

DESAYUNOS

BOWL DE FRUTAS
\$10.600

BOWL DE AÇAÍ*

con granola, semillas
de chía y frutos rojos
\$21.900

con granola, mantequilla
de maní y banano
\$23.500

TOSTADAS INTEGRALES
con mantequilla
y mermelada
\$8.100

TOSTADAS FRANCESAS
con banano, mantequilla
y miel de maple
\$25.500

PANCAKES

con mantequilla
y miel de maple
\$21.900

BOWL DE AVENA*
con mantequilla de almendras,
arándanos, banano y miel
\$23.500

GRANOLA*
con yogurt griego y miel
\$25.600

con leche de almendras
\$23.400

con leche
\$21.800

TOSTADAS
con mantequilla
y mermelada
\$7.500

QUESO A LA PLANCHA
\$11.300

HUEVOS

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

uno o dos toppings \$15.500
tres o más toppings \$20.200

HUEVOS REVUELTOS
\$9.100

CHILAQUILES
totopos, salsa molcajete, huevo
frito, pollo y queso fresco
\$29.500

HUEVOS SHAKSHUKA
con tomate, pimentón,
cebolla y especias
\$20.900

HUEVOS TIBIOS
al gusto, acompañados
de pan country sour
\$15.900

FRITTATA
huevos al horno con
queso y vegetales
\$21.300

HUEVOS A LA CREMA
con jamón ahumado sellado
en miel, acompañados
de pan gratinado \$24.900

BRKFST BOWL
huevos revueltos, queso
a la plancha, aguacate,
tocineta y pan baguette
\$31.000

HUEVOS FRITOS
\$9.100

MENÚ INFANTIL

**HUEVO REVUELTO
CON DOS TOPPINGS**
\$12.700

**PANCAKE, HUEVO Y
TOCINETA O SALCHICHAS**
\$17.900

**GRANOLA CON YOGURT
Y FRUTOS ROJOS**
\$12.700

PANCAKE
\$10.600

HOJALDRES

**ROSCÓN DE AREQUIPE
O BOCADILLO**
\$7.100

**CROISSANT DE
ALMENDRAS***
\$11.800

**CRUFFIN DE AREQUIPE
O AVELLANA**
\$8.200

**CROISSANT DE
JAMON & QUESO**
\$13.900

CROISSANT DE QUESO
\$13.300

**CROISSANT
DE PISTACHO***
\$13.900

**DANISH DE PECANS
Y CARAMELO***
\$11.000

CROISSANT
\$6.600

PAIN AU CHOCOLAT
\$9.800

**DANISH DE
CANELA**
\$8.900

PAN

**CANASTA DE
AMASIJOS**
\$28.500

CANASTA DE PAN
5 panes a elección entre:
croissant, pain au chocolat,
cruffin, challah, pan de canela,
mie integral, baguette, pan de
espelta, pan de centeno, pan
multigranos y semillas, country
sour o miche levain
\$26.200

**CANASTA DE PAN DE
LA CASA**
5 panes de nuestra
selección
\$23.000

PAN DE YUCA
\$6.600

ALMOJÁBANA
\$6.600

SÁNDWICHES

MASA

huevos revueltos,
queso y tocineta en
muffin inglés,
acompañado de un
bowl de frutas
\$27.800

CROQUE MADAME*

jamón, queso
gruyere, huevos
fritos y salsa
bechamel en pan
country sour
\$31.000

BRKFST BRGR

huevos revueltos,
queso cheddar,
tocineta y sriracha
en pan brioche
\$27.800

TARTINE DE AGUACATE*

tomates cherry,
semillas de girasol
y germinados en
pan miche levain
\$26.500

TARTINE DE AGUACATE & HUEVO*

huevos revueltos con
queso monterey jack,
en pan miche levain
\$31.000

BAGEL CON SALMÓN AHUMADO

queso crema, aguacate,
tomate, cebolla encurtida
y alcaparras
\$35.200

BEC BAGEL

huevos revueltos con
queso y tocineta
\$26.900

GRILLED CHEESE

queso campesino
y sabana en pan
de mie o pan
árabe
\$24.700

GRILLED HAM & CHEESE

jamón, queso
campesino y
sabana en pan de
mie o pan árabe
\$26.100

CROISSANT

huevos fritos,
jamón y queso
\$27.800

PANADERÍA

**MUFFIN
INGLÉS X 6**
\$15.000

**PAN DE
BANANO**
\$19.900

**BAGEL CON SEMILLAS
DE AJONJOLI**
\$21.900

**PAN BRIOCHE
DE CANELA**
\$18.900

PAN ROLL 5 GRANOS
\$18.200

PAN DE ESPELTA
\$28.400

PAN DE CENTENO
\$19.900

**PAN
ÁRABE X 5**
\$13.000

PAN DE MIE
\$16.800

PRETZEL
\$5.200

**PAN INTEGRAL DE
NUECES Y UVAS**
\$26.200

**PAN MULTIGRANOS
&SEMILLAS**
\$28.400

**PAN HAMBURGUESA
SLIDER X 6**
(SOLO FIN DE SEMANA)
\$13.400

CINNAMON ROLL
\$8.800

con crema de queso
\$9.700

**PAN
COUNTRY SOUR**
\$14.500

**PAN BABKA
DE CHOCOLATE***
\$22.500

**PAN DE
MIE INTEGRAL**
\$19.900

**PAN
MICHE LEVAIN**
\$21.000

**PAN ROLL
CHALLAH**
\$16.500

**PAN PERRO
SLIDER X 6**
(SOLO FIN DE SEMANA)
\$14.400

BATIDOS DE FRUTAS & VEGETALES

#1

BANANO, ARÁNDANOS, DÁTILES,
KALE, ESPINACA, COCOA.

16oz. \$28.100

12oz. \$17.200

#2

PIÑA, BANANO, ZANAHORIA,
LIMÓN, JENGIBRE.

16oz. \$21.200

12oz. \$14.900

#3

REMOLACHA, FRESA, PIÑA,
BANANO, MORA, ARÁNDANOS,
FRAMBUESA, LIMÓN.

16oz. \$21.200

12oz. \$14.900

#4

AGUACATE, BANANO, ESPINACA,
DÁTILES, LIMÓN, JENGIBRE.

16oz. \$21.200

12oz. \$16.900

#5

MANGO, PIÑA, PAPAYA,
ZANAHORIA, LIMÓN.

16oz. \$21.200

12oz. \$14.900

#6

BANANO, PIÑA, NARANJA,
AGUACATE, PEPINO COHOMBRO,
ESPINACA, KALE.

16oz. \$21.200

12oz. \$14.900

#7

MORA, FRAMBUESA, ARÁNDANOS, BANANO,
FRESA, DÁTILES, KALE, COCOA.

16oz. \$28.100

12oz. \$17.200

REPOSTERÍA

TORTAS

CHOCOLATE
PORCIÓN \$18.900
GRANDE - \$185.000
PEQUEÑA - \$124.900

SELVA NEGRA
\$130.000
PORCIÓN \$18.900

AGRAZ & AMAPOLA
\$103.800

ZANAHORIA
\$98.000
PORCIÓN \$16.900

DOUGHNUTS

**AREQUIPE, AZÚCAR &
CANELA, CREMA
PASTELERA, MORA**
\$6.600

CHOCOLATE
\$8.900
ZANAHORIA
\$8.900

**MINI DOUGHNUT DE
AZÚCAR & CANELA**
\$800

GALLETAS

**AVENA,
CHUNKS DE CHOCOLATE**
\$7.900

CHOCOLATE + CHOCOLATE*
\$8.500

FINANCIER*
\$4.400

**MASA DE GALLETAS
PARA HORNEAR
EN CASA**

**AVENA,
CHUNKS DE CHOCOLATE**
\$32.900

CHOCOLATE + CHOCOLATE*
\$35.900

POSTRES

BREAD PUDDING
con uvas pasas
y salsa inglesa
\$12.800

**CHEESECAKE
FRUTOS ROJOS**
\$99.900
PORCIÓN \$13.800

TARDALETAS

ALMENDRA & AGRAZ*
\$95.000

LIMÓN
\$95.000

FRESA*
\$95.000

MANZANA
\$99.600

PORCIÓN \$17.500

PISTACHO*
\$105.800

PORCIÓN \$18.900

HELADO

HELADO DE VAINILLA
\$5.400

SÁNDWICH DE HELADO
helado de vainilla y galleta
de chocolate
\$11.200

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

SÁNDWICHES

+5.700 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
\$39.900

POLLO CROCANTE

queso cheddar, ensalada de repollo y salsa bbq en pan brioche
\$35.900

ROAST BEEF & CHAMPIÑONES

cebolla caramelizada, jus de vino tinto, chips de ajo y mayonesa en pan rústico italiano
\$37.500

STEAK & EGG

roast beef, cebolla caramelizada, huevo frito y jalapeños, en pan rústico italiano
\$42.900

FALÁFEL

queso feta, cebolla encurtida pepino cohombro, tzatziki y tahina en pan árabe
\$24.700

PROSCIUTTO & SOPRESSATA

queso gouda, gruyere, rúgula y tomates secos en pan rústico italiano
\$42.200

BERENJENAS AL HORNO

queso mozzarella fresco, mermelada de tomate y rúgula en pan árabe
\$24.100

STEAK SÁNDWICH

queso cheddar, aguacate, tomate fresco y cebolla caramelizada en pan miche levain
\$42.900

GRILLED CHEESE

queso campesino y sabana en pan de mie o árabe
\$24.700

MOZZARELLA

tomates secos y pesto en pan country sour
\$27.400

POLLO & AGUACATE*

cilantro, tomate y queso fresco en pan baguette
\$33.700

GRILLED HAM & CHEESE

jamón, queso campesino y sabana en pan de mie o árabe
\$26.100

REUBEN

corned beef, queso gouda y salsa rusa en pan de centeno
\$40.700

JAMÓN & TRES QUESOS

jamón, queso gouda, gruyere y sabana, acompañado de una salsa aioli en pan country sour
\$38.900

ATÚN

mayonesa, manzana, apio y lechuga romana crocante en pan country sour
\$34.400

POLLO AL LIMÓN

queso campesino, pimentón asado, rúgula y pesto en pan country sour
\$36.800

ENSALADAS

BASE LECHUGA MIX O LECHUGA ROMANA + VINAGRETA \$7.000

BASE ARROZ INTEGRAL O QUINOA + VINAGRETA \$8.200

VINAGRETAS

BALSÁMICA \$4.400

CILANTRO \$4.400

JENGIBRE & AJONJOLÍ \$4.400

MANZANA \$4.400

ACEITE DE OLIVA \$5.500

MEXICANA \$4.200

PESTO \$4.400

TAHINA \$4.400

AGUACATE \$4.400

MARAÑÓN \$4.400

PROTEÍNA

ATÚN \$10.900

BOCCONCINI \$6.800

CAMARONES \$9.300

FALÁFEL \$5.500

HUEVO \$2.800

PAVO DESMECHADO \$10.400

POLLO AL LIMÓN \$7.300

POLLO CAJÚN \$7.300

PARMESANO \$4.200

QUESO FETA \$9.100

TOCINETA \$8.300

TOFU \$4.200

VEGETALES

APIO \$2.500

ARVEJA \$3.200

BRÓCOLI \$2.500

CEBOLLA ENCURTIDA \$2.500

CHAMPIÑONES \$3.600

ESPINACA \$2.900

PALMITOS \$6.000

PIMENTÓN ASADO \$4.200

REMOLACHA \$3.600

TOMATE \$2.600

TOMATES CHERRY \$2.900

TOMATES SECOS \$6.400

ZANAHORIA \$1.100

BRÓCOLI AL HORNO \$3.400

PEPINO \$1.100

RÚGULA \$5.200

REPOLLO MORADO \$2.900

GRANOS

ARROZ INTEGRAL \$4.500

GARBANZO CROCANTE \$2.900

MAÍZ \$3.200

LENTEJAS CROCANTES \$2.900

QUINOA ROJA Y ARROZ

BASMATI \$5.200

QUINOA BLANCA \$4.500

OTROS

ACEITUNAS \$3.600

AGUACATE \$4.100

MANZANA \$2.800

ARÁNDANOS SECOS \$4.900

UVAS PASAS \$2.600

MANÍ \$3.200

NUECES CARMELIZADAS \$6.200

TORNILLOS DE PASTA \$3.600

SEMILLAS DE GIRASOL \$3.200

TABOULÉ \$5.200

TZATZIKI \$4.400

KALE CHIPS \$4.900

CROUTONS \$1.100

PITA CHIPS \$3.200

ENSALADAS ARMADAS

ENSALADA DE FALÁFEL

mix de lechugas, faláfel, pepino, cebolla encurtida, taboulé de quinoa, tzatziki y tahina
\$30.500

WARM BOWL DE POLLO CAJÚN

arroz integral, rúgula, zanahoria, pepino, repollo y vinagreta de marañón
\$30.500

ENSALADA DE POLLO CROCANTE

lechuga romana, manzana, maíz totopos, queso feta y vinagreta de aguacate
\$30.500

ENSALADA MORRISON

lechuga romana, pollo, tocineta, queso cheddar, huevo, tomate, remolacha, aguacate y vinagreta balsámica
\$38.000

