

DESAYUNOS

BOWL DE FRUTA

\$7.900

BOWL DE AÇAÍ

con granola, semillas de
chía y frutos rojos

\$11.800

con granola, mantequilla
de maní y banano

\$12.300

QUESO A LA PLANCHA

\$6.600

TOSTADAS FRANCESAS

con banano y miel de maple

\$13.200

PANCAKES

con mantequilla y
miel de maple

\$12.300

BOWL DE AVENA

mantequilla de almendras,
arandanos, banano y miel

\$11.900

GRANOLA*

con yogur natural
de vainilla, leche
de soya o leche
de almendras

\$15.500

leche \$14.500

TOSTADAS

con mantequilla y
mermelada

\$4.700

HUEVOS

HUEVOS REVUELTOS

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

\$12.400

HUEVOS REVUELTOS

\$6.200

HUEVOS SHAKSHUKA

con tomate, pimentón,
cebolla y especias

\$12.200

HUEVOS FRITOS

\$6.200

HUEVOS TIBIOS

al gusto acompañados
de pan country sour

\$9.200

HUEVOS A LA CREMA

con jamón ahumado
sellado en miel,
acompañado de pan
baguette gratinada

\$17.000

FRITTATA

huevos al horno con
queso y vegetales

\$12.400

HOJALDRES

**CROISSANT DE
ALMENDRAS***
\$5.900

**CRUFFIN AREQUIPE
/ AVELLANA**
\$5.300

CROISSANT
\$3.300

CROISSANT DE QUESO
\$6.500

**CROISSANT DE
JAMÓN & QUESO**
\$5.900

**DANISH DE PEGANS
Y CAMELO**
\$5.000

PAN AU CHOCOLAT
\$5.700

**CROISSANT
DE PISTACHO**
\$7.700

**DANISH DE
CANELA**
\$4.500

DOUGHNUTS

**AREQUIPE,
AZÚCAR & CANELA,
CREMA
PASTELERA, MORA**
\$3.500

CHOCOLATE
\$4.800

ZANAHORIA
\$5.700

PAN

CANASTA DE PAN
5 panes de su elección: croissant,
pan au chocolat, cruffin, finlandés,
challah, pan de canela, pan de mie integral,
baguette, country sour, miche levain
\$15.300

