

DESAYUNOS

**BOWL
DE FRUTA**
\$7.500

BOWL DE AÇAÍ
con granola,
semillas de
chía y frutos rojos
\$11.050
con granola,
mantequilla de
maní y banano
\$11.400

**TOSTADAS
FRANCESAS**
con banano y miel
de maple
\$12.500

PANCAKES
con mantequilla y miel
de maple
\$11.700

**QUESO A
LA PLANCHA**
\$6.250

GRANOLA*
con yogur natural
de vainilla, leche
de soya o leche de
almendras
\$14.750
leche \$13.800

TOSTADAS
con mantequilla y
mermelada
\$4.550

HUEVOS

**HUEVOS
REVUELTOS**
con jamón, queso,
champiñón, maíz o
tomate y cebolla
\$11.900

**HUEVOS
REVUELTOS**
\$5.950

**HUEVOS
SHAKSHUKA**
con tomate, pimentón,
cebolla y especias
\$11.600

HUEVOS FRITOS
\$5.950

HUEVOS TIBIOS
al gusto acompañados
de pan country sour
\$8.900

**HUEVOS A LA
CREMA**
con jamón ahumado
sellado en miel,
acompañado de pan
baguette gratinada
\$16.150

FRITTATA
huevos al horno con
queso y vegetales
\$11.800

HOJALDRES

**CROISSANT DE
ALMENDRAS***

\$5.500

**CRUFFIN
AREQUIPE /
AVELLANA**

\$4.950

CROISSANT

\$3.000

**CROISSANT
DE QUESO**

\$6.150

**CROISSANT DE
JAMÓN & QUESO**

\$5.500

**DANISH DE PECANS
Y CAMELO**

\$4.850

**PAN AU
CHOCOLAT**

\$5.200

**CROISSANT
DE PISTACHO**

\$7.200

**DANISH DE
CANELA**

\$4.300

DOUGHNUTS

**AREQUIPE,
AZÚCAR & CANELA,
CREMA
PASTELERA, MORA**

\$3.350

CHOCOLATE

\$4.650

ZANAHORIA

\$5.400

PAN

CANASTA DE PAN

5 panes de su elección: croissant,
pan au chocolat, cruffin, finlandés,
challah, pan de canela,
pan de mie integral, baguette,
country sour, miche levain

\$14.650

**CANASTA DE PAN
DE LA CASA**

5 panes de nuestra selección

\$13.650

SÁNDWICH

MASA

huevo, queso y
tocineta en muffin
inglés acompañado
de un bowl de fruta
\$14.750

CROQUE MADAME

jamón, queso
gruyere, huevos
fritos, salsa
bechamel en pan
country sour
\$17.500

BRKFST BRGR

huevo queso cheddar,
tocineta y sriracha en
pan brioche
\$ 14.750

TARTINE DE AGUACATE*

tomates cherry,
semillas de girasol
y germinados en
pan miche levain
\$15.300

TARTINE DE AGUACATE & HUEVO*

huevos revueltos con
queso monterrey
jack en pan miche
levain
\$ 16.600

GRILLED CHEESE

queso campesino
y sabana en pan
de mie o pan
árabe
\$12.450

GRILLED HAM & CHEESE

jamón, queso
campesino y
sabana en pan
de mie o pan
árabe
\$14.750

CROISSANT

huevo, jamón y
queso
\$15.200

PANADERÍA

**KIT
DE PAN # 1**
\$31.300

**MUFFIN
INGLÉS X 6**
\$6.400

**PAN DE
BANANO**
\$8.400

**PAN BRIOCHE
DE CANELA**
\$11.050

**PAN
FINLANDES**
\$11.500

**PAN ROLL
5 GRANOS**
\$13.350

**PAN
HAMBURGUESA
PQT. X 6 UNDS**
\$7.800

**KIT DE HARINA
PARA HACER
PAN EN CASA**
\$4.600

**PAN
ÁRABE X 5**
\$6.300

**PAN
DE MIE**
\$7.500

**PAN INTEGRAL
NUECES Y UVAS**
\$17.150

**PAN BLANCO
SIN GLUTEN
CON SEMILLAS
DE AJONJOLÍ
Y AMAPOLA**
(SOLO MIÉRCOLES)
\$16.700

**PAN SIN
GLUTEN CON
SEMILLAS**
(SOLO MIÉRCOLES)
\$19.900

**KIT
DE PAN # 2**
\$35.600

**PAN
COUNTRY SOUR**
\$7.600

**PAN DE
MIE INTEGRAL**
\$8.650

**PAN RÚSTICO
ITALIANO**
\$8.250

**PAN
MICHE LEVAIN**
\$10.100

**PAN ROLL
CHALLAH**
\$8.650

**PAN PERRO
PQT. X 6 UNDS**
\$7.800

BATIDOS DE FRUTAS & VEGETALES

#1

BANANO. ARÁNDANO. DÁTILES.
KALE. ESPINACA. COCOA.

