

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

QUESO A LA PLANCHA
\$11.300

TOSTADAS FRANCESAS
con banano y miel de maple
\$25.500

PANCAKES

con mantequilla y miel de maple
\$21.900

BOWL DE AVENA

mantequilla de almendras,
arándanos, banano y miel
\$23.500

TOSTADAS INTEGRALES
\$8.100

GRANOLA*

con yogur griego y miel
\$25.600

con leche de almendras
\$23.400

con leche
\$21.800

TOSTADAS

con mantequilla y mermelada
\$7.500

HUEVOS

HUEVOS REVUELTOS

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

UNO O DOS TOPPING \$15.500
TRES O MÁS TOPPING \$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 YOGUR
Y FRUTOS ROJOS**
\$12.700

PANCAKE
\$10.600

HOJALDRES

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

**CROISSANT DE
ALMENDRAS***
\$11.800

**CRUFFIN AREQUIPE
/ AVELLANA**
\$8.900

**CROISSANT DE
JAMÓN & 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: croissant,
pain au chocolat, challah, 5
granos, pan de mie integral,
baguette, country sour
y 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 fruta
\$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
monterrey 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 FINLANDÉS
\$19.500

**PAN BRIOCHE
DE CANELA**
\$18.900

PAN ROLL 5 GRANOS
\$18.200

**PAN
ÁRABE X 5**
\$13.000

PAN DE MIE
\$16.800

PRETZEL
\$5.200

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

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

**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 PQT. X 6 UNDS**
(SOLO FIN DE SEMANA)
\$14.400

CINNAMON ROLL
\$8.800-\$9.700

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

AGRAZ & AMAPOLA
\$103.800

SELVA NEGRA
PORCIÓN \$18.900
GRANDE \$130.000

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

HELADO

HELADO VAINILLA
\$5.400

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

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

TARDALETAS

ALMENDRA & AGRAZ*
\$95.000

LIMÓN
\$95.000

FRESA
\$95.000

MANZANA
\$99.600

PORCIÓN \$17.500

PISTACHO
\$105.800

PORCIÓN \$18.900

POSTRES

BREAD PUDDING
\$12.800

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

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
\$39.900

BERENJENAS AL HORNO

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

FALÁFEL

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

POLLO CROCANTE

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

GRILLED HAM & CHEESE

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

STEAK SÁNDWICH

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

POLLO & AGUACATE

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

STEAK & EGG

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

PROSCIUTTO & SOPRESSATA

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

GRILLED CHEESE

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

POLLO AL LIMÓN

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

JAMÓN Y TRES QUESOS

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

REUBEN

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

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 \$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 CHERRIES \$2.900

TOMATES SECOS \$6.400

ZANAHORIA \$1.100

BRÓCOLI AL HORNO \$3.400

PEPINO \$1.100

RÚGULA \$5.200

REPOLLO MORADO \$2.900

ENSALADA DE
FALAFEL \$29.000

WARM BOWL DE
POLLO CAJÚN \$29.000

ENSALADA DE POLLO
CROCANTE \$29.000

ENSALADA
MORRISON \$35.500

OTROS

ACEITUNAS \$3.600

AGUACATE \$4.100

MANZANA \$2.800

ARÁNDANOS SECOS \$4.900

UVAS PASAS \$2.600 / MANÍ \$3.200

NUECES CARAMELIZADAS \$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

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

PITA CHIPS \$3.200

SOPAS

MEDIA SOPA
\$10.900

SOPA
\$18.200

TARTINES

AGUACATE, HUEVO & QUESO*

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

AGUACATE*

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

+5.700 CON ACOMPAÑAMIENTO

ESCOJA ENTRE CHIPS DE PAPAS FRITAS, CHIPS DE PLÁTANO Y YUCA O ENSALADA

ROAST BEEF

tajadas de lomo, rúgula, mostaza y
confit de tomate en pan miche levain
\$37.900

SALMÓN AHUMADO

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

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

x90g \$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

DRAGEES DE CHOCOLATE CROCANTE

\$28.400

SNACKS

BRITTLE DE ALMENDRAS \$14.400

PICOS \$9.100

PITA CHIPS ESPECIAS \$9.100

PITA CHIPS SAL \$9.100

TARALLI \$15.000

GALLETAS CROCANTES

CHUNKS DE CHOCOLATE \$23.900

GALLETAS CROCANTES

CHOCO + CHOCO \$23.900

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
AGUA DE CORELIA CON GAS
(LIMÓN O NARANJA) \$ 9.600
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
DELIRIO EXQUISITO TÉ NEGRO,
MARACUYÁ, PIÑA \$8.800
SODA FRUTOS ROJOS / FRUTOS AMARILLOS \$9.000

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
NARANJA & TORONJA \$12.800
TORONJA \$13.900 / 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,
GAUAYABA AGRIA, 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

YOGUR GRIEGO
\$9.800

PAN DE BANANO
\$4.000

PAN
\$6.800

PAN ROLL
\$3.000

GRANOLA
\$4.900

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,
CHEDDAR**
\$7.100

TZATZIKI
\$4.400

VASO DE LECHE
\$6.500

FRESA
\$2.800

BANANO
\$3.700

FRUTOS ROJOS
\$3.100

**CREMA
DE AVELLANA**
\$4.500

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

GUACAMOLE
\$4.300

RÚGULA BABY
\$4.800

TOMATE CHERRY
\$2.400

TOMATE
\$2.400

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

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 SAUVIGNON / MERLOT

Vino chileno rojo rubí, con aromas a frutos negros y especias, 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 GRUENER 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