CANASTA DE PAN DE LA CASA
5 panes de nuestra selección
\$14.300

CANASTA DE AMASIJOS
\$12.900

PAN DE YUCA
\$3.000

ALMOJÁBANA
\$3.000

SÁNDWICH

MASA

huevo, queso y
tocineta en muffin
inglés acompañado
de un bowl de fruta
\$15.300

CROQUE MADAME

jamón, queso
gruyere, huevos
fritos, salsa
bechamel en pan
country sour
\$18.500

BRKFST BRGR

huevo queso
cheddar, tocineta y
sriracha en pan
brioche
\$14.750

TARTINE DE AGUACATE*

tomates cherry,
semillas de girasol
y germinados en
pan miche levain
\$16.100

TARTINE DE AGUACATE & HUEVO*

huevos revueltos
con queso
monterrey jack en
pan miche levain
\$17.400

BAGEL CON SALMÓN AHUMADO

queso crema, aguacate,
tomate cebolla encurtida
y alcaparras
\$21.600

GRILLED CHEESE

queso campesino
y sabana en pan
de mie o pan
árabe
\$13.100

GRILLED HAM & CHEESE

jamón, queso
campesino y
sabana en pan de
mie o pan árabe
\$15.300

CROISSANT

huevo, jamón y
queso
\$16.000

PANADERÍA

**KIT
DE PAN # 1**
\$31.300

**MUFFIN
INGLÉS X 6**
\$7.400

PAN DE BANANO
\$9.800

**PAN BRIOCHE
DE CANELA**
\$11.050

**PAN
FINLANDES**
\$11.500

**PAN ROLL
5 GRANOS**
\$13.350

**PAN
HAMBURGUESA
PQT. X 6 UNDS**
\$8.200

**KIT DE HARINA PARA
HACER PAN EN CASA**
\$6.100

**PAN
ÁRABE X 5**
\$6.700

PAN DE MIE
\$7.500

PRETZEL
\$3.300

**PAN INTEGRAL NUECES
Y UVAS**
\$17.150

**PAN BLANCO
SIN GLUTEN
CON SEMILLAS
DE AJONJOLI
Y AMAPOLA**
(SOLO MIÉRCOLES)
\$16.700

**PAN SIN
GLUTEN CON
SEMILLAS**
(SOLO MIÉRCOLES)
\$19.900

**KIT
DE PAN # 2**
\$35.600

**PAN
COUNTRY SOUR**
\$8.000
BATRD \$8.500
MOLDE \$8.500

**PAN DE
MIE INTEGRAL**
\$8.650

**PAN RÚSTICO
ITALIANO**
\$8.700

**PAN
MICHE LEVAIN**
\$10.100

**PAN ROLL
CHALLAH**
\$9.200

**PAN PERRO
PQT. X 6 UNDS**
\$8.800

BATIDOS DE FRUTAS & VEGETALES

#1

BANANO, ARÁNDANO, DÁTILES, KALE,
ESPINACA, COCOA.
\$14.900

#2

PIÑA, BANANO, ZANAHORIA, LIMÓN,
JENGIBRE.
\$13.800

#3

REMOLACHA, FRESA, PIÑA, BANANO,
MORA, ARÁNDANO,
FRAMBUESA, LIMÓN.
\$13.800

#4

AGUACATE, BANANO, ESPINACA,
DÁTILES, LIMÓN, JENGIBRE.
\$13.800

#5

PIÑA, BANANO, FRESA, PEPINO
COHOMBRO, PITAYA.
\$13.800

#6

MANGO, PIÑA, PAPAYA, ZANAHORIA,
LIMÓN.
\$13.800

#7

NAIDÍ (ACAI), BANANO, FRESA, PITAYA,
MANTEQUILLA DE MANÍ.
\$13.800

#8

NAIDÍ (ACAI), BANANO, FRESA,
GUAYABA, ESPINACA, MANTEQUILLA DE
MANÍ.
\$13.800

#9

BANANO, PIÑA, NARANJA, AGUACATE,
PEPINO COHOMBRO, ESPINACA, KALE.
\$13.800

#10

MORA, FRAMBUESA,
ARÁNDANO, BANANO, FRESA, DÁTILES,
KALE, COCOA.
\$14.900

REPOSTERÍA

POSTRES

BREAD PUDDING

\$6.900

BROWNIE

\$5.200

**CHEESECAKE
FRUTOS ROJOS**

\$62.450
PORCIÓN \$10.000

TORTAS

**AGRÁS
& AMAPOLA**

\$54.200
PORCIÓN \$8.300

CHOCOLATE

\$72.150
800 \$45.850
PORCIÓN \$8.300

SELVA NEGRA

\$41.500

ZANAHORIA

\$46.300
PORCIÓN \$8.300

GALLETAS

**AVENA,
CHUNKS DE CHOCOLATE,
CHOCOLATE +
CHOCOLATE***

\$4.500

FINANCIER*

\$2.300
CAJA X 4 \$8.000
CAJA X 6 \$11.550

SURTIDAS

CAJA X 4 \$16.600
CAJA X 6 \$24.900

**MASA DE
GALLETAS PARA HORNEAR
EN CASA**

\$37.200

CUPCAKES

**AREQUIPE,
BLANCO & NEGRO,
CHOCOLATE, LIMÓN,
VAINILLA**

\$5.000

TARDALETAS

ALMENDRA & AGRÁS*

\$41.700
PORCIÓN \$8.300

LIMÓN

\$39.850
PORCIÓN \$8.300

FRESA

\$45.650
PORCIÓN \$8.300

PISTACHO

\$49.950
PORCIÓN \$8.300

MANZANA

\$50.850
PORCIÓN \$8.300

HELADO

HELADO VAINILLA

\$3500

**SÁNDUCHE
DE HELADO**

\$5.200

SOPAS

MEDIA SOPA

\$6.800

SOPA

\$10.750

SÁNDWICH

MOZZARELLA

tomates secos y pesto
en pan country sour
\$19.000

PAVO*

tocineta, aguacate,
queso y salsa romesco
en pan integral de
nueces y uvas
\$21.250

