

DESAYUNOS

BOWL DE FRUTAS
\$11.200

BOWL DE AÇAÍ*

con granola, semillas
de chía y frutos rojos
\$23.500

con granola, mantequilla
de maní y banano
\$24.500

TOSTADAS INTEGRALES
con mantequilla
y mermelada
\$8.600

TOSTADAS FRANCESAS
con banano, mantequilla
y miel de maple
\$26.500

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
\$26.500

con leche de almendras
\$24.800

con leche
\$23.100

TOSTADAS

con mantequilla
y mermelada
\$7.900

QUESO A LA PLANCHA
\$12.000

HUEVOS

HUEVOS REVUELTOS

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

uno o dos toppings \$16.400
tres o más toppings \$21.500

HUEVOS REVUELTOS
\$9.500

CHILAQUILES

totopos, salsa molcajete, huevo
frito, pollo y queso fresco
\$30.500

HUEVOS SHAKSHUKA

con tomate, pimentón,
cebolla y especias
\$22.000

HUEVOS TIBIOS

al gusto, acompañados
de pan country sour
\$16.500

FRITTATA

huevos al horno con
queso y vegetales
\$22.500

HUEVOS A LA CREMA

con jamón ahumado sellado
en miel, acompañados
de pan gratinado \$26.500

BRKFST BOWL

huevos revueltos, queso
a la plancha, aguacate,
tocineta y pan baguette
\$32.700

HUEVOS FRITOS
\$9.500

MENÚ INFANTIL

**HUEVO REVUELTO
CON DOS TOPPINGS**
\$13.500

**PANCAKE, HUEVO Y
TOCINETA O SALCHICHAS**
\$18.500

**GRANOLA CON YOGURT
Y FRUTOS ROJOS**
\$13.500

PANCAKE
\$11.500

HOJALDRES

**ROSCÓN DE AREQUIPE
O BOCADILLO**
\$7.500

**CROISSANT DE
ALMENDRAS***
\$12.200

**CRUFFIN DE AREQUIPE
O AVELLANA**
\$9.300

**CROISSANT DE
JAMON & QUESO**
\$14.500

CROISSANT DE QUESO
\$13.900

**CROISSANT
DE PISTACHO***
\$14.500

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

CROISSANT
\$6.900

PAIN AU CHOCOLAT
\$10.400

**DANISH DE
CANELA**
\$9.500

PAN

**CANASTA DE
AMASIJOS**
\$28.000

CANASTA DE PAN
4 panes a elección entre:
croissant, danish de canela,
cruffin, challah, baguette, pan
de espelta, pan de centento, pan
multigranos y semillas, country
sour o miche levain
\$25.700

**CANASTA DE PAN DE
LA CASA**
4 panes de nuestra
selección
\$22.500

PAN DE YUCA
\$7.000

ALMOJÁBANA
\$7.000

SÁNDWICHES

MASA

huevos revueltos,
queso y tocineta en
muffin inglés,
acompañado de un
bowl de frutas
\$29.000

CROQUE MADAME*

jamón, queso
gruyere, huevos
fritos y salsa
bechamel en pan
country sour
\$32.800

