                                                                              |                                                                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>TARTINES</b>                                                                                              |                                                                                                                                    |
| <b>AGUACATE*</b><br>tomates cherry, semillas de girasol<br>y germinados en pan miche levain<br>\$23.400      | <b>SALMÓN AHUMADO</b><br>crema agria, alcaparras, cebolla<br>encurtida y sumac en pan miche levain<br>\$39.800                     |
| <b>ROAST BEEF</b><br>tajadas de lomo, rúgula, mostaza<br>y confit de tomates en pan miche levain<br>\$31.000 | <b>TARTINE DE AGUACATE,<br/>HUEVO &amp; QUESO*</b><br>huevos revueltos con queso monterrey<br>jack en pan miche levain<br>\$27.300 |

|                                                              |                                                                                             |                                                                                        |
|--------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>RETAIL</b>                                                |                                                                                             |                                                                                        |
| <b>CAFÉ</b><br>1/2 LIBRA \$19.000<br>LIBRA \$35.500          | <b>GRISSINIS DE PARMESANO</b><br>\$21.500                                                   | <b>MERMELADA<br/>DE AGRAS, FRESA,<br/>LULO, MORA,<br/>DURAZNO O UCHUVA</b><br>\$19.500 |
| <b>CAFÉ ESPECIAL</b><br>1/2 LIBRA \$21.100<br>LIBRA \$39.500 | <b>LAVASH CON SAL MARINA</b><br>\$15.000                                                    | <b>MANTEQUILLA<br/>DE ALMENDRAS</b><br>\$36.400                                        |
| <b>CRISPETAS DE<br/>CARAMELO</b><br>\$18.900                 | <b>BARRAS DE CHOCOLATE,<br/>BANANO, UCHUVA,<br/>SAL MARINA</b><br>ENTRE \$19.800 Y \$23.500 | <b>MANTEQUILLA<br/>DE MANI NATURAL</b><br>\$18.000                                     |
| <b>KIT DE CUMPLEAÑOS</b><br>\$17.900                         | <b>GRANOLA</b><br>\$28.000                                                                  | <b>DRAGEES DE CHOCOLATE<br/>CROCANTE</b><br>\$20.300                                   |
| <b>GALLETAS<br/>PARA PERRO</b><br>\$23.600                   | <b>DRAGEES DE ALMENDRAS</b><br>\$26.500                                                     |                                                                                        |
|                                                              | <b>MINI BROWNIES EN LATA</b><br>\$29.500                                                    |                                                                                        |