BERENJENAS AL HORNO

queso mozzarella
fresco, mermelada
de tomate y rúgula
en pan árabe
\$16.800

FALÁFEL

queso feta, pepino
cohombro, cebolla
encurtida, tzatziki y
tahina en pan focaccia
\$16.900

POLLO CROCANTE

queso cheddar,
ensalada de repollo
y salsa bbq en pan
brioche
\$20.950

GRILLED HAM & CHEESE

jamón, queso
campesino y sabana en
pan de mie o árabe
\$16.250

STEAK SÁNDWICH

queso cheddar,
aguacate, tomate fresco
y cebolla caramelizada
en pan miche levain
\$24.400

POLLO & AGUACATE

cilantro, tomate y
queso fresco en
pan baguette
\$20.950

STEAK & EGG

roast beef, cebolla
caramelizada, huevo
frito y jalapeños, en
pan rústico italiano
\$24.550

PROSCIUTTO & SOPRESSATA

queso gouda, gruyere,
rúgula, y tomates secos
en pan rústico italiano
\$22.700

GRILLED CHEESE

queso campesino
y sabana en pan
de mie o árabe
\$15.650

POLLO AL LIMÓN

queso campesino,
pimentón asado,
rúgula y pesto en
pan country sour
\$20.950

JAMÓN Y TRES QUESOS

jamón, queso gouda,
gruyere y sabana,
acompañado de una
salsa aioli en pan
country sour
\$20.300

REUBEN

corned beef, queso
gouda y salsa rusa
en pan de centeno
\$25.500

ATÚN

lomitos de atún,
mayonesa, manzana,
y apio en pan country
sour
\$19.000

ENSALADAS

ESCOJA ENTRE LECHUGA MIX, LECHUGA ROMANA O SIN LECHUGA

VINAGRETAS

BALSÁMICA
CILANTRO
CLÁSICA
JENGIBRE & AJONJOLÍ
MANZANA
NARANJA & MOSTAZA
ACEITE DE OLIVA
PEPINO & HABANERO
PESTO

PROTEÍNA

ENTRE \$1.600 Y \$5.300

ATÚN
BOCCONCINI
CAMARONES
FALÁFEL
HUEVO
PARMESANO
PAVO
POLLO
QUESO CAMPESINO
QUESO FETA
TOCINETA
TOFU

VEGETALES

ENTRE \$1.300 Y \$3.100

APIO
ARVERJA
BRÓCOLI
CEBOLLA ENCURTIDA
CHAMPIÑONES
ESPINACA
PALMITOS
PIMENTÓN ASADO
RAICES CHINAS
REMOLACHA
TOMATE
TOMATES SECOS
ZANAHORIA

OTROS

ENTRE \$950 Y \$3.350

ACEITUNAS
AGUACATE
MANZANA
NARANJA
MANÍ
NUECES
CAMELIZADAS
RISONI, TOMATES
Y QUESO FETA
SEMILLAS DE GIRASOL
TABOULÉ
TORNILLOS DE PASTA
UVAS PASAS

GRANOS

ENTRE \$1.300 Y \$2.700

ARROZ INTEGRAL
ARROZ QUINOA
GARBANZO
GARBANZO CROCANTE

CUSCÚS
LENTEJAS CROCANTE
MAÍZ
QUINOA

ENSALADA DE
LA BARRA \$5.400

ENSALADA DE
FALÁFEL \$17.050

TARTINES

AGUACATE*

tomates cherry, semillas de girasol y germinados en pan miche levain
\$15.300

ROAST BEEF

tajadas de lomo, rúgula, mostaza y confit de tomates en pan miche levain
\$20.850

