

DESAYUNOS

BOWL DE FRUTAS
\$9.900

BOWL DE AÇAÍ

con granola, semillas
de chía y frutos rojos
\$20.500

con granola, mantequilla
de maní y banano
\$22.000

QUESO A LA PLANCHA
\$10.600

TOSTADAS FRANCESAS
con banano y miel de maple
\$23.500

PANCAKES

con mantequilla y miel de maple
\$20.500

BOWL DE AVENA

mantequilla de almendras,
arándanos, banano y miel
\$22.000

TOSTADAS INTEGRALES
\$7.600

GRANOLA*

con yogur griego y miel
\$23.900

con leche de almendras
\$21.900

con leche
\$20.400

TOSTADAS

con mantequilla y mermelada
\$7.000

HUEVOS

HUEVOS REVUELTOS

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

UNO O DOS TOPPING \$14.500
TRES O MÁS TOPPING \$18.900

HUEVOS REVUELTOS
\$8.500

CHILAQUILES

Totopos, salsa molcajete, huevo
frito, pollo y queso fresco
\$25.500

HUEVOS SHAKSHUKA

con tomate, pimentón,
cebolla y especias
\$19.900

HUEVOS TIBIOS

al gusto, acompañados
de pan country sour
\$15.000

FRITTATA

huevos al horno con
queso y vegetales
\$19.900

HUEVOS A LA CREMA

con jamón ahumado sellado
en miel, acompañados
de pan gratinado - \$23.500

BRKFST BOWL

Huevos revueltos, queso
a la plancha, aguacate,
tocineta y pan baguette
\$29.500

HUEVOS FRITOS
\$8.500

MENÚ INFANTIL

**HUEVO REVUELTO
CON DOS TOPPINGS**
\$11.900

**PANCAKE, HUEVO Y
TOCINETA O SALCHICHAS**
\$17.000

**GRANOLA CON YOGUR
Y FRUTOS ROJOS**
\$11.900

PANCAKE
\$9.900

HOJALDRES

**ROSCÓN DE AREQUIPE
O BOCADILLO**
\$6.600

**CROISSANT DE
ALMENDRAS***
\$10.900

**CRUFFIN AREQUIPE
/ AVELLANA**
\$8.300

**CROISSANT DE
JAMÓN & QUESO**
\$12.900

CROISSANT DE QUESO
\$12.400

**CROISSANT
DE PISTACHO**
\$12.900

**DANISH DE PECANS
Y CARAMELO**
\$10.300

CROISSANT
\$5.900

PAIN AU CHOCOLAT
\$9.200

**DANISH DE
CANELA**
\$8.300

PAN

**CANASTA DE
AMASIJOS**
\$24.500

CANASTA DE PAN
5 panes a elección: croissant,
pain au chocolat, challah, 5
granos, pan de mie integral,
baguette, country sour
y miche levain
\$24.500

**CANASTA DE PAN DE
LA CASA**
5 panes de nuestra
selección
\$21.500

PAN DE YUCA
\$5.900

ALMOJÁBANA
\$5.900

SÁNDWICHES

MASA

huevos revueltos,
queso y tocineta en
muffin inglés,
acompañado de un
bowl de fruta
\$25.500

CROQUE MADAME

jamón, queso
gruyere, huevos
fritos y salsa
bechamel en pan
country sour
\$29.900