\$13.800

#2

PIÑA. BANANO. ZANAHORIA.
LIMÓN. JENGIBRE.

\$13.800

#3

REMOLACHA. FRESA. PIÑA.
BANANO. MORA. ARÁNDANO.
FRAMBUESA. LIMÓN.

\$13.800

#4

AGUACATE. BANANO. ESPINACA.
DÁTILES. LIMÓN. JENGIBRE.

\$13.800

#5

PIÑA. BANANO. FRESA. PEPINO
COHOMBRO. PITAYA.

\$13.800

#6

MANGO. PIÑA. PAPAYA.
ZANAHORIA. LIMÓN.

\$13.800

#7

NAIDÍ (ACAI). BANANO. FRESA.
PITAYA. MANTEQUILLA DE MANÍ.

\$13.800

#8

NAIDÍ (ACAI). BANANO. FRESA.
GUAYABA. ESPINACA.
MANTEQUILLA DE MANÍ.

\$13.800

#9

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

\$13.800

#10

MORA. FRAMBUESA.
ARÁNDANO. BANANO. FRESA.
DÁTILES. KALE. COCOA.

\$13.800

REPOSTERÍA

POSTRES

BREAD PUDDING

\$6.500

BROWNIE

\$4.950

**CHEESECAKE
FRUTOS ROJOS**

\$62.450

PORCIÓN \$10.000

TORTAS

**AGRÁS
& AMAPOLA**

\$54.200

PORCIÓN \$7.800

CHOCOLATE

\$72.150

800 \$45.850

PORCIÓN \$7.800

SELVA NEGRA

\$41.500

ZANAHORIA

\$46.300

PORCIÓN \$7.800

GALLETAS

**AVENA,
CHUNKS DE
CHOCOLATE,
CHOCOLATE +
CHOCOLATE***

\$4.300

FINANCIER*

\$2.000

CAJA X 4 \$7.650

CAJA X 6 \$11.550

SURTIDAS

CAJA X 4 \$16.600

CAJA X 6 \$24.900

**MASA DE GALLETAS
PARA HORNEAR
EN CASA**

\$37.200

TARDALETAS

**ALMENDRA &
AGRÁS***

\$41.700

PORCIÓN \$7.800

LIMÓN

\$39.850

PORCIÓN \$7.800

FRESA

\$45.650

PORCIÓN \$7.800

PISTACHO

\$49.950

PORCIÓN \$7.800

MANZANA

\$50.850

PORCIÓN \$7.800

HELADO

**HELADO
VAINILLA**

\$3.350

**SÁNDUCHE
DE HELADO**

\$4.950

SOPAS

MEDIA SOPA

\$6.500

SOPA

\$10.750

SÁNDWICH

MOZZARELLA

tomates secos y pesto
en pan country sour
\$19.000

PAVO*

tocineta, aguacate,
queso y salsa romesco
en pan integral de
nueces y uvas
\$21.250

BERENJENAS AL HORNO

queso mozzarella fresco,
mermelada
de tomate y rúgula
en pan árabe
\$16.800

FALÁFEL

queso feta, pepino
cohombro, cebolla
encurtida, tzatziki y
tahina en pan focaccia
\$16.900

POLLO CROCANTE

queso cheddar,
ensalada de repollo
y salsa bbq en pan
brioche
\$20.950

GRILLED HAM & CHEESE

jamón, queso
campesino y sabana
en pan de mie o árabe
\$16.250

STEAK SÁNDWICH

queso cheddar,
aguacate, tomate fresco
y cebolla caramelizada
en pan miche levain
\$24.400

POLLO & AGUACATE

cilantro, tomate y
queso fresco en
pan baguette
\$20.950

STEAK & EGG

roast beef, cebolla
caramelizada, huevo
frito y jalapeños, en
pan rústico italiano
\$24.550

PROSCIUTTO & SOPRESSATA

queso gouda, gruyere,
rúgula, y tomates secos
en pan rústico italiano
\$22.700

GRILLED CHEESE

queso campesino
y sabana en pan
de mie o árabe
\$15.650

POLLO AL LIMÓN

queso campesino,
pimentón asado,
rúgula y pesto en
pan country sour
\$20.950

JAMÓN Y TRES QUESOS

jamón, queso gouda,
gruyere y sabana,
acompañado de una
salsa aioli en pan
country sour
\$20.300