SALMÓN AHUMADO

crema agria, alcaparras, cebolla encurtida y sumac en pan miche levain
\$23.100

TARTINE DE AGUACATE, HUEVO & QUESO*

huevos revueltos con queso monterrey jack en pan miche levain
\$ 16.600

RETAIL

CAFÉ

1/2 LIBRA \$13.300
LIBRA \$24.750

CRISPETAS DE CAMELO

\$9.400

CRISPETAS DE CHOCOLATE

\$10.400

GRANOLA

\$18.750

KIT DE CUMPLEAÑOS

\$12.500

GRISSINIS DE PARMESANO

\$9.900

LAVASH CON SAL MARINA

\$6.250

GRANDE \$8.200

BARRAS DE CHOCOLATE, BANANO, UCHUVA, SAL MARINA

\$14.400

MERMELADA DE AGRAS, FRESA, LULO, MORA, DURAZNO O UCHUVA

\$11.950

DRAGEE DE ALMENDRAS

\$13.550

DRAGEE DE CHOCOLATE CROCANTE

\$13.150

TÉ MUNAY

50gr \$33.000

BEBIDAS

AGUA MANANTIAL \$5.300

AGUA SAN PELLEGRINO \$10.200

ACQUA PANNA \$10.200

GASEOSAS \$4.100 / TÉ HATSU \$6.100

HAPPY KOMBUCHA BOTELLA X 160ML \$10.500

MIMOSA BOTELLA \$117.900 COPA \$13.000

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 CIDRÓN

ENAMORA MORA DE CASTILLA, FRESA,
ALBAHACA, FLOR DE JAMAICA Y CANELA
\$4.600

TURMERIC LATTE JENGIBRE, PIMIENTA Y LECHE
DE ALMENDRAS FRÍO O CALIENTE \$6.200

TE CHAI FRÍO O CALIENTE
\$6.000

AROMÁTICA DEL PÁRAMO LAVANDA CANELÓN
\$3,400

AROMÁTICA DE FRUTAS, MARACUYA, PIÑA,
UCHUVA Y CARAMBOLO
\$4.000

CAFÉ & BEBIDAS CALIENTES

ESPRESSO \$3.500

DOPPIO \$4.700

AMERICANO \$3.800

MACCHIATO \$5.000

CAFÉ LATTE \$4.800

COLD BREW \$5.200

CAPPUCCINO FRÍO O CALIENTE \$5.000

CHOCOLATE \$5.600

MILO FRÍO O CALIENTE \$5.200

CAFÉ EN CHEMEX 2 TAZAS \$8.800

CAFÉ EN PRENSA FRANCESA \$8.800

CAFÉ EN V60 2 TAZAS \$8.800

JUGOS

NARANJA \$6.600

MANDARINA \$7.200

NARANJA & TORONJA \$7.500

TORONJA \$7.600

LIMONADA \$5.200

LIMONADA & HIERBABUENA \$6.200

LIMONADA & JENGIBRE \$6.200

LIMONADA DE AGUACATE \$6.200

LIMONADA DE COCO \$6.200

CHICHA DE PATILLA, LULO, MANGO,
GUANÁBANA, FRESA, UVA \$6.100

MASA EN CASA

SOPAS

**CALABAZA,
LECHE DE COCO
Y CURRY**
\$15.800

LENTEJA ROJA
\$15.800

LENTEJAS
\$15.800

MEXICANA
\$15.800

**POLLO Y
VEGETALES**
\$15.800

ZANAHORIA
\$15.800

**BATIDOS DE
FRUTAS &
VEGETALES**
\$13.800

VARIOS

ARROZ QUINUA
\$10.700

COUSCOUS
\$11.500

FALÁFEL
\$8.500

LENTEJA CROCANTE
\$9.500

**NUECES
CARMELIZADAS**
\$20.500

PECHUGA DE PAVO
\$40.700

PIMENTÓN ASADO
\$9.600

**POLLO LIMÓN
CUBOS**
\$18.500

POLLO MEXICANO
\$18.500

**QUINUA, ALMENDRA
Y ARÁNDANOS**
\$11.700

ROASTBEEF
\$38.500

VINAGRETAS

**JENGIBRE Y
AJONJÍ**

BALSÁMICA

CILANTRO

PESTO

MANZANA

NARANJA

**PEPINO &
HABANERO**

SIMPLE

\$14.400

SALSAS

MOLCAJETE
\$10.800

SHAKSHUKA
\$10.800