BRKFST BRGR

huevos revueltos,
queso cheddar,
tocineta y sriracha
en pan brioche
\$26.000

TARTINE DE AGUACATE*

tomates cherry,
semillas de girasol
y germinados en
pan miche levain
\$25.000

TARTINE DE AGUACATE & HUEVO*

huevos revueltos
con queso
monterrey jack,
en pan miche levain
\$29.500

BAGEL CON SALMÓN AHUMADO

queso crema, aguacate,
tomate, cebolla encurtida
y alcaparras
\$33.500

BEC BAGEL

Huevos revueltos con
queso y tocineta
\$25.500

GRILLED CHEESE

queso campesino
y sabana en pan
de mie o pan
árabe
\$23.100

GRILLED HAM & CHEESE

jamón, queso
campesino y
sabana en pan de
mie o pan árabe
\$24.400

CROISSANT

huevos fritos,
jamón y queso
\$26.000

PANADERÍA

**MUFFIN
INGLÉS X 6**
\$14.000

**PAN DE
BANANO**
\$18.900

**BAGEL CON SEMILLAS
DE AJONJOLI**
\$20.500

PAN FINLANDÉS
\$19.500

**PAN BRIOCHE
DE CANELA**
\$18.900

PAN ROLL 5 GRANOS
\$17.000

**PAN
ÁRABE X 5**
\$10.800

PAN DE MIE
\$15.700

PRETZEL
\$4.900

**PAN INTEGRAL DE
NUECES Y UVAS**
\$24.000

**PAN
HAMBURGUESA
SLIDER PQT. X 6 UNDS**
(SOLO FIN DE SEMANA)
\$12.500

**PAN
COUNTRY SOUR**
\$11.900

**PAN BABKA
DE CHOCOLATE**
\$20.300

**PAN DE
MIE INTEGRAL**
\$18.500

**PAN
MICHE LEVAIN**
\$18.900

**PAN ROLL
CHALLAH**
\$15.400

**PAN PERRO
SLIDER PQT. X 6 UNDS**
(SOLO FIN DE SEMANA)
\$13.500

CINNAMON ROLL
\$8.400-\$9.200

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 \$17.500
GRANDE - \$169.000
PEQUEÑA - \$110.000

AGRAZ & AMAPOLA
\$97.000

SELVA NEGRA
\$120.000

ZANAHORIA
\$89.900

PORCIÓN \$16.900

DOUGHNUTS

**AREQUIPE, AZÚCAR &
CANELA,
CREMA PASTELERA,
MORA**
\$6.200

CHOCOLATE
\$8.500

ZANAHORIA
\$8.500

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

GALLETAS

**AVENA,
CHUNKS DE CHOCOLATE,
CHOCOLATE + CHOCOLATE***
\$7.400

FINANCIER*
\$4.100
X4: \$15.600
X6: \$23.100

**MASA DE GALLETAS PARA
HORNEAR EN CASA**

**AVENA,
CHUNKS DE CHOCOLATE**
\$31.900

**AVENA,
CHUNKS DE CHOCOLATE**
\$34.900

HELADO

HELADO VAINILLA
\$5.000

SÁNDWICH DE HELADO
helado de vainilla y galleta
de chocolate - \$10.500

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

TARDALETAS

ALMENDRA & AGRAZ*
\$88.900

LIMÓN
\$88.900 /

FRESA
\$88.900

MANZANA
\$92.900

PORCIÓN \$16.700

PISTACHO
\$98.900

PORCIÓN \$17.500

POSTRES

BREAD PUDDING
\$12.000

**CHEESECAKE
FRUTOS ROJOS**
\$95.500 / PORCIÓN \$12.900

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
\$38.000

BERENJENAS AL HORNO

queso mozzarella
fresco, mermelada
de tomate y rúgula
en pan árabe
\$23.100

FALÁFEL

queso feta, pepino
cohombro, cebolla
encurtida, tzatziki y
tahina en pan árabe
\$23.100

POLLO CROCANTE

queso cheddar,
ensalada de repollo
y salsa bbq en pan
brioche
\$34.400

GRILLED HAM & CHEESE

jamón, queso
campesino y sabana
en pan de mie o árabe
\$24.400

STEAK SÁNDWICH

queso cheddar,
aguacate, tomate fresco
y cebolla caramelizada
en pan miche levain
\$41.000

POLLO & AGUACATE

cilantro, tomate y
queso fresco en
pan baguette
\$31.500

STEAK & EGG

roast beef, cebolla
caramelizada, huevo
frito y jalapeños, en
pan rústico italiano
\$41.000

PROSCIUTTO & SOPRESSATA

queso gouda, gruyere,
rúgula y tomates secos
en pan rústico italiano
\$41.000

GRILLED CHEESE

queso campesino
y sabana en pan
de mie o árabe
\$23.100

POLLO AL LIMÓN

queso campesino,
pimentón asado,
rúgula y pesto en
pan country sour
\$34.400

JAMÓN Y TRES QUESOS

jamón, queso gouda,
gruyere y sabana,
acompañado de una
salsa aioli en pan
country sour
\$37.000

REUBEN

corned beef, queso
gouda y salsa rusa
en pan de centeno
\$38.000

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 \$7.800

VINAGRETAS

BALSÁMICA \$4.100

CILANTRO \$4.100

JENGIBRE & AJONJOLÍ \$4.100

MANZANA \$4.100

ACEITE DE OLIVA \$5.100

MEXICANA \$4.100

PESTO \$4.100

TAHINA \$4.100

AGUACATE \$4.100

MARAÑÓN \$4.100

PROTEÍNA

ATÚN \$10.900

BOCCONCINI \$6.400

CAMARONES \$8.700

FALÁFEL \$5.100

HUEVO \$2.600

PAVO DESMECHADO \$9.900

POLLO AL LIMÓN \$6.800

POLLO CAJÚN \$6.800

PARMESANO \$3.900

QUESO FETA \$8.700

TOGINETA \$7.800

TOFU \$3.900

VEGETALES

APIO \$2.300

ARVEJA \$3.000

BRÓCOLI \$2.300

CEBOLLA ENCURTIDA \$2.300

CHAMPIÑONES \$3.400

ESPINACA \$2.700

PALMITOS \$5.600

PIMENTÓN ASADO \$3.900

REMOLACHA \$3.400

TOMATE \$2.400

TOMATES CHERRIES \$2.700

TOMATES SECOS \$6.400

ZANAHORIA \$1.000

BRÓCOLI AL HORNO \$3.200

PEPINO \$1.000

RÚGULA \$4.900

REPOLLO MORADO \$2.700

ENSALADA DE
FALAFEL \$29.000

WARM BOWL DE
POLLO CAJÚN \$29.000

ENSALADA DE POLLO
CROCANTE \$29.000

ENSALADA
MORRISON \$35.500

OTROS

ACEITUNAS \$3.400

AGUACATE \$3.800

MANZANA \$2.600

ARÁNDANOS SECOS \$4.600

UVAS PASAS \$2.400 / MANÍ \$3.000

NUECES CAMELIZADAS \$5.800

TORNILLOS DE PASTA \$3.400

SEMILLAS DE GIRASOL \$3.000

TABOULÉ \$4.900 / TZATZIKI \$4.100

KALE CHIPS \$4.600

CROUTONS \$1.000

GRANOS

ARROZ INTEGRAL \$4.200

GARBANZO CROCANTE \$2.700

MAÍZ \$3.000

LENTEJAS CROCANTES \$2.700

QUINOA ROJA Y ARROZ
BASMATI \$4.900

QUINOA BLANCA \$4.200

PITA CHIPS \$3.000

SOPAS

MEDIA SOPA
\$10.500

SOPA
\$17.000

TARTINES

AGUACATE, HUEVO & QUESO*

huevos revueltos con queso monterrey
jack en pan miche levain
\$29.500

AGUACATE*

tomates cherry, semillas de girasol
y germinados en pan miche levain
\$25.000

+5.500 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
\$37.000

SALMÓN AHUMADO

crema agria, alcaparras, cebolla
encurtida y sumac en pan miche levain
\$46.500

RETAIL

CAFÉ

1/2 LIBRA \$25.700 / LIBRA \$44.500

CAFÉ ESPECIAL

1/2 LIBRA \$26.900 / LIBRA \$47.000

CRISPETAS DE CAMELO

\$17.600

KIT DE CUMPLEAÑOS

\$19.000

GALLETAS PARA PERRO

\$26.800

GRISSINIS DE PARMESANO

\$24.900

LAVASH CON SAL MARINA

\$17.500

GRANOLA

\$33.500

DRAGEES DE ALMENDRAS

x90g \$14.000

MINI BROWNIES EN LATA

\$36.500

MERMELADA DE AGRAZ, FRESA, LULO, MORA O UCHUVA

\$23.500

CREMA DE ALMENDRAS

\$43.200

CREMA DE MANÍ NATURAL

\$24.900

DRAGEES DE CHOCOLATE CROCANTE

\$26.400

SNACKS

BRITTLE DE ALMENDRAS \$13.500

PICOS \$8.500

PITA CHIPS ESPECIAS \$8.500

PITA CHIPS SAL \$8.500

TARALLI \$14.000

GALLETAS CROCANTES

CHUNKS DE CHOCOLATE \$21.900

GALLETAS CROCANTES

CHOCO + CHOCO \$21.900

BEBIDAS

AGUA MANANTIAL CON GAS \$5.400
AGUA MANANTIAL SIN GAS \$7.300
AGUA SAN PELLEGRINO \$14.700
ACQUA PANNA \$14.700
GASEOSAS \$6.500
AGUA DE CORELIA CON GAS
(LIMÓN O NARANJA) \$ 9.600
MIMOSA BOTELLA \$178.200 / COPA \$20.500

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
\$8.200

TÉ

TÉ NEGRO: DELIRIO EXQUISITO
TÉ NEGRO, MARACUYÁ, PIÑA \$8.200
TÉ VERDE: MENTE CONSCIENTE
TÉ VERDE, LIMONARIA, MENTA \$8.200
MASALA CHAI TÉ NEGRO Y ESPECIAS
EN LECHE FRÍO O CALIENTE \$9.900
TÉ MATCHA \$9.700

ICED TEA & SODAS

HAPPY KOMBUCHA \$14.900 THAI TEA \$8.700
DELIRIO EXQUISITO TÉ NEGRO,
MARACUYÁ, PIÑA \$8.200
SODA FRUTOS ROJOS / FRUTOS AMARILLOS \$9.000

CAFÉ & BEBIDAS CALIENTES

ESPRESSO \$5.400 / DOPPIO \$6.600
AMERICANO \$5.400 * / MACCHIATO \$6.500
CAFÉ LATTE \$7.500 * / GOLD BREW \$8.800
CAPPUCCINO FRÍO O CALIENTE \$7.500 *
CHOCOLATE \$7.900
MILO FRÍO O CALIENTE \$8.800
CAFÉ EN CHEMEX 2 TAZAS \$13.300
CAFÉ EN PRENSA FRANCESA \$13.300
CAFÉ EN V60 2 TAZAS \$13.300

* BEBIDA DOBLE - COSTO ADICIONAL DE \$1.700
• CON LECHE DE ALMENDRAS - COSTO ADICIONAL DE \$3.000

JUGOS

NARANJA \$10.000 / MANDARINA \$10.500
NARANJA & TORONJA \$12.000
TORONJA \$13.000 / LIMONADA \$7.500
LIMONADA & HIERBABUENA \$9.000
LIMONADA & JENGIBRE \$9.500
LIMONADA DE AGUACATE \$10.500
LIMONADA DE COCO \$10.500
CHICHA DE PATILLA \$8.800
JUGO DE MANGO, COPOAZÚ,
GAUAYABA AGRIA, COROZO
EN AGUA \$8.700 EN LECHE \$9.800

OTRAS BEBIDAS

TURMERIC LATTE JENGIBRE, PIMIENTA Y LECHE
DE ALMENDRAS. FRÍO O CALIENTE \$9.000
AROMÁTICA DEL PÁRAMO
LAVANDA Y CANELÓN \$5.200
AROMÁTICA DE FRUTAS MARACUYÁ, PIÑA,
UCHUVA, Y CARAMBOLO \$5.200
AROMÁTICA DE HIERBABUENA
HOJAS DE HIERBABUENA \$5.200

PORCIONES

CHIPS
\$7.500

PAPAS FRITAS
\$7.500

LECHE
\$2.700

**LECHE
DE ALMENDRAS**
\$3.700

YOGUR GRIEGO
\$9.200

PAN DE BANANO
\$3.700

PAN
\$6.400

PAN ROLL
\$2.800

GRANOLA
\$4.600

SALMÓN
\$14.600

TOCINETA
\$11.000

JAMÓN
\$7.100

MANTEQUILLA
\$2.300

**CREMA
DE ALMENDRAS**
\$5.800

**CREMA
DE MANÍ**
\$2.900

**QUESO CAMPESINO,
MOZZARELLA, SABANA,
CHEDDAR**
\$6.600

TZATZIKI
\$4.100

VASO DE LECHE
\$6.500

FRESA
\$2.600

BANANO
\$3.500

FRUTOS ROJOS
\$2.900

**CREMA
DE AVELLANA**
\$4.200

**MERMELADA
AGRAZ,
FRESA, LULO,
MORA, UCHUVA**
\$2.500

GUACAMOLE
\$4.000

RÚGULA BABY
\$4.500

TOMATE CHERRY
\$2.200

TOMATE
\$2.200

PINTAS DE HELADO X 300 G

YOGUR, 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
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 - \$24.900

Botella - \$136.600

CUATRO ANDARES, CABERNET SAUVIGNÓN / MERLOT

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

Copa - \$24.900

Botella - \$136.600

TRAME D ORO NERO DE AVOLA (TEMPORADA)

SICILIA, ITALIA

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

Copa - \$27.300

Botella - \$160.400

PICOSA GARNACHA CATALUÑA ESPAÑA

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

Copa - \$27.300

Botella - \$160.400

VINO BLANCO

HIEDLER GRUENER VELTLINER LOESS

KAMPTAL, AUSTRIA

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

Copa - \$27.300

Botella - \$160.400

CUATRO ANDARES, CHARDONNAY

VALLE CENTRAL, CHILE

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

Copa - \$24.900

Botella - \$136.600

TRAME D ORO GRILLO (TEMPORADA)

SICILIA, ITALIA

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

Copa - \$27.300

Botella - \$160.400

VINO ROSÉ

HIEDLER ROSE ZWEIFELT AUSTRIA

Vino con color rosado brillante y aromas frescos a fruta.

Copa - \$31.200

Botella - \$175.800

ESPUMANTES

PROSECCO SIOR SANDRO DC V8+

VENETO, ITALIA

Burbuja delicada con notas a durazno y pera.

\$27.300 / \$160.400

COLLALTO PROSECCO EXTRA DRY

VENETO, ITALIA

Refinado y elegante, con burbujas delicadas y duraderas.

\$27.300 / \$160.400

MIMOSA

BOTELLA

\$178.200

COPA

\$20.500

CERVEZA

CLUB COLOMBIA

\$10.700

ÁGUILA LIGHT

\$9.600

MÉTODOS DE CAFÉ

CAFÉ DE ORIGEN ESPECIAL — 2 TAZAS

V60

Extracción de los mejores compuestos del café para una bebida limpia, equilibrada y compleja.
\$13.300

PRENSA FRANCESA

Extracción con mucho cuerpo, dulce, poca acidez y gran voluptuosidad.
\$13.300

CHEMEX

Extracción con cuerpo ligero y acidez pronunciada. Sofisticada, elegante y delicada.
\$13.300