

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

**CROISSANT
DE PISTACHO***
\$13.900

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

CROISSANT DE QUESO
\$13.300

PAIN AU CHOCOLAT
\$9.800

DANISH DE CANELA
\$8.900

CROISSANT
\$6.600

PAN

**CANASTA DE
AMASIJOS**
\$28.500

CANASTA DE PAN
5 panes a elección entre:
croissant, pain au chocolat,
challah, mie integral, baguette,
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

CROISSANT

huevos fritos,
jamón y queso
\$27.800

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

BAGEL CON SALMÓN AHUMADO

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

PANADERÍA

**MUFFIN
INGLÉS X 6**
\$15.000

PAN DE BANANO
\$19.900

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

**PAN BRIOCHE
DE CANELA**
(SOLO BAJO PEDIDO)
\$18.900

**PAN
ÁRABE X 5**
\$13.000

PAN DE MIE
\$16.800

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

PAN ROLL 5 GRANOS
\$18.200

**PAN ROLL
CHALLAH**
\$16.500

**PAN
COUNTRY SOUR**
\$14.500

CINNAMON ROLL
\$8.800

con crema de queso
\$9.700

**PAN DE
MIE INTEGRAL**
\$19.900

**PAN
MICHE LEVAIN**
\$21.000

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
(SOLO BAJO PEDIDO)

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

CHOCOLATE
\$8.900

ZANAHORIA
\$8.900

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

TARDALETAS

ALMENDRA & AGRAZ*
\$95.000

LIMÓN
\$95.000

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
- MANZANA \$4.400
- ACEITE DE OLIVA \$5.500
- TAHINA \$4.400
- AGUACATE \$4.400
- MARAÑÓN \$4.400

PROTEÍNA

- ATÚN \$10.900
- FALÁFEL \$5.500
- HUEVO \$2.800
- POLLO AL LIMÓN \$7.300
- POLLO CAJÚN \$7.300
- PARMESANO \$4.200
- QUESO FETA \$9.100
- TOCINETA \$8.300

VEGETALES

- ARVEJA \$3.200
- BRÓCOLI \$2.500
- CEBOLLA ENCURTIDA \$2.500
- 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 BLANCA \$4.500

OTROS

- 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
- 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

KIT DE CUMPLEAÑOS

\$19.000

MINI BROWNIE EN LATA

\$39.500

GRISSINIS DE PARMESANO

\$26.600

LAVASH CON SAL MARINA

\$18.700

GRANOLA*

\$35.800

DRAGEES DE ALMENDRAS*

\$15.000

MERMELADA DE AGRAZ, FRESA, LULO, MORA O UCHUVA

\$25.100

CREMA DE ALMENDRAS*

\$45.900

CREMA DE MANI 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
GASEOSAS \$7.000 TÉ HATSU \$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 FRIO O CALIENTE \$10.400
TÉ MATCHA \$10.400

ICED TEA & SODAS

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
CAPPUCCINO FRÍO O CALIENTE \$8.000 *
CAFÉ LATTE \$8.000 * / CHOCOLATE \$8.500
MILO FRÍO O CALIENTE \$9.800

* 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

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

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

VASO DE LECHE
\$6.500

FRESA
\$2.800

BANANO
\$3.700

FRUTOS ROJOS
\$3.100

**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