

DESAYUNOS

BOWL DE FRUTA

\$7.200

BOWL DE AÇAÍ

con granola, semillas
de chía y frutos rojos
\$18.900

con granola, mantequilla
de maní y banano
\$19.600

QUESO A LA PLANCHA

\$9.800

TOSTADAS FRANCESAS

con banano y miel de maple
\$20.500

PANCAKES

con mantequilla
y miel de maple
\$18.600

BOWL DE AVENA

mantequilla de almendras,
arandanos, banano y miel
\$19.600

TOSTADAS INTEGRALES

\$7.000

GRANOLA*

con yogurt
griego y miel
\$23.500

con leche
de almendras
\$16.500

con leche
\$13.500

TOSTADAS

con mantequilla
y mermelada
\$6.500

HUEVOS

HUEVOS REVUELTOS

con jamón, queso,
champiñón, maíz o tomate
y cebolla - \$16.500
/ sólo clara - \$18.500

HUEVOS REVUELTOS

\$4.700

CHILAQUILES

Totopos, salsa molcajete,
huevo frito, pollo y queso
fresco - \$20.500

HUEVOS SHAKSHUKA

con tomate, pimentón, cebolla
y especias - \$15.100

HUEVOS TIBIOS

al gusto acompañados de pan
country sour - \$13.100

FRITTATA

huevos al horno con queso
y vegetales - \$16.000

HUEVOS A LA CREMA

con jamón ahumado sellado
en miel, acompañado
de pan gratinado - \$14.200

BRKFST BOWL

Huevos revueltos, queso
a la plancha, aguacate,
tocineta y pan baguette
\$25.500

HUEVOS FRITOS

\$4.700

HOJALDRES

**ROSCÓN DE AREQUIPE
O BOCADILLO**
\$5.500

**CROISSANT DE
JAMÓN & QUESO**
\$11.900 / CAJA X 3 \$35.200

**DANISH DE PECANS
Y CAMELO**
\$9.500

**CROISSANT DE
ALMENDRAS***
\$9.900 / CAJA X 3 \$28.900

CROISSANT DE QUESO
\$11.500 / CAJA X 3 \$33.700

CROISSANT
\$5.000 / CAJA X 3 \$14.200

PAIN AU CHOCOLAT
\$7.900 / CAJA X 3 \$22.900

**CRUFFIN AREQUIPE
/ AVELLANA**
\$7.700

**CROISSANT
DE PISTACHO**
\$11.500 / CAJA X 3 \$34.900

**DANISH DE
CANELA**
\$6.900

DOUGHNUTS

**AREQUIPE,
AZÚCAR & CANELA,
CREMA
PASTELERA, MORA**
\$4.800

CHOCOLATE
\$7.000

ZANAHORIA
\$6.700

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
\$21.500

CANASTA DE PAN DE LA CASA
5 panes de nuestra selección
\$19.700

CANASTA DE AMASIJOS
\$18.900

PAN DE YUCA
\$5.200

ALMOJÁBANA
\$5.200

SÁNDWICH

MASA

huevo, queso y tocineta en muffin inglés acompañado de un bowl de fruta
\$23.100

TARTINE DE AGUACATE*

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

GRILLED CHEESE

queso campesino y sabana en pan de mie o pan árabe
\$18.900

CROQUE MADAME

jamón, queso gruyere, huevos fritos, salsa bechamel en pan country sour
\$28.500

TARTINE DE AGUACATE & HUEVO*

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

GRILLED HAM & CHEESE

jamón, queso campesino y sabana en pan de mie o pan árabe
\$22.100

BRKFST BRGR

huevo, queso cheddar, tocineta y sriracha en pan brioche
\$20.400

BAGEL CON SALMÓN AHUMADO

queso crema, aguacate, tomate cebolla encurtida y alcaparras
\$30.900

CROISSANT

huevo, jamón y queso
\$25.900

PANADERÍA

KIT DE PAN # 1
\$49.500

MUFFIN INGLÉS X 6
\$13.500

PAN DE BANANO
\$17.500

**BAGEL CON SEMILLAS
DE AJONJOLÍ**
\$14.500

**PAN
FINLANDES**
\$17.900

**PAN BRIOCHE
DE CANELA**
\$17.900

PAN ROLL 5 GRANOS
\$17.000

**PAN
HAMBURGUESA
PQT. X 6 UNDS**
\$14.500

KIT DE PAN # 2
\$55.000

**PAN
ÁRABE X 5**
\$13.500

PAN DE MIE
\$14.500

PRETZEL
\$4.500

**PAN INTEGRAL
NUECES Y UVAS**
\$22.900

**PAN BLANCO
SIN GLUTEN
CON SEMILLAS
DE AJONJOLÍ
Y AMAPOLA**
(SOLO MIÉRCOLES)
\$29.900

**PAN SIN
GLUTEN CON
SEMILLAS**
(SOLO MIÉRCOLES)
\$32.900

**PAN
COUNTRY SOUR**
\$11.200
BATARD \$12.500
MOLDE \$12.500

**PAN BABKA
DE CHOCOLATE**
\$22.000

**PAN DE
MIE INTEGRAL**
\$17.500

**PAN
MICHE LEVAIN**
\$17.900

**PAN ROLL
CHALLAH**
\$15.400

**PAN PERRO
PQT. X 6 UNDS**
\$13.500

CINAMON ROLL
\$7.800-\$8.500
CAJA X 3 \$23.000-\$25.100

BATIDOS DE FRUTAS & VEGETALES

#1

BANANO, ARÁNDANO, DÁTILES, KALE,
ESPINACA, COCOA.
\$26.500

#2

PIÑA, BANANO, ZANAHORIA,
LIMÓN, JENGIBRE.
\$20.000

#3

REMOLACHA, FRESA, PIÑA, BANANO,
MORA, ARÁNDANO,
FRAMBUESA, LIMÓN.
\$20.000

#4

AGUACATE, BANANO, ESPINACA,
DÁTILES, LIMÓN, JENGIBRE.
\$20.000

#5

PIÑA, BANANO, FRESA, PEPINO
COHOMBRO, PITAYA.
\$20.000

#6

MANGO, PIÑA, PAPAYA,
ZANAHORIA, LIMÓN.
\$20.000

#7

NAIDÍ (ACAI), BANANO, FRESA, PITAYA,
MANTEQUILLA DE MANÍ.
\$20.000

#8

NAIDÍ (ACAI), BANANO, FRESA,
GUAYABA, ESPINACA,
MANTEQUILLA DE MANÍ.
\$20.000

#9

BANANO, PIÑA, NARANJA, AGUACATE,
PEPINO COHOMBRO, ESPINACA, KALE.
\$20.000

#10

MORA, FRAMBUESA,
ARÁNDANO, BANANO, FRESA, DÁTILES,
KALE, COCOA.
\$26.500

REPOSTERÍA

TORTAS

PORCIÓN \$14.900
CAJA X 2 PORCIONES \$28.800

AGRÁS & AMAPOLA
\$89.000

CHOCOLATE
GRANDE - \$149.000
PEQUEÑA - \$89.000

SELVA NEGRA
\$101.900

ZANAHORIA
\$78.000

CUPCAKES

**AREQUIPE, BLANCO
& NEGRO, CHOCOLATE,
LIMÓN, VAINILLA**
\$8.000

POSTRES

BREAD PUDDING
\$10.500

BROWNIE
\$5.700

**CHEESECAKE
FRUTOS ROJOS**
\$85.000 / PORCIÓN \$11.500

GALLETAS

**AVENA,
CHUNKS DE CHOCOLATE,
CHOCOLATE + CHOCOLATE***
\$6.600

FINANCIER*
\$3.900
CAJA X 4 \$15.000
CAJA X 6 \$22.200

SURTIDAS
CAJA X 4 \$25.200
CAJA X 6 \$37.700

**MASA DE
GALLETAS PARA HORNEAR
EN CASA - \$29.000**

HELADO

HELADO VAINILLA
\$4.600

SÁNDWICH DE HELADO
Sándwich de helado
vainilla y galleta
de chocolate - \$8.900

Pregunte por
**BOLA DE HELADO CON
GALLETA WAFER**

TARDALETAS

PORCIÓN \$14.900

ALMENDRA & AGRÁS*
\$79.000

LIMÓN
\$75.500

FRESA
\$75.500

PISTACHO
\$92.000

MANZANA
\$82.500

DOUGHNUTS

**AREQUIPE, AZÚCAR
& CANELA, CREMA
PASTELERA, MORA**
\$4.800

CHOCOLATE
\$7.000

ZANAHORIA
\$6.700

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

SÁNDWICH

TODOS LOS SÁNDWICHES INCLUYEN ACOMPAÑAMIENTO

MOZZARELLA

tomates secos y pesto
en pan country sour
\$29.900

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
\$26.000

FALÁFEL

queso feta, pepino
cohombro, cebolla
encurtida, tzatziki y
tahina en pan árabe
\$28.000

POLLO CROCANTE

queso cheddar,
ensalada de repollo
y salsa bbq en pan
brioche
\$35.100

GRILLED HAM & CHEESE

jamón, queso
campesino y sabana
en pan de mie o árabe
\$28.000

STEAK SÁNDWICH

queso cheddar,
aguacate, tomate fresco
y cebolla caramelizada
en pan miche levain
\$43.000

POLLO & AGUACATE

cilantro, tomate y
queso fresco en
pan baguette
\$32.900

STEAK & EGG

roast beef, cebolla
caramelizada, huevo
frito y jalapeños, en
pan rústico italiano
\$39.900

PROSCIUTTO & SOPRESSATA

queso gouda, gruyere,
rúgula, y tomates secos
en pan rústico italiano
\$42.600

GRILLED CHEESE

queso campesino
y sabana en pan
de mie o árabe
\$26.000

POLLO AL LIMÓN

queso campesino,
pimentón asado,
rúgula y pesto en
pan country sour
\$36.900

JAMÓN Y TRES QUESOS

jamón, queso gouda,
gruyere y sabana,
acompañado de una
salsa aioli en pan
country sour
\$38.300

REUBEN

corned beef, queso
gouda y salsa rusa
en pan de centeno
\$39.900

ATÚN

atún, lechuga
romana crocante,
en pan country sour
\$37.800

ENSALADAS

ESCOJA ENTRE BASE LECHUGA MIX, BASE LECHUGA ROMANA O BASE SIN LECHUGA
ENSALADA DE LA BARRA \$9.200 BASE ARROZ INTEGRAL O QUINOA +\$3.700

VINAGRETAS

- BALSÁMICA \$3.900
- CILANTRO \$3.900
- CLÁSICA \$3.900
- JENGIBRE & AJONJOLÍ \$3.900
- MANZANA \$3.900
- NARANJA & MOSTAZA \$3.900
- ACEITE DE OLIVA \$4.500
- PEPINO & HABANERO \$3.900
- PESTO \$3.900
- TAHINA \$3.900
- AGUACATE \$3.900

PROTEÍNA

- ATÚN \$10.900
- BOCCONCINI \$5.900
- CAMARONES \$8.100
- FALÁFEL \$4.700
- HUEVO \$2.400
- PAVO \$10.900
- POLLO \$6.300
- POLLO CAJÚN \$6.300
- PARMESANO \$3.500
- QUESO CAMPESINO \$5.900
- QUESO FETA \$8.100
- TOGINETA \$7.200
- TOFU \$3.500

VEGETALES

- APIO \$2.100
- ARVERJA \$3.000
- BRÓCOLI \$2.100
- CEBOLLA ENCURTIDA \$2.100
- CHAMPIÑONES \$3.000
- ESPINACA \$2.400
- PALMITOS \$5.200
- PIMENTÓN ASADO \$3.500
- RAICES CHINAS \$2.100
- REMOLACHA \$3.000
- TOMATE \$2.400
- TOMATES CHERRIES \$2.400
- TOMATES SECOS \$5.900
- ZANAHORIA \$1.700
- ARROZ DE COLIFLOR \$4.500
- BROCOLI AL HORNO \$3.000
- PEPINO \$1.700
- RUGULA \$4.500

ENSALADA DE FALÁFEL \$25.900

- ENSALADA MORRISON
\$32.000
- Pregunte por
NUESTROS WARM BOWLS

OTROS

- ACEITUNAS \$3.400
- AGUACATE \$3.400
- MANZANA \$2.400
- NARANJA \$1.700
- ARÁNDANOS SECOS \$4.700
- UVAS PASAS \$2.400 / MANÍ \$3.000
- NUECES CARAMELIZADAS \$5.200
- RISONI, TOMATES
Y QUESO FETA \$5.900
- TORNILLOS DE PASTA \$3.400
- SEMILLAS DE GIRASOL \$3.000
- TABOULÉ \$4.500 / TZATZIKI \$3.900
- KALE CHIPS \$4.300
- CROUTONS \$1.700

GRANOS

- ARROZ INTEGRAL \$3.900
- ARROZ CROCANTE \$3.900
- GARBANZO \$3.500
- GARBANZO CROCANTE \$3.500
- CUSCÚS \$5.500 / MAÍZ \$3.000
- LENTEJAS CROCANTES \$2.500
- QUINOA ROJA Y ARROZ BASMATI
\$4.500
- QUINOA HIERBAS Y ARÁNDANOS
\$4.500
- QUINOA BLANCA \$3.900

SOPAS

MEDIA SOPA
\$8.800

SOPA
\$16.500

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
\$35.500

SALMÓN AHUMADO

crema agria, alcaparras, cebolla
encurtida y sumac en pan miche levain
\$43.900

TARTINE DE AGUACATE, HUEVO & QUESO*

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

RETAIL

CAFÉ

1/2 LIBRA \$23.800
LIBRA \$41.200

CAFÉ ESPECIAL

1/2 LIBRA \$24.900
LIBRA \$43.500

KIT DE CUMPLEAÑOS

\$17.900

GALLETAS PARA PERRO

\$23.600

GRISSINIS DE PARMESANO

\$23.700

LAVASH CON SAL MARINA

\$16.500

BARRAS DE CHOCOLATE, BANANO, UCHUVA, SAL MARINA

ENTRE \$21.800 Y \$25.900

GRANOLA

\$30.900

DRAGEES DE ALMENDRAS

\$27.800

MINI BROWNIES EN LATA

\$32.500

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

\$21.500

MANTEQUILLA DE ALMENDRAS

\$40.000

MANTEQUILLA DE MANI NATURAL

\$22.000

DRAGEES DE CHOCOLATE CROCANTE

\$23.500

BEBIDAS

AGUA MANANTIAL CON GAS \$3.900
AGUA MANANTIAL SIN GAS \$4.400
AGUA SAN PELLEGRINO \$13.400
ACQUA PANNA \$13.400
GASEOSAS \$3.900 / TÉ HATSU \$5.800
AGUA DE CORELIA CON GAS
(LIMÓN O NARANJA) \$ 9.200
MIMOSA BOTELLA \$165.000 / COPA \$19.000

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
\$7.900

TÉ

TÉ NEGRO: DELIRIO EXQUISITO
TÉ NEGRO, MARACUYÁ, PIÑA \$7.900
TÉ VERDE: MENTE CONSCIENTE
TÉ VERDE, LIMONARIA, MENTA \$7.900
MASALA CHAI TÉ NEGRO Y ESPECIAS
EN LECHE FRIO O CALIENTE
\$8.700

ICED TEA & SODAS

HAPPY KOMBUCHA \$14.500 THAI TEA \$8.700
DELIRIO EXQUISITO TÉ NEGRO,
MARACUYÁ, PIÑA \$8.700
SODA FRUTOS ROJOS / FRUTOS AMARILLOS \$8.700

CAFÉ & BEBIDAS CALIENTES

ESPRESSO \$5.000 / DOPPIO \$6.500
AMERICANO \$4.000 * / MACCHIATO \$5.500
CAFÉ LATTE \$5.500 * / GOLD BREW \$7.500
CAPPUCCINO FRÍO O CALIENTE \$5.500 *
CHOCOLATE \$5.600
MILO FRÍO O CALIENTE \$8.500
CAFÉ EN CHEMEX 2 TAZAS \$12.300
CAFÉ EN PRENSA FRANCESA \$12.300
CAFÉ EN V60 2 TAZAS \$12.300

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

JUGOS

NARANJA \$9.600 / MANDARINA \$10.000
NARANJA & TORONJA \$12.000
TORONJA \$13.100 / LIMONADA \$6.800
LIMONADA & HIERBABUENA \$8.200
LIMONADA & JENGIBRE \$8.000
LIMONADA DE AGUACATE \$8.800
LIMONADA DE COCO \$8.800
CHICHA DE PATILLA \$8.800
JUGO DE MANGO, COPOAZÚ,
GAUAYABA AGRIA, COROSO (TEMPORADA)
EN AGUA \$7.200 EN LECHE \$8.300

OTRAS BEBIDAS

TURMERIC LATTE JENGIBRE, PIMIENTA Y LECHE
DE ALMENDRAS. FRIO O CALIENTE \$8.700
AROMÁTICA DEL PÁRAMO
LAVANDA Y CANELÓN \$4.800
AROMÁTICA DE FRUTAS MARACUYÁ, PIÑA,
UCHUVA, Y CARAMBOLO \$5.500
AROMÁTICA DE HIERBABUENA
HOJAS DE HIERBABUENA \$4.800

PORCIONES

CHIPS
\$5.600

PAPAS FRITAS
\$6.900

LECHE
\$2.500

**LECHE
DE ALMENDRAS**
\$3.400

YOGURT GRIEGO
\$8.500

PAN BANANO
\$3.400

PAN
\$5.900

PAN ROLL
\$2.600

GRANOLA
\$4.100

SALMÓN
\$13.500

TOCINETA
\$10.200

JAMÓN
\$6.600

MANTEQUILLA
\$2.100

**MANTEQUILLA
DE ALMENDRAS**
\$5.400

**MANTEQUILLA
DE MANÍ**
\$2.700

**QUESO CAMPESINO,
MOZARELLA, SABANA,
CHEDDAR**
\$6.100

TZATZIKI
\$3.900

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**
\$2.200

GUACAMOLE
\$3.700

RÚGULA BABY
\$4.200

TOMATE CHERRY
\$2.000

TOMATE
\$2.000

PINTAS DE HELADO X 300 G

YOGURT, AÇAÍ & FRUTOS ROJOS	\$ 20.000
PISTACHO	\$ 24.900
CHOCOLATE, BROWNIE & CARAMELO	\$ 24.900
SELVA NEGRA	\$ 24.900
VAINILLA & GALLETA	\$ 24.900
VAINILLA & CROCANTE AVELLANA	\$ 24.900
BIRTHDAY ICE CREAM	\$ 20.000
CHOCOLATE VEGANO	\$ 24.900
GULUPA	\$ 24.900
PATILLA	\$ 24.900
AREQUIPE	\$ 20.000
YOGURT, MIEL & ALMENDRA	\$ 24.900
AVELANA VEGANA	\$ 24.900

VINO ROSÉ

HIEDLER ROSE ZWIGELT AUSTRIA

Vino con color rosado brillante, y aromas frescos a fruta.

Copa - \$ 26.300
Botella - \$ 148.500

VINO TINTO

CUATRO ANDARES, SYRAH VALLE CENTRAL, CHILE

Vino tinto intenso con taninos suaves y notas de moras y especias dulces.

Copa - \$23.100
Botella - \$126.500

TRAME D ORO NERO DE AVOLA

SICILIA, ITALIA

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

Copa - \$26.300
Botella - \$148.500

PICOSA GARNACHA CATALUNA ESPANA

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

Copa - \$26.300
Botella - \$148.500

VINO BLANCO

HIEDLER GRUENER VELTLINER LOESS

KAMPTAL, AUSTRIA

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

Copa - \$25.300
Botella - \$148.500

CUATRO ANDARES, CHARDONNAY

VALLE CENTRAL, CHILE

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

Copa - \$23.100
Botella - \$ 126.500

TRAME D ORO GRILLO

SICILIA, ITALIA

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

Copa - \$25.400
Botella - \$148.500

ESPUMANTES

PROSECCO SIOR SANDRO DC V8+

VENETO, ITALIA

Burbuja delicada con notas a durazno y pera
\$23.100 / \$126.500

COLLALTO PROSECCO EXTRA DRY

VENETO, ITALIA

Refinado y elegante, con burbujas delicadas y duraderas
\$25.300 / \$148.500

MIMOSA

BOTELLA
\$165.000

COPA
\$19.000

CERVEZA

CLUB COLOMBIA
\$6.400

ÁGUILA
\$5.600

MÉTODOS DE CAFÉ

CAFÉ DE ORIGEN ESPECIAL — 2 TAZAS

V60

Extracción de los mejores compuestos del café para una bebida limpia equilibrada y compleja.
\$12.300

PRENSA FRANCESA

Extracción con mucho cuerpo, dulce, poca acidez y gran voluptuosidad.
\$12.300

CHEMEX

Extracción con cuerpo ligero y acidez pronunciada. Sofisticada, elegante y delicada.
\$12.300