REUBEN

corned beef, queso
gouda y salsa rusa
en pan de centeno
\$25.500

ATÚN

lomitos de atún,
mayonesa, manzana,
y apio en pan
country sour
\$19.000

ENSALADAS

ESCOJA ENTRE LECHUGA MIX, LECHUGA ROMANA O SIN LECHUGA

VINAGRETAS

BALSÁMICA
CILANTRO
CLÁSICA
JENGIBRE & AJONJOLÍ
MANZANA
NARANJA & MOSTAZA
ACEITE DE OLIVA
PEPINO & HABANERO
PESTO

PROTEÍNA

ENTRE \$1.600 Y \$5.300

ATÚN
BOCCONCINI
CAMARONES
FALÁFEL
HUEVO
PARMESANO
PAVO
POLLO
QUESO CAMPESINO
QUESO FETA
TOCINETA
TOFU

VEGETALES

ENTRE \$1.300 Y \$3.100

APIO
ARVERJA
BRÓCOLI
CEBOLLA ENCURTIDA
CHAMPIÑONES
ESPINACA
PALMITOS
PIMENTÓN ASADO
RAICES CHINAS
REMOLACHA
TOMATE
TOMATES SECOS
ZANAHORIA

OTROS

ENTRE \$950 Y \$3.350

ACEITUNAS
AGUACATE
MANZANA
NARANJA
MANÍ
NUECES
CAMELIZADAS
RISONI, TOMATES
Y QUESO FETA
SEMILLAS DE GIRASOL
TABOULÉ
TORNILLOS DE PASTA
UVAS PASAS

GRANOS

ENTRE \$1.300 Y \$2.700

ARROZ INTEGRAL
ARROZ QUINOA
GARBANZO
GARBANZO CROCANTE

CUSCÚS
LENTEJAS CROCANTES
MAÍZ
QUINOA

ENSALADA DE
LA BARRA \$5.400

ENSALADA DE
FALÁFEL \$17.050

TARTINES

AGUACATE*

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

\$15.300

ROAST BEEF

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

\$20.850

SALMÓN AHUMADO

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

\$23.100

TARTINE DE AGUACATE, HUEVO & QUESO*

huevos revueltos con queso monterrey jack en pan miche levain

\$ 16.600

RETAIL

CAFÉ

1/2 LIBRA \$13.300

LIBRA \$24.750

CRISPETAS DE CAMELO

\$8.100

CRISPETAS DE CHOCOLATE

\$10.400

GRANOLA

\$18.750

KIT DE CUMPLEAÑOS

\$12.500

GRISSINIS DE PARMESANO

\$9.200

LAVASH CON SAL MARINA

\$6.250

GRANDE \$8.250

BARRAS DE CHOCOLATE, BANANO, UCHUVA, SAL MARINA

\$14.400

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

\$11.950

DRAGEE DE ALMENDRAS

\$13.550

DRAGEE DE CHOCOLATE CROCANTE

\$13.150

TÉ MUNAY

50gr \$33.000

MENÚ - TARDE

BOGOTÁ CIELO ABIERTO

10/14

masa

BEBIDAS

AGUA MANANTIAL \$3.650

AGUA SAN PELLEGRINO \$9.100

ACQUA PANNA \$9.100

GASEOSAS \$3.900 / TÉ HATSU \$5.750

MIMOSA BOTELLA \$112.250 COPA \$12.450

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 TE NEGRO, HOJA DE
COCA Y MENTA

