

## 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

**CRUFFIN DE AREQUIPE  
O AVELLANA**  
\$8.200

**CROISSANT DE  
JAMON & 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 entre:  
croissant, pain au chocolat,  
cruffin, challah, pan de canela,  
mie integral, baguette, pan de  
espelta, pan de centeno, pan  
multigranos y semillas, 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

### 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 BRIOCHE  
DE CANELA**  
\$18.900

**PAN ROLL 5 GRANOS**  
\$18.200

**PAN DE ESPELTA**  
\$28.400

**PAN DE CENTENO**  
\$19.900

**PAN  
ÁRABE X 5**  
\$13.000

**PAN DE MIE**  
\$16.800

**PRETZEL**  
\$5.200

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

**PAN MULTIGRANOS  
&SEMILLAS**  
\$28.400

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

**CINNAMON ROLL**  
\$8.800

con crema de queso  
\$9.700

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

## 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

**#6**

MANGO, PIÑA, PAPAYA,  
ZANAHORIA, LIMÓN.

16oz. \$21.200

12oz. \$14.900

**#9**

BANANO, PIÑA, NARANJA,  
AGUACATE, PEPINO COHOMBRO,  
ESPINACA, KALE.

16oz. \$21.200

12oz. \$14.900

**#10**

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

**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

### POSTRES

**BREAD PUDDING**  
con uvas pasas  
y salsa inglesa  
\$12.800

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

### TARDALETAS

**ALMENDRA & AGRAZ\***  
\$95.000

**LIMÓN**  
\$95.000

**FRESA\***  
\$95.000

**MANZANA**  
\$99.600

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

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 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 ROJA Y ARROZ

BASMATI \$5.200

QUINOA BLANCA \$4.500

### OTROS

ACEITUNAS \$3.600

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

KALE CHIPS \$4.900

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

### 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\*

\$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

## 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  
AGUA SAN PELLEGRINO \$15.400  
ACQUA PANNA \$15.400  
GASEOSAS \$7.000  
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  
**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  
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  
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

**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

---

**YOGURT GRIEGO**  
\$9.800

---

**PAN**  
\$6.800

---

**PAN DE BANANO**  
\$4.000

---

**PAN ROLL**  
\$3.000

---

**GRANOLA\***  
\$4.900

---

**VASO DE LECHE**  
\$6.500

**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

---

**BANANO**  
\$3.700

**FRESA**  
\$2.800

---

**FRUTOS ROJOS**  
\$3.100

---

**CREMA DE AVELLANA\***  
\$4.500

---

**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**

<b>YOGURT, AÇAÍ &amp; FRUTOS ROJOS</b>	\$ 24.900
<b>PISTACHO</b>	\$ 32.500
<b>CHOCOLATE, BROWNIE &amp; CARAMELO</b>	\$ 29.900
<b>SELVA NEGRA</b>	\$ 29.900
<b>VAINILLA &amp; GALLETA</b>	\$ 29.900
<b>VAINILLA &amp; CROCANTE AVELLANA</b>	\$ 29.900
<b>BIRTHDAY ICE CREAM</b>	\$ 24.900
<b>YOGURT</b>	\$ 24.900
<b>GULUPA</b>	\$ 29.900
<b>PATILLA</b>	\$ 29.900
<b>AREQUIPE</b>	\$ 24.900
<b>YOGURT, MIEL &amp; ALMENDRA</b>	\$ 29.900
<b>VAINILLA</b>	\$ 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 SAUVIGNÓN / MERLOT

VALLE CENTRAL, CHILE

Vino 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 GRUNER 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