BRKFST BRGR

huevos revueltos,
queso cheddar,
tocineta y sriracha
en pan brioche
\$28.700

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
\$32.700

BAGEL CON SALMÓN AHUMADO

queso crema, aguacate,
tomate, cebolla encurtida
y alcaparras
\$37.500

BEC BAGEL

huevos revueltos con
queso y tocineta
\$28.400

GRILLED CHEESE

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

GRILLED HAM & CHEESE

jamón, queso
campesino y
sabana en pan de
mie o pan árabe
\$27.600

CROISSANT

huevos fritos,
jamón y queso
\$29.000

PANADERÍA

**MUFFIN
INGLÉS X 6**
\$15.500

**PAN DE
BANANO**
\$21.100

**BAGEL CON SEMILLAS
DE AJONJOLI**
\$19.700

**PAN BRIOCHE
DE CANELA**
\$19.800

PAN ROLL 5 GRANOS
\$19.200

PAN DE ESPELTA
\$28.400

PAN DE CENTENO
\$19.900

**PAN
ÁRABE X 5**
\$13.500

PAN DE MIE
\$17.600

PRETZEL
\$5.500

**PAN INTEGRAL DE
NUECES Y UVAS**
\$26.500

**PAN MULTIGRANOS
& SEMILLAS**
\$28.400

**PAN HAMBURGUESA
SLIDER X 6**
(SOLO FIN DE SEMANA)
\$14.100

CINNAMON ROLL
\$9.500

con crema de queso
\$10.200

**PAN
COUNTRY SOUR**
\$15.300

**PAN BABKA
DE CHOCOLATE***
\$23.800

**PAN DE
MIE INTEGRAL**
\$20.500

**PAN
MICHE LEVAIN**
\$21.000

**PAN ROLL
CHALLAH**
\$17.400

**PAN PERRO
SLIDER X 6**
(SOLO FIN DE SEMANA)
\$15.300

PAN DE MAÍZ
\$12.900

BATIDOS DE FRUTAS & VEGETALES

#1 CACAO POWER

BANANO, ARANDANOS, DÁTILES,
KALE, ESPINACA Y COCOA.

16oz. \$28.100

12oz. \$17.200

#2 GINGER BOOST

PIÑA, BANANO, ZANAHORIA,
LIMÓN Y JENGIBRE.

16oz. \$21.200

12oz. \$14.900

#3 BEET BERRY

REMOLACHA, FRESA, PIÑA,
BANANO, MORA, ARANDANOS,
FRAMBUESA Y LIMÓN.

16oz. \$21.200

12oz. \$14.900

#4 AVO BALANCE

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

16oz. \$21.200

12oz. \$14.900

#5 HYDRATE

PIÑA, BANANO, FRESA, PEPINO
COHOMBRO Y PITAYA.

16oz. \$21.200

12oz. \$14.900

#6 TROPICAL

MANGO, PIÑA, PAPAYA,
ZANAHORIA Y LIMÓN.

16oz. \$21.200

12oz. \$14.900

#9 GREEN VITALITY

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

16oz. \$21.200

12oz. \$14.900

#10 COCOA BERRY

MORA, FRAMBUESA, ARANDANOS,
BANANO,

FRESA, DÁTILES, KALE Y COCOA.

16oz. \$28.100

12oz. \$17.200

REPOSTERÍA

TORTAS

CHOCOLATE
PORCIÓN \$19.500
GRANDE - \$195.000
PEQUEÑA - \$132.000

SELVA NEGRA
\$132.000
PORCIÓN \$19.500

AGRAZ & AMAPOLA
\$110.000

ZANAHORIA
\$99.500
PORCIÓN \$17.500

DOUGHNUTS

**AREQUIPE, AZÚCAR &
CANELA, CREMA
PASTELERA, MORA**
\$7.000

CHOCOLATE
\$9.500
ZANAHORIA
\$9.500

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

GALLETAS

**AVENA,
CHUNKS DE CHOCOLATE**
\$8.500

CHOCOLATE + CHOCOLATE*
\$8.500

FINANCIER*
\$4.700

**MASA DE GALLETAS
PARA HORNEAR
EN CASA**

**AVENA,
CHUNKS DE CHOCOLATE**
\$35.900

CHOCOLATE + CHOCOLATE*
\$37.900

POSTRES

BREAD PUDDING
con uvas pasas
y salsa inglesa
\$11.500

**CHEESECAKE
FRUTOS ROJOS**
\$106.000
PORCIÓN \$14.500

TARDALETAS

ALMENDRA & AGRAZ*
\$99.800

LIMÓN
\$98.500

FRESA*
\$99.800

MANZANA
\$104.500

PORCIÓN \$18.000

PISTACHO*
\$112.000

PORCIÓN \$19.500

HELADO

SÁNDWICH DE HELADO
helado de vainilla y galleta
de chocolate
\$11.500

**BOLA DE HELADO CON
GALLETA CROCANTE**
\$8.000

SÁNDWICHES

+6.000 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
\$41.600

POLLO CROCANTE

queso cheddar, ensalada de repollo y salsa bbq en pan brioche
\$38.000

ROAST BEEF & CHAMPIÑONES

cebolla caramelizada, jus de vino tinto, chips de ajo y mayonesa en pan rústico italiano
\$39.600