ALIVIO MISTERIOSO MANZANILLA, LULO,
JENJIBRE, MANZANA Y CIDRON

ENAMORA MORA DE CASTILLA, FRESA,
ALBAHACA, FLOR DE JAMAICA Y CANELA
\$4.450

TURMERIC LATTE JENGIBRE, PIMIENTA Y
LECHE DE ALMENDRAS FRIO O CALIENTE
\$5,850

TE CHAI FRIO O CALIENTE
\$5,650

AROMÁTICA DEL PÁRAMO LAVANDA CANELÓN
\$3,250

AROMÁTICA DE FRUTAS, MARACUYA, PIÑA,
UCHUVA Y CARAMBOLO
\$3,900

CAFÉ & BEBIDAS CALIENTES

ESPRESSO \$3.350

DOPPIO \$4.550

AMERICANO \$3.350

MACCHIATO \$3.650

AFÉ LATTE \$4.850

COLD BREW \$ 4.650

CAPPUCCINO FRÍO O CALIENTE \$4.850

CHOCOLATE \$4.950

MILO FRÍO O CALIENTE \$5.200

EN CHEMEX 2 TAZAS \$8.450

EN PRENSA FRANCESA \$8.450

EN V60 2 TAZAS \$8.450

JUGOS

NARANJA \$6.300

MANDARINA \$6.950

NARANJA & TORONJA \$7.150

TORONJA \$7.600

LIMONADA \$4.950

LIMONADA & HIERBABUENA \$5.850

LIMONADA & JENGIBRE \$5.850

LIMONADA DE AGUACATE \$5.850

LIMONADA DE COCO \$5.850

CHICHA DE PATILLA, LULO, MANGO,
GUANÁBANA, FRESA, UVA \$5.850

MASA EN CASA

SOPAS

CALABAZA,
LECHE DE COCO
Y CURRY
\$15.800

LENTEJA ROJA
\$15.800

LENTEJAS
\$15.800

MEXICANA
\$15.800

POLLO Y
VEGETALES
\$15.800

ZANAHORIA
\$15.800

BATIDOS DE
FRUTAS &
VEGETALES
\$13.800

VARIOS

ARROZ QUINUA
\$10.700

COUSCOUS
\$11.500

FALÁFEL
\$8.500

LENTEJA CROCANTE
\$9.500

NUECES
CAMELIZADAS
\$20.500

PECHUGA
DE PAVO
\$40.700

PIMENTÓN ASADO
\$9.600

POLLO LIMÓN
CUBOS
\$18.500

POLLO MEXICANO
\$18.500

QUINUA, ALMENDRA
Y ARÁNDANOS
\$11.700

ROASTBEEF
\$38.500

VINAGRETAS

JENGIBRE Y
AJONJÍ

BALSÁMICA

CILANTRO

PESTO

MANZANA

NARANJA

PEPINO &
HABANERO

SIMPLE
\$14.400

SALSAS

MOLCAJETE
\$10.800

SHAKSHUKA
\$10.800

MASA EN CASA

SOPAS

CALABAZA,
LECHE DE COCO
Y CURRY
\$15.800

LENTEJA ROJA
\$15.800

LENTEJAS
\$15.800

MEXICANA
\$15.800

POLLO Y
VEGETALES
\$15.800

ZANAHORIA
\$15.800

BATIDOS DE
FRUTAS &
VEGETALES
\$13.800

VARIOS

ARROZ QUINUA
\$10.700

COUSCOUS
\$11.500

FALÁFEL
\$8.500

LENTEJA CROCANTE
\$9.500

NUECES
CAMELIZADAS
\$20.500

PECHUGA
DE PAVO
\$40.700

PIMENTÓN ASADO
\$9.600

POLLO LIMÓN
CUBOS
\$18.500

POLLO MEXICANO
\$18.500

QUINUA, ALMENDRA
Y ARÁNDANOS
\$11.700

ROASTBEEF
\$38.500

VINAGRETAS

JENGIBRE Y
AJONJÍ

BALSÁMICA

CILANTRO

PESTO

MANZANA

NARANJA

PEPINO &
HABANERO

SIMPLE
\$14.400

SALSAS

MOLCAJETE
\$10.800

SHAKSHUKA
\$10.800

MENÚ

13/14

masa

NAVIDAD EN CASA REGALOS EN MASA

**CRISPETAS DE
CAMELO COLOR ROJO
O VERDE**
\$8.100

**LATA DE GALLETAS
NAVIDAD**
CHOCOLATE CON JENGIBRE Y
MANTEQUILLA CON ESPECIAS
\$17.500

PANDORO
PAN DULCE Y SUAVE HECHO CON
MASA MADRE Y FERMENTADO
POR 24 HORAS
\$17.400

PANETTONE
PAN DULCE Y SUAVE CON
NARANJA CONFITADA Y UVAS
PASAS
\$15.200

**PANETTONE DE
CHOCOLATE**
PAN DULCE Y SUAVE CON
TROSOS DE CHOCOLATE,
NARANJA CONFITADA, UVAS
PASAS Y AZUCAR PERLADA
\$17.900

**TORTA ZANAHORIA
NAVIDAD**
CON ESPECIAS Y NUECES
\$33.000

**TORTA DE LIMÓN
AMARILLO**
\$00.000

CROISSANT DE PISTACHO
(CAJA X 3) \$20.600

**CROISSANT DE
ALMENDRAS**
(CAJA X 3) \$15.800

MINI BROWNIES
(12 UND) \$17.500

MINI MERMELADAS X 3
UCHUVA, AGRAZ, DURAZNO,
FRESA, MORA, LULO
\$9.700

BOLSA YUTE
\$45.000

TOTE BAG NAVIDAD
\$37.000

CAJA IMPRESA NAVIDEÑA
\$6.500

ANCHETAS

#1

LATA DE GALLETAS NAVIDAD, PANETTONE DE CHOCOLATE Ó PANDORO, TORTA ZANAHORIA CON ESPECIAS Ó TORTA LIMÓN, CROISSANT DE PISTACHO (CAJA X 3), TOTE BAG NAVIDAD

\$110.000

#2

LATA DE GALLETAS NAVIDAD, MINI BROWNIES , MINI MERMELADAS X 3 , PANETTONE DE CHOCOLATE Ó PANETONE CON NARANJA Y UVAS PASAS, TOTE BAG NAVIDAD

\$ 85.000

#3

TORTA ZANAHORIA NAVIDAD Ó TORTA DE LