

DESAYUNOS

BOWL DE FRUTA
\$6.500

BOWL DE AÇAÍ
con granola, semillas
de chía y frutos rojos
\$16.900
con granola, mantequilla
de maní y banano
\$17.500

**QUESO
A LA PLANCHA**
\$8.900

**TOSTADAS
FRANCESAS**
con banano
y miel de maple
\$19.000

PANCAKES
con mantequilla
y miel de maple
\$16.900

BOWL DE AVENA
mantequilla de almendras,
arandanos, banano y miel
\$17.500

GRANOLA*
con yogur griego
y miel - \$21.400
leche de almendras
\$16.500
leche - \$13.500

TOSTADAS
con mantequilla
y mermelada
\$5.900

**TOSTADAS
INTEGRALES**
\$6.400

HUEVOS

HUEVOS REVUELTOS
con jamón, queso,
champiñón, maíz
o tomate y cebolla
\$13.500

**HUEVOS
REVUELTOS**
\$4.500

HUEVOS FRITOS
\$4.500

**HUEVOS
SHAKSHUKA**
con tomate, pimentón,
cebolla y especias
\$13.500

HUEVOS TIBIOS
al gusto acompañados
de pan country sour
\$11.500

HUEVOS A LA CREMA
con jamón ahumado
sellado en miel,
acompañado de pan
gratinado
\$13.500

FRITTATA
huevos al horno con
queso y vegetales
\$14.500

HOJALDRES

**ROSCÓN DE AREQUIPE
O BOCADILLO**
\$5.000

**CROISSANT DE
JAMÓN & QUESO**
\$10.500 / CAJA X 3 \$31.000

**DANISH DE PECANS
Y CARAMELO**
\$8.500

**CROISSANT DE
ALMENDRAS***
\$8.500 / CAJA X 3 \$24.000

CROISSANT DE QUESO
\$10.000 / CAJA X 3 \$29.000

CROISSANT
\$4.500 / CAJA X 3 \$12.500

PAIN AU CHOCOLAT
\$7.000 / CAJA X 3 \$20.000

**CRUFFIN AREQUIPE
/ AVELLANA**
\$7.000

**CROISSANT
DE PISTACHO**
\$10.500 / CAJA X 3 \$30.000

**DANISH DE
CANELA**
\$6.000

DOUGHNUTS

**AREQUIPE,
AZÚCAR & CANELA,
CREMA
PASTELERA, MORA**
\$4.000

CHOCOLATE
\$5.500

ZANAHORIA
\$5.500

PAN

CANASTA DE PAN
5 panes de su elección: croissant,
pain au chocolat, cruffin, finlandés, challah,
pain de canela, pan de mie integral,
baguette, country sour, miche levain
\$19.500

CANASTA DE PAN DE LA CASA
5 panes de nuestra selección
\$17.900

CANASTA DE AMASIJOS
\$17.000

PAN DE YUCA
\$4.500

ALMOJÁBANA
\$4.500

SÁNDWICH

MASA

huevo, queso y tocineta en muffin inglés acompañado de un bowl de fruta
\$21.000

CROQUE MADAME

jamón, queso gruyere, huevos fritos, salsa bechamel en pan country sour
\$28.000

BRKFST BRGR

huevo, queso cheddar, tocineta y sriracha en pan brioche
\$18.500

TARTINE DE AGUACATE*

tomates cherry, semillas de girasol y germinados en pan miche levain
\$23.400

TARTINE DE AGUACATE & HUEVO*

huevos revueltos con queso monterrey jack en pan miche levain
\$27.300

BAGEL CON SALMÓN AHUMADO

queso crema, aguacate, tomate cebolla encurtida y alcaparras
\$28.700

GRILLED CHEESE

queso campesino y sabana en pan de mie o pan árabe
\$17.200

GRILLED HAM & CHEESE

jamón, queso campesino y sabana en pan de mie o pan árabe
\$20.100

CROISSANT

huevo, jamón y queso
\$23.500

PANADERÍA

KIT DE PAN # 1
\$45.000

MUFFIN INGLÉS X 6
\$12.000

PAN DE BANANO
\$15.500

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

**PAN
FINLANDES**
\$15.900

**PAN BRIOCHE
DE CANELA**
\$15.500

PAN ROLL 5 GRANOS
\$17.000

**PAN
HAMBURGUESA
PQT. X 6 UNDS**
\$12.000

KIT DE PAN # 2
\$50.000

**PAN
ÁRABE X 5**
\$10.000

PAN DE MIE
\$12.800

PRETZEL
\$4.500

**PAN INTEGRAL
NUECES Y UVAS**
\$21.000

**PAN BLANCO
SIN GLUTEN
CON SEMILLAS
DE AJONJOLÍ
Y AMAPOLA**
(SOLO MIÉRCOLES)
\$26.600

**PAN SIN
GLUTEN CON
SEMILLAS**
(SOLO MIÉRCOLES)
\$29.900

**PAN
COUNTRY SOUR**
\$10.200
BATARD \$11.200
MOLDE \$11.200

**PAN BABKA
DE CHOCOLATE**
\$20.000

**PAN DE
MIE INTEGRAL**
\$15.900

**PAN
MICHE LEVAIN**
\$15.000

**PAN ROLL
CHALLAH**
\$14.000

**PAN PERRO
PQT. X 6 UNDS**
\$11.000

BATIDOS DE FRUTAS & VEGETALES

#1

BANANO, ARÁNDANO, DÁTILES, KALE,
ESPINACA, COCOA.
\$24.100

#2

PIÑA, BANANO, ZANAHORIA, LIMÓN,
JENGIBRE.
\$18.200

#3

REMOLACHA, FRESA, PIÑA, BANANO,
MORA, ARÁNDANO,
FRAMBUESA, LIMÓN.
\$18.200

#4

AGUACATE, BANANO, ESPINACA,
DÁTILES, LIMÓN, JENGIBRE.
\$18.200

#5

PIÑA, BANANO, FRESA, PEPINO
COHOMBRO, PITAYA.
\$18.200

#6

MANGO, PIÑA, PAPAYA, ZANAHORIA,
LIMÓN.
\$18.200

#7

NAIDÍ (ACAI), BANANO, FRESA, PITAYA,
MANTEQUILLA DE MANÍ.
\$18.200

#8

NAIDÍ (ACAI), BANANO, FRESA,
GUAYABA, ESPINACA, MANTEQUILLA DE
MANÍ.
\$18.200

#9

BANANO, PIÑA, NARANJA, AGUACATE,
PEPINO COHOMBRO, ESPINACA, KALE.
\$18.200

#10

MORA, FRAMBUESA,
ARÁNDANO, BANANO, FRESA, DÁTILES,
KALE, COCOA.
\$24.100

REPOSTERÍA

TORTAS

PORCIÓN \$13.500
CAJA X 2 PORCIONES \$24.000

AGRÁS & AMAPOLA
\$80.000

CHOCOLATE
GRANDE - \$135.000
PEQUEÑA - \$80.000

SELVA NEGRA
\$90.000

ZANAHORIA
\$70.000

CUPCAKES

**AREQUIPE, BLANCO
& NEGRO, CHOCOLATE,
LIMÓN, VAINILLA**
\$7.300

HELADO

HELADO VAINILLA
\$4.600

**SÁNDUCHE
DE HELADO**
\$7.000

GALLETAS

**AVENA,
CHUNKS DE CHOCOLATE,
CHOCOLATE +
CHOCOLATE***
\$6.000

FINANCIER*
\$3.500
CAJA X 4 \$13.000
CAJA X 6 \$19.000

SURTIDAS
CAJA X 4 \$22.900
CAJA X 6 \$34.300

**MASA DE GALLETAS
PARA HORNEAR EN CASA**
\$25.700

POSTRES

BREAD PUDDING
\$9.100

BROWNIE
\$4.200

**CHEESECAKE
FRUTOS ROJOS**
\$75.000
PORCIÓN \$11.500

TARDALETAS

PORCIÓN \$13.500

ALMENDRA & AGRÁS*
\$65.000

LIMÓN
\$65.000

FRESA
\$65.000

PISTACHO
\$75.000

MANZANA
\$75.000

DOUGHNUTS

**AREQUIPE, AZÚCAR
& CANELA, CREMA
PASTELERA, MORA**
\$4.000

CHOCOLATE
\$5.500

ZANAHORIA
\$5.500

**MINI DOUGHNUT DE
AZÚCAR & CANELA**
\$600

SÁNDWICH

TODOS LOS SÁNDWICHES INCLUYEN ACOMPAÑAMIENTO

MOZZARELLA

tomates secos y pesto
en pan country sour
\$26.600

PAVO*

tocineta, aguacate,
queso y salsa romesco
en pan integral de
nueces y uvas
\$35.500

BERENJENAS AL HORNO

queso mozzarella
fresco, mermelada
de tomate y rúgula
en pan árabe
\$23.600

FALÁFEL

queso feta, pepino
cohombro, cebolla
encurtida, tzatziki y
tahina en pan focaccia
\$23.600

POLLO CROCANTE

queso cheddar,
ensalada de repollo
y salsa bbq en pan
brioche
\$32.500

GRILLED HAM & CHEESE

jamón, queso
campesino y sabana
en pan de mie o árabe
\$23.600

STEAK SÁNDWICH

queso cheddar,
aguacate, tomate fresco
y cebolla caramelizada
en pan miche levain
\$36.900

POLLO & AGUACATE

cilantro, tomate y
queso fresco en
pan baguette
\$29.900

STEAK & EGG

roast beef, cebolla
caramelizada, huevo
frito y jalapeños, en
pan rústico italiano
\$36.900

PROSCIUTTO & SOPRESSATA

queso gouda, gruyere,
rúgula, y tomates secos
en pan rústico italiano
\$38.000

GRILLED CHEESE

queso campesino
y sabana en pan
de mie o árabe
\$23.600

POLLO AL LIMÓN

queso campesino,
pimentón asado,
rúgula y pesto en
pan country sour
\$29.900

JAMÓN Y TRES QUESOS

jamón, queso gouda,
gruyere y sabana,
acompañado de una
salsa aioli en pan
country sour
\$35.500

REUBEN

corned beef, queso
gouda y salsa rusa
en pan de centeno
\$36.900

ATÚN

lomitos de atún,
mayonesa, manzana,
y apio en pan
country sour
\$33.500

ENSALADAS

ESCOJA ENTRE BASE LECHUGA MIX, BASE LECHUGA ROMANA O BASE SIN LECHUGA
ENSALADA DE LA BARRA \$8.400 BASE ARROZ INTEGRAL O QUINOA +\$4.200

VINAGRETAS

- BALSÁMICA \$2.600
- CILANTRO \$2.600
- CLÁSICA \$2.900
- JENGIBRE & AJONJOLÍ \$2.900
- MANZANA \$2.600
- NARANJA & MOSTAZA \$2.600
- ACEITE DE OLIVA \$2.900
- PEPINO & HABANERO \$2.600
- PESTO \$2.900
- TAHINA \$2.900
- AGUACATE \$2.900

PROTEÍNA

- ATÚN \$10.300
- BOCCONCINI \$5.400
- CAMARONES \$7.400
- FALÁFEL \$4.300
- HUEVO \$2.200
- PAVO \$10.500
- POLLO \$5.700
- POLLO CAJÚN \$5.700
- PARMESANO \$3.200
- QUESO CAMPESINO \$5.400
- QUESO FETA \$7.400
- TOCINETA \$6.900
- TOFU \$3.100

VEGETALES

- APIO \$1.900
- ARVERJA \$2.600
- BRÓCOLI \$1.900
- CEBOLLA ENCURTIDA \$1.900
- CHAMPIÑONES \$2.600
- ESPINACA \$1.900
- PALMITOS \$3.400
- PIMENTÓN ASADO \$3.400
- RAICES CHINAS \$1.900
- REMOLACHA \$2.600
- TOMATE \$2.100
- TOMATES CHERRIES \$2.100
- TOMATES SECOS \$4.700
- ZANAHORIA \$1.500
- ARROZ DE COLIFLOR \$3.900
- BROCOLI AL HORNO \$2.800
- PEPINO \$1.500
- RUGULA \$2.100

ENSALADA DE FALÁFEL \$23.500

OTROS

- ACEITUNAS \$3.100
- AGUACATE \$3.100
- MANZANA \$2.100
- NARANJA \$1.500
- ARÁNDANOS SECOS \$4.300
- UVAS PASAS \$2.100 / MANÍ \$2.700
- NUECES CAMELIZADAS \$4.700
- RISONI, TOMATES
Y QUESO FETA \$5.400
- TORNILLOS DE PASTA \$3.100
- SEMILLAS DE GIRASOL \$2.700
- TABOULÉ \$3.900 / TZATZIKI \$3.000
- KALE CHIPS \$3.900
- CROUTONS \$1.500