\*Contiene nueces

BEBIDAS

AGUA MANANTIAL CON GAS \$4.900

AGUA MANANTIAL SIN GAS \$6.600

AGUA SAN PELLEGRINO \$13.400

ACQUA PANNA \$13.400

GASEOSAS \$5.400 / TÉ HATSU \$8.000

HAPPY KOMBUCHA BOTELLA X 160ML \$13.800

MIMOSA BOTELLA \$150.000 / COPA \$16.500

INFUSIONES & TÉ

GENMAICHA TÉ VERDE BANCHA MEZCLADO CON  
ARROZ TOSTADO

CACAO VITAL TÉ VERDE, GUAYUSA, CACAO Y MENTA

LEVITANTE TÉ NEGRO AROMATIZADO CON FLORES  
DE LAVANDA, JAZMÍN Y BERGAMOTA

SUSURRO ANDINO TE NEGRO, HOJA DE COCA Y MENTA

ALIVIO MISTERIOSO MANZANILLA, LULO, JENJIBRE,  
MANZANA Y CIDRON

ENAMORA MORA DE CASTILLA, FRESA, ALBAHACA,  
FLOR DE JAMAICA Y CANELA  
\$7.200

TURMERIC LATTE JENGIBRE, PIMIENTA Y LECHE  
DE ALMENDRAS FRIO O CALIENTE  
\$8.100

TÉ CHAI FRIO O CALIENTE  
\$7.900

AROMÁTICA DEL PÁRAMO LAVANDA CANELÓN  
\$4.500

AROMÁTICA DE HIERBABUENA  
\$4.500

AROMÁTICA DE FRUTAS, MARACUYA, PIÑA,  
UCHUVA Y CARAMBOLO  
\$5.100

CAFÉ & BEBIDAS CALIENTES

ESPRESSO \$4.500

DOPPIO \$6.000

AMERICANO \$4.500 \*

MACCHIATO \$5.000

CAFÉ LATTE \$6.500 \*•

COLD BREW \$6.900

CAPPUCCINO FRÍO O CALIENTE \$6.500 \*•

CHOCOLATE \$6.800 •

MILO FRÍO O CALIENTE \$7.500 •

CAFÉ EN CHEMEX 2 TAZAS \$11.200

CAFÉ EN PRENSA FRANCESA \$11.200

CAFÉ EN V60 2 TAZAS \$11.200

\* BEBIDA DOBLE - COSTO ADICIONAL DE \$1.500

• CON LECHE DE ALMENDRAS - COSTO ADICIONAL DE \$2.500

JUGOS

NARANJA \$8.700

MANDARINA \$9.100

NARANJA & TORONJA \$10.900

TORONJA \$11.900

LIMONADA \$6.400

LIMONADA & HIERBABUENA \$8.000

LIMONADA & JENGIBRE \$8.100

LIMONADA DE AGUACATE \$8.900

LIMONADA DE COCO \$8.900

CHICHA DE PATILLA \$8.000

JUGO DE LULO, MANGO,  
GUANÁBANA, FRESA, UVA

EN AGUA \$7.900 EN LECHE \$8.900

PORCIONES

CHIPS  
\$5.600

PAPAS FRITAS  
\$6.300

LECHE  
\$2.500

LECHE  
DE ALMENDRAS  
\$3.200

YOGURT GRIEGO  
\$8.000

PAN BANANO  
\$3.100

PAN  
\$5.400

PAN ROLL  
\$2.600

GRANOLA  
\$4.100

SALMÓN  
\$12.300

TOCINETA  
\$9.600

JAMÓN  
\$6.300

MANTEQUILLA  
\$1.900

MANTEQUILLA  
DE ALMENDRAS  
\$5.400

MANTEQUILLA  
DE MANÍ  
\$2.700

QUESO CAMPESINO,  
MOZARELLA, SABANA,  
CHEDDAR, GOUDA  
\$5.500

TZATZIKI  
\$3.200

VASO DE LECHE  
\$6.100

FRESA  
\$2.400

BANANO  
\$3.200

FRUTOS ROJOS  
\$2.700

CREMA  
DE AVELLANA  
\$3.900

MERMELADA  
AGRAZ, DURAZNO,  
FRESA, LULO,  
MORA, UCHUVA  
\$1.800

GUACAMOLE  
\$3.700

RÚGULA BABY  
\$2.500

TOMATE CHERRY  
\$2.000

TOMATE  
\$2.000



PINTAS DE HELADO X 300 G

|                                          |           |
|------------------------------------------|-----------|
| MANGO . . . . .                          | \$ 21.000 |
| CHOCOLATE & CAMELO . . . . .             | \$ 22.500 |
| CHOCOLATE, BROWNIE & CAMELO . . . . .    | \$ 22.500 |
| CHOCOLATE, NUECES & MANI . . . . .       | \$ 22.500 |
| CHOCOLATE . . . . .                      | \$ 21.000 |
| PISTACHO . . . . .                       | \$ 22.500 |
| VAINILLA . . . . .                       | \$ 21.000 |
| YOGURT . . . . .                         | \$ 21.000 |
| PISTACHO & TROZOS DE CHOCOLATE . . . . . | \$ 22.500 |
| SELVA NEGRA . . . . .                    | \$ 22.500 |
| VAINILLA & CROCANTE AVELLANA . . . . .   | \$ 22.500 |
| VAINILLA & FUDGE CHOCOLATE . . . . .     | \$ 21.000 |
| VAINILLA & SPECULOOS . . . . .           | \$ 22.500 |
| YOGURT, AÇAI & FRUTOS ROJOS . . . . .    | \$ 21.000 |
| YOGURT, MIEL & ALMENDRA . . . . .        | \$ 22.500 |

VINO ROSÉ

**HIEDLER ROSE ZWIGELT**  
AUSTRIA  
Color rosado brillante  
y aromas a fruta fresca  
\$23.000 / \$135.000

VINOS TINTOS

**CU4TRO ANDARES,  
SYRAH**  
VALLE CENTRAL, CHILE  
Intenso, taninos  
redondos con notas a  
mora y especias dulces  
\$21.000 / \$115.000

**MANDRAROSSA, NERO  
D' AVOLA**  
SICILIA, ITALIA  
Fresco, con notas a  
cereza negra, ciruela y  
mora  
\$23.000 / \$135.000

ESPUMANTES

**PROSECCO SIOR  
SANDRO DC V8+**  
VENETO, ITALIA  
Burbuja delicada con  
notas a durazno y pera  
\$21.000 / \$115.000

**COLLALTO PROSECCO  
EXTRA DRY**  
VENETO, ITALIA  
Refinado y elegante,  
con burbujas delicadas  
y duraderas  
\$23.000 / \$135.000

MIMOSA

**BOTELLA**  
\$150.000  
**COPA**  
\$16.500

CERVEZA

**CLUB COLOMBIA**  
\$8.500  
**ÁGUILA**  
\$7.100

VINOS BLANCOS

**HIEDLER GRUENER  
VELTLINER LOESS**  
KAMPTAL, AUSTRIA  
Acidez fresca, con  
notas de especias y  
fruta amarilla  
\$23.000 / \$135.000

**CU4TRO ANDARES,  
CHARDONNAY**  
VALLE CENTRAL, CHILE  
Cuerpo medio, buena  
acidez con notas  
florales, vainilla  
y flor de acacia  
\$21.000 / \$115.000

**MANDRAROSSA GRILLO**  
SICILIA, ITALIA  
Fresco, intenso con  
notas cítricas a  
pomelo, flores blancas  
y albahaca  
\$23.000 / \$135.000

**ARRIGONI**  
TOSCANA, ITALIA  
Con notas cítricas a  
manzana, pera y  
hierbas aromáticas  
\$21.000 / \$115.000