ENSALADA CÉSAR

cogollos, croutons, parmesano y aderezo César
\$29.900

con pollo
\$39.900

con salmón
\$40.900

SOPAS

MEDIA SOPA

\$10.900

SOPA

\$18.200

TARTINES

+5.700 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
\$37.900

SALMÓN AHUMADO

crema agria, alcaparras, cebolla
encurtida y sumac en pan miche levain
\$46.900

AGUACATE*

tomates cherry, semillas de girasol
y germinados en pan miche levain
\$26.500

RETAIL

CAFÉ

1/2 LIBRA \$27.500 / LIBRA \$47.600

CAFÉ ESPECIAL

1/2 LIBRA \$28.800 / LIBRA \$50.300

CRISPETAS DE CAMELO

\$18.800

KIT DE CUMPLEAÑOS

\$19.000

GALLETAS PARA PERRO

\$28.700

GRISSINIS DE PARMESANO

\$26.600

LAVASH CON SAL MARINA

\$18.700

GRANOLA*

\$35.800

DRAGEES DE ALMENDRAS*

\$15.000

MINI BROWNIES EN LATA

\$39.500

MERMELADA DE AGRAZ, FRESA, LULO, MORA O UCHUVA

\$25.100

CREMA DE ALMENDRAS*

\$45.900

CREMA DE MANÍ NATURAL*

\$26.900

GALLETAS

GALLETAS CROCANTES
CHUNKS DE CHOCOLATE \$23.900

GALLETAS CROCANTES
CHOCO + CHOCO \$23.900

SNACKS

BRITTLE DE ALMENDRAS* \$14.400

PICOS \$9.100

PITA CHIPS ESPECIAS \$9.100

PITA CHIPS SAL \$9.100

TARALLI \$15.000

BEBIDAS

AGUA MANANTIAL CON GAS \$6.200
AGUA MANANTIAL SIN GAS \$7.800
AGUA SAN PELLEGRINO \$15.400
ACQUA PANNA \$15.400
GASEOSAS \$7.000
MIMOSA BOTELLA \$196.000 / COPA \$22.500

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
\$8.800

TÉ

TÉ NEGRO: DELIRIO EXQUISITO
TÉ NEGRO, MARACUYÁ, PIÑA \$8.800
TÉ VERDE: MENTE CONSCIENTE
TÉ VERDE, LIMONARIA, MENTA \$8.800
MASALA CHAI TÉ NEGRO Y ESPECIAS
EN LECHE FRÍO O CALIENTE \$10.400
TÉ MATCHA \$10.400

ICED TEA & SODAS

HAPPY KOMBUCHA \$15.600
THAI TEA \$9.900
TÉ FRÍO DELIRIO
DE MARACUYÁ, PIÑA Y VAINILLA \$9.500
SODA LUNAR
DE MANZANILLA, CLITORIA Y CIDRÓN \$9.500

CAFÉ & BEBIDAS CALIENTES

ESPRESSO \$5.900 / DOPPIO \$7.100
AMERICANO \$5.800 * / MACCHIATO \$7.000
CAFÉ LATTE \$8.000 * / GOLD BREW \$9.400
CAPPUCCINO FRÍO O CALIENTE \$8.000 *
CHOCOLATE \$8.500
MILO FRÍO O CALIENTE \$9.800 °
CAFÉ EN CHEMEX 2 TAZAS \$14.200
CAFÉ EN PRENSA FRANCESA \$14.200
CAFÉ EN V60 2 TAZAS \$14.200

* BEBIDA DOBLE - COSTO ADICIONAL DE \$1.800
• CON LECHE DE ALMENDRAS - COSTO ADICIONAL DE \$4.000

JUGOS

NARANJA \$10.900
MANDARINA \$10.900
LIMONADA \$8.300
LIMONADA & HIERBABUENA \$9.900
LIMONADA & JENGIBRE \$9.900
LIMONADA DE AGUACATE \$11.200
LIMONADA DE COCO \$11.200
CHICHA DE PATILLA \$9.300
JUGO DE MANGO, COPOAZÚ,
GUAYABA AGRIA O COROZO
EN AGUA \$9.300 EN LECHE \$10.300

OTRAS BEBIDAS

TURMERIC LATTE JENGIBRE, PIMIENTA Y LECHE
DE ALMENDRAS. FRÍO O CALIENTE \$9.800
AROMÁTICA DEL PÁRAMO
LAVANDA Y CANELÓN \$5.600
AROMÁTICA DE FRUTAS MARACUYÁ, PIÑA,
UCHUVA Y CARAMBOLO \$5.600
AROMÁTICA DE HIERBABUENA
HOJAS DE HIERBABUENA \$5.600

PORCIONES

CHIPS
\$8.000

PAPAS FRITAS
\$8.000

LECHE
\$2.900

LECHE DE ALMENDRAS*
\$4.000

YOGURT GRIEGO
\$9.800

PAN
\$6.800

PAN DE BANANO
\$4.000

PAN ROLL
\$3.000

GRANOLA*
\$4.900

VASO DE LECHE
\$6.500

SALMÓN
\$15.600

TOCINETA
\$11.800

JAMÓN
\$7.600

MANTEQUILLA
\$2.500

CREMA DE ALMENDRAS*
\$6.200

CREMA DE MANÍ*
\$3.100

**QUESO CAMPESINO,
MOZZARELLA, SABANA
O CHEDDAR**
\$7.100

TZATZIKI
\$4.400

BANANO
\$3.700

FRESA
\$2.800

FRUTOS ROJOS
\$3.100

CREMA DE AVELLANA*
\$4.500

**MERMELADA DE AGRAZ,
FRESA, LULO,
MORA O UCHUVA**
\$2.700

GUACAMOLE*
\$4.300

RÚGULA BABY
\$4.800

TOMATE CHERRY
\$2.400

TOMATE
\$2.400

PINTAS DE HELADO X 300 G

YOGURT, 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
YOGURT	\$ 24.900
GULUPA	\$ 29.900
PATILLA	\$ 29.900
AREQUIPE	\$ 24.900
YOGURT, MIEL & ALMENDRA	\$ 29.900
VAINILLA	\$ 24.900

VINO TINTO

CUATRO ANDARES, SYRAH (TEMPORADA)

VALLE CENTRAL, CHILE
Vino tinto intenso con
taninos suaves y notas de
moras y especias dulces.
Copa - \$26.600
Botella - \$146.200

CUATRO ANDARES, CABERNET SAUVIGNÓN / MERLOT

VALLE CENTRAL, CHILE
Vino rojo rubí, con
aromas a frutos negros y
especies, acidez media
y taninos suaves.
Copa - \$26.600
Botella - \$146.200

TRAME D ORO NERO DE AVOLA (TEMPORADA)

SICILIA, ITALIA
Vino tinto elegante
con notas de ciruelas,
piel de manzana roja
y especias.
Copa - \$29.200
Botella - \$171.600

PICOSA GARNACHA CATALUÑA, ESPAÑA

Vino tinto sin crianza
en barrica con notas de
mora y cereza, con un
carácter suave
y aterciopelado.
Copa - \$29.200
Botella - \$171.600

VINO BLANCO

HIEDLER GRUNER VELTLINER LOESS

KAMPTAL, AUSTRIA
Vino blanco con una
acidez refrescante,
notas especiadas
y frutas amarillas.
Copa - \$30.500
Botella - \$171.600

CUATRO ANDARES, CHARDONNAY

VALLE CENTRAL, CHILE
Vino con notas florales,
toques de vainilla
y flores de acacia.
Copa - \$26.600
Botella - \$146.200

TRAME D ORO GRILLO (TEMPORADA)

SICILIA, ITALIA
Vino delicado,
con notas a durazno,
melocotón, pera
y flor blanca.
Copa - \$29.200
Botella - \$171.600

VINO ROSÉ

HIEDLER ROSE ZWIEGELT AUSTRIA

Vino con color rosado
brillante y aromas
frescos a fruta.
Copa - \$33.400
Botella - \$188.100

ESPUMANTES

PROSECCO SIOR SANDRO DC V8+

VENETO, ITALIA
Burbuja delicada con
notas a durazno y pera.
\$30.500 / \$171.600

COLLALTO PROSECCO EXTRA DRY

VENETO, ITALIA
Refinado y elegante,
con burbujas delicadas
y duraderas.
\$30.500 / \$171.600

MIMOSA

BOTELLA
\$196.000

COPA
\$22.500

CERVEZA

CLUB COLOMBIA
\$11.400

ÁGUILA LIGHT
\$10.300

MÉTODOS DE CAFÉ

CAFÉ DE ORIGEN ESPECIAL — 2 TAZAS

V60

Extracción de los mejores compuestos del café para una bebida limpia, equilibrada y compleja.
\$14.200

PRENSA FRANCESA

Extracción con mucho cuerpo, dulce, poca acidez y gran voluptuosidad.
\$14.200

CHEMEX

Extracción con cuerpo ligero y acidez pronunciada. Sofisticada, elegante y delicada.
\$14.200