GRANOS

- ARROZ INTEGRAL \$3.200
- ARROZ CROCANTE \$3.000
- GARBANZO \$2.700
- GARBANZO CROCANTE \$2.100
- CUSCÚS \$3.900 / MAÍZ \$2.700
- LENTEJAS CROCANTES \$2.100
- QUINOA ROJA Y ARROZ BASMATI
\$3.200
- QUINOA HIERBAS Y ARÁNDANOS
\$3.900
- QUINOA BLANCA \$3.900

SOPAS

MEDIA SOPA
\$8.900

SOPA
\$15.000

TARTINES

AGUACATE*

tomates cherry, semillas de girasol y germinados en pan miche levain
\$23.400

ROAST BEEF

tajadas de lomo, rúgula, mostaza y confit de tomates en pan miche levain
\$31.000

SALMÓN AHUMADO

crema agria, alcaparras, cebolla encurtida y sumac en pan miche levain
\$39.800

TARTINE DE AGUACATE, HUEVO & QUESO*

huevos revueltos con queso monterrey jack en pan miche levain
\$27.300

RETAIL

CAFÉ

1/2 LIBRA \$19.000
LIBRA \$35.500

CAFÉ ESPECIAL

1/2 LIBRA \$21.100
LIBRA \$39.500

KIT DE CUMPLEAÑOS

\$17.900

GALLETAS PARA PERRO

\$23.600

GRISSINIS DE PARMESANO

\$21.500

LAVASH CON SAL MARINA

\$15.000

BARRAS DE CHOCOLATE, BANANO, UCHUVA, SAL MARINA

ENTRE \$19.800 Y \$23.500

GRANOLA

\$28.000

DRAGEES DE ALMENDRAS

\$26.500

MINI BROWNIES EN LATA

\$29.500

MERMELADA DE AGRAS, FRESA, LULO, MORA, DURAZNO O UCHUVA

\$19.500

MANTEQUILLA DE ALMENDRAS

\$36.400

MANTEQUILLA DE MANI NATURAL

\$18.000

DRAGEES DE CHOCOLATE CROCANTE

\$20.300

BEBIDAS

AGUA MANANTIAL CON GAS \$3.500
AGUA MANANTIAL SIN GAS \$4.000
AGUA SAN PELLEGRINO \$13.400
ACQUA PANNA \$13.400
GASEOSAS \$3.000 / TÉ HATSU \$5.500
HAPPY KOMBUCHA BOTELLA X 160ML \$13.800

INFUSIONES & TÉ

GENMAICHA TÉ VERDE BANCHA MEZCLADO CON
ARROZ TOSTADO
CACAO VITAL TÉ VERDE, GUAYUSA, CACAO Y MENTA
LEVITANTE TÉ NEGRO AROMATIZADO CON FLORES
DE LAVANDA, JAZMÍN Y BERGAMOTA
SUSURRO ANDINO TÉ NEGRO, HOJA DE COCA Y MENTA
ALIVIO MISTERIOSO MANZANILLA, LULO, JENJIBRE,
MANZANA Y CIDRÓN
ENAMORA MORA DE CASTILLA, FRESA, ALBAHACA,
FLOR DE JAMAICA Y CANELA
\$7.200
TÉ CHAI FRÍO O CALIENTE
\$7.900
AROMÁTICA DE HIERBABUENA
\$4.500
AROMÁTICA DE FRUTAS, MARACUYA, PIÑA,
UCHUVA Y CARAMBOLO
\$5.100

CAFÉ & BEBIDAS CALIENTES

ESPRESSO \$4.000
DOPPIO \$5.500
AMERICANO \$4.000 *
MACCHIATO \$5.000
CAFÉ LATTE \$5.500 *•
COLD BREW \$6.900
CAPPUCCINO FRÍO O CALIENTE \$5.500 *•
CHOCOLATE \$6.800 •
MILO FRÍO O CALIENTE \$7.500 •

* BEBIDA DOBLE - COSTO ADICIONAL DE \$1.500
• CON LECHE DE ALMENDRAS - COSTO ADICIONAL DE \$2.500

JUGOS

NARANJA \$8.700
MANDARINA \$9.100
NARANJA & TORONJA \$10.900
TORONJA \$11.900
LIMONADA \$6.400
LIMONADA & HIERBABUENA \$7.500
LIMONADA & JENGIBRE \$7.500
LIMONADA DE AGUACATE \$8.000
LIMONADA DE COCO \$8.000
CHICHA DE PATILLA \$8.000
JUGO DE LULO, MANGO,
GUANÁBANA, FRESA, UVA
EN AGUA \$6.500 EN LECHE \$7.500

PORCIONES

CHIPS
\$5.600

PAPAS FRITAS
\$6.300

LECHE
\$2.500

**LECHE
DE ALMENDRAS**
\$3.200

YOGURT GRIEGO
\$8.000

PAN BANANO
\$3.100

PAN
\$5.400

PAN ROLL
\$2.600

GRANOLA
\$4.100

SALMÓN
\$12.300

TOCINETA
\$9.600

JAMÓN
\$6.300

MANTEQUILLA
\$1.900

**MANTEQUILLA
DE ALMENDRAS**
\$5.400

**MANTEQUILLA
DE MANÍ**
\$2.700

**QUESO CAMPESINO,
MOZARELLA, SABANA,
CHEDDAR, GOUDA**
\$5.500

TZATZIKI
\$3.200

VASO DE LECHE
\$6.100

FRESA
\$2.400

BANANO
\$3.200

FRUTOS ROJOS
\$2.700

**CREMA
DE AVELLANA**
\$3.900

**MERMELADA
AGRAZ, DURAZNO,
FRESA, LULO,
MORA, UCHUVA**
\$1.800

GUACAMOLE
\$3.700

RÚGULA BABY
\$2.500

TOMATE CHERRY
\$2.000

TOMATE
\$2.000

PINTAS DE HELADO X 300 G

MANGO	\$ 21.000
CHOCOLATE & CAMELO	\$ 22.500
CHOCOLATE, BROWNIE & CAMELO	\$ 22.500
CHOCOLATE, NUECES & MANI	\$ 22.500
CHOCOLATE	\$ 21.000
PISTACHO	\$ 22.500
VAINILLA	\$ 21.000
YOGURT	\$ 21.000
PISTACHO & TROZOS DE CHOCOLATE	\$ 22.500
SELVA NEGRA	\$ 22.500
VAINILLA & CROCANTE AVELLANA	\$ 22.500
VAINILLA & FUDGE CHOCOLATE	\$ 21.000
VAINILLA & SPECULOOS	\$ 22.500
YOGURT, AÇAI & FRUTOS ROJOS	\$ 21.000
YOGURT, MIEL & ALMENDRA	\$ 22.500

VINO ROSÉ

HIEDLER ROSE ZWIGELT AUSTRIA

Color rosado brillante
y aromas a fruta fresca
\$23.000 / \$135.000

VINOS TINTOS

CUATRO ANDARES, SYRAH

VALLE CENTRAL, CHILE
Intenso, taninos
redondos con notas a
mora y especias dulces
\$21.000 / \$115.000

MANDRAROSSA, NERO D' AVOLA

SICILIA, ITALIA
Fresco, con notas a
cereza negra, ciruela y
mora
\$23.000 / \$135.000

ESPUMANTES

PROSECCO SIOR SANDRO DC V8+

VENETO, ITALIA
Burbuja delicada con
notas a durazno y pera
\$21.000 / \$115.000

COLLALTO PROSECCO EXTRA DRY

VENETO, ITALIA
Refinado y elegante,
con burbujas delicadas
y duraderas
\$23.000 / \$135.000

CERVEZA

CLUB COLOMBIA

\$5.500

ÁGUILA

\$4.500

VINOS BLANCOS

HIEDLER GRUENER VELTLINER LOESS

KAMPTAL, AUSTRIA
Acidez fresca, con
notas de especias y
fruta amarilla
\$23.000 / \$135.000

CUATRO ANDARES, CHARDONNAY

VALLE CENTRAL, CHILE
Cuerpo medio, buena
acidez con notas
florales, vainilla
y flor de acacia
\$21.000 / \$115.000

MANDRAROSSA GRILLO

SICILIA, ITALIA
Fresco, intenso con
notas cítricas a
pomelo, flores blancas
y albahaca
\$23.000 / \$135.000

ARRIGONI

TOSCANA, ITALIA
Con notas cítricas a
manzana, pera y
hierbas aromáticas
\$21.000 / \$115.000