STEAK & EGG

roast beef, cebolla caramelizada, huevo frito y jalapeños, en pan rústico italiano
\$44.000

FALÁFEL

queso feta, cebolla encurtida pepino cohombro, tzatziki y tahina en pan árabe
\$26.100

PROSCIUTTO & SOPRESSATA

queso gouda, gruyere, rúgula y tomates secos en pan rústico italiano
\$44.000

BERENJENAS AL HORNO

queso mozzarella fresco, mermelada de tomate y rúgula en pan árabe
\$25.600

STEAK SÁNDWICH

queso cheddar, aguacate, tomate fresco y cebolla caramelizada en pan miche levain
\$44.000

GRILLED CHEESE

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

MOZZARELLA

tomates secos y pesto en pan country sour
\$29.000

POLLO & AGUACATE*

cilantro, tomate y queso fresco en pan baguette
\$35.500

GRILLED HAM & CHEESE

jamón, queso campesino y sabana en pan de mie o árabe
\$27.600

REUBEN

corned beef, queso gouda y salsa rusa en pan de centeno
\$43.500

JAMÓN & TRES QUESOS

jamón, queso gouda, gruyere y sabana, acompañado de una salsa aioli en pan country sour
\$39.800

ATÚN

mayonesa, manzana, apio y lechuga romana crocante en pan country sour
\$36.000

POLLO AL LIMÓN

queso campesino, pimentón asado, rúgula y pesto en pan country sour
\$38.900

ENSALADAS

BASE LECHUGA MIX O LECHUGA ROMANA + VINAGRETA \$7.000

BASE ARROZ INTEGRAL + VINAGRETA \$8.200

BASE QUINOA + VINAGRETA \$7.800

VINAGRETAS

BALSÁMICA \$4.700

CILANTRO \$4.700

JENGIBRE & AJONJOLÍ \$4.700

MANZANA \$4.700

ACEITE DE OLIVA \$5.100

MEXICANA \$4.700

PESTO \$4.700

TAHINA \$4.700

AGUACATE \$4.700

MARAÑÓN \$4.700

PROTEÍNA

ATÚN \$11.000

BOCCONCINI \$7.200

CAMARONES \$9.800

FALÁFEL \$5.800

HUEVO \$2.900

PAVO DESMECHADO \$11.000

POLLO AL LIMÓN \$7.700

POLLO CAJÚN \$7.700

PARMESANO \$4.400

QUESO FETA \$9.700

TOCINETA \$8.800

TOFU \$4.400

VEGETALES

APIO \$2.600

ARVEJA \$3.400

BRÓCOLI \$2.600

CEBOLLA ENCURTIDA \$2.600

CHAMPIÑONES \$3.800

ESPINACA \$3.100

PALMITOS \$6.300

PIMENTÓN ASADO \$4.400

REMOLACHA \$3.800

TOMATE \$2.700

TOMATES CHERRY \$3.100

TOMATES SECOS \$6.800

ZANAHORIA \$1.200

BRÓCOLI AL HORNO \$3.600

PEPINO \$1.200

RÚGULA \$5.500

REPOLLO MORADO \$3.100

GRANOS

ARROZ INTEGRAL \$4.800

GARBANZO CROCANTE \$3.100

MAÍZ \$3.400

LENTEJAS CROCANTES \$3.100

QUINOA ROJA Y ARROZ

BASMATI \$5.500

QUINOA BLANCA \$4.800

OTROS

ACEITUNAS \$3.800

AGUACATE \$4.300

MANZANA \$2.900

ARÁNDANOS SECOS \$5.200

UVAS PASAS \$2.700

MANÍ \$3.400

NUECES CARMELIZADAS \$5.800

TORNILLOS DE PASTA \$3.800

SEMILLAS DE GIRASOL \$3.400

TABOULÉ \$5.500

TZATZIKI \$4.700

KALE CHIPS \$5.200

GROUTONS \$1.200

PITA CHIPS \$3.400

ENSALADAS ARMADAS

ENSALADA DE FALÁFEL

mix de lechugas, faláfel, pepino,
cebolla encurtida, taboulé
de quinoa, tzatziki y tahina
\$32.200

WARM BOWL DE POLLO CAJÚN

arroz integral, rúgula, zanahoria,
pepino, repollo y vinagreta
de marañón
\$32.200

ENSALADA DE POLLO CROCANTE

lechuga romana, manzana, maíz
totopos, queso feta y vinagreta
de aguacate
\$32.200

ENSALADA MORRISON

lechuga romana, pollo, tocineta,
queso cheddar, huevo, tomate,
remolacha, aguacate y
vinagreta balsámica
\$39.000

ENSALADA CÉSAR

cogollos, croutons, parmesano
y aderezo César
\$29.900

con pollo
\$39.900

con salmón
\$42.500

SOPAS

MEDIA SOPA

\$11.500

SOPA

\$19.200

TARTINES

+6.000 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 \$30.400 / LIBRA \$29.000

CRISPETAS DE CAMELO

\$16.500

KIT DE CUMPLEAÑOS

\$19.500

GALLETAS PARA PERRO

\$30.300

GRISSINIS DE PARMESANO

\$27.500

LAVASH CON SAL MARINA

\$19.800

GRANOLA*

\$37.900

DRAGEES DE ALMENDRAS*

\$15.900

MINI BROWNIES EN LATA

\$43.000

MERMELADA DE AGRAZ, FRESA, LULO, MORA O UCHUVA

\$26.600

CREMA DE ALMENDRAS*

\$48.500

CREMA DE MANÍ NATURAL*

\$28.000

GALLETAS

GALLETAS CROCANTES
CHUNKS DE CHOCOLATE \$25.500

GALLETAS CROCANTES
CHOCO + CHOCO \$25.500

SNACKS

BRITTLE DE ALMENDRAS* \$15.000

PICOS \$9.300

PITA CHIPS ESPECIAS \$9.300

PITA CHIPS SAL \$9.300

TARALLI \$15.500

BEBIDAS

AGUA MANANTIAL CON GAS \$6.600

AGUA MANANTIAL SIN GAS \$8.300

GASEOSAS \$7.400

MIMOSA BOTELLA \$208.000

COPA \$24.000

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
\$9.300

TÉ

TÉ NEGRO: DELIRIO EXQUISITO

TÉ NEGRO, MARACUYÁ, PIÑA \$9.300

TÉ VERDE: MENTE CONSCIENTE

TÉ VERDE, LIMONARIA, MENTA \$9.300

MASALA CHAI TÉ NEGRO Y ESPECIAS

EN LECHE FRÍO O CALIENTE \$11.200

TÉ MATCHA \$11.200

ICED TEA & SODAS

THAI TEA \$9.900

SODA DELIRIO

DE MARACUYÁ, PIÑA Y VAINILLA \$9.500

SODA LUNAR

DE MANZANILLA, CLITORIA Y CIDRÓN \$9.500

ESPRESSO SPRITZ

CAFÉ ESPRESSO Y SODA \$9.500

CAFÉ & BEBIDAS CALIENTES

ESPRESSO \$6.200 / DOPPIO \$7.500

AMERICANO \$8.000 / MACCHIATO \$7.500

CAFÉ LATTE \$10.500 • / COLD BREW \$10.000

CAPPUCCINO FRÍO O CALIENTE \$10.500 •

CHOCOLATE \$9.000

MILO FRÍO O CALIENTE \$10.200 •

CAFÉ EN CHEMEX 2 TAZAS \$15.000

CAFÉ EN PRENSA FRANCESA \$15.000

CAFÉ EN V60 2 TAZAS \$15.000

• CON LECHE DE ALMENDRAS - COSTO ADICIONAL DE \$4.000

JUGOS

NARANJA \$11.400

MANDARINA \$11.800

LIMONADA \$8.700

LIMONADA & HIERBABUENA \$10.500

LIMONADA & JENGIBRE \$10.500

LIMONADA DE AGUACATE \$11.900

LIMONADA DE COCO \$11.900

CHICHA DE PATILLA \$9.800

JUGO DE MANGO, COPOAZÚ,

GUAYABA AGRIA O COROZO

EN AGUA \$9.800 EN LECHE \$11.800

OTRAS BEBIDAS

TURMERIC LATTE JENGIBRE, PIMIENTA Y LECHE DE ALMENDRAS. FRÍO O CALIENTE \$10.500

AROMÁTICA DEL PÁRAMO

LAVANDA Y CANELÓN \$5.900

AROMÁTICA DE FRUTAS MARACUYÁ, PIÑA,

UCHUVA Y CARAMBOLO \$5.900

AROMÁTICA DE HIERBABUENA

HOJAS DE HIERBABUENA \$5.900

PORCIONES

CHIPS
\$8.400

PAPAS FRITAS
\$8.400

LECHE
\$2.900

LECHE DE ALMENDRAS*
\$4.000

YOGURT GRIEGO
\$10.400

PAN
\$6.900

PAN DE BANANO
\$4.200

PAN ROLL
\$3.200

GRANOLA*
\$4.500

VASO DE LECHE
\$6.900

SALMÓN
\$16.500

TOCINETA
\$12.400

JAMÓN
\$8.000

MANTEQUILLA
\$2.700

CREMA DE ALMENDRAS*
\$6.500

CREMA DE MANÍ*
\$3.300

**QUESO CAMPESINO,
MOZZARELLA, SABANA
O CHEDDAR**
\$7.500

TZATZIKI
\$4.700

BANANO
\$3.900

FRESA
\$3.000

FRUTOS ROJOS
\$3.300

CREMA DE AVELLANA*
\$4.800

**MERMELADA DE AGRAZ,
FRESA, LULO,
MORA O UCHUVA**
\$2.900

GUACAMOLE*
\$4.500

RÚGULA BABY
\$5.000

TOMATE CHERRY
\$2.500

TOMATE
\$2.500

PINTAS DE HELADO X 300 G

YOGURT, AÇAÍ & FRUTOS ROJOS	\$ 24.900
PISTACHO	\$ 32.500
CHOCOLATE, BROWNIE & CAMELO	\$ 29.900
SELVA NEGRA	\$ 29.900
VAINILLA & GALLETAS	\$ 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 - \$29.300

Botella - \$160.800

CUATRO ANDARES, CABERNET SAUVIGNON / MERLOT

VALLE CENTRAL, CHILE

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

Copa - \$29.300

Botella - \$160.800

TRAME D ORO NERO DE AVOLA (TEMPORADA)

SICILIA, ITALIA

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

Copa - \$32.100

Botella - \$188.800

PICOSA GARNACHA

CATALUÑA, ESPAÑA

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

Copa - \$32.100

Botella - \$188.800

VINO BLANCO

HIEDLER GRUNER VELTLINER LOESS

KAMPTAL, AUSTRIA

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

Copa - \$33.600

Botella - \$188.800

CUATRO ANDARES, CHARDONNAY

VALLE CENTRAL, CHILE

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

Copa - \$29.300

Botella - \$160.800

TRAME D ORO GRILLO (TEMPORADA)

SICILIA, ITALIA

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

Copa - \$32.100

Botella - \$188.800

VINO ROSÉ

HIEDLER ROSE ZWIEGELT AUSTRIA

Vino con color rosado brillante y aromas frescos a fruta.

Copa - \$36.700

Botella - \$206.900

ESPUMANTES

PROSECCO SIOR SANDRO DC V8+

VENETO, ITALIA

Burbuja delicada con notas a durazno y pera.

\$33.600 / \$188.800

COLLALTO PROSECCO EXTRA DRY

VENETO, ITALIA

Refinado y elegante, con burbujas delicadas y duraderas.

\$33.600 / \$188.800

MIMOSA

BOTELLA

\$208.000

COPA

\$24.000

CERVEZA

CLUB COLOMBIA

\$12.100

ÁGUILA LIGHT

\$10.900

MÉTODOS DE CAFÉ

CAFÉ DE ORIGEN ESPECIAL — 2 TAZAS

V60

Extracción de los mejores compuestos del café para una bebida limpia, equilibrada y compleja.
\$15.000

PRENSA FRANCESA

Extracción con mucho cuerpo, dulce, poca acidez y gran voluptuosidad.
\$15.000

CHEMEX

Extracción con cuerpo ligero y acidez pronunciada. Sofisticada, elegante y delicada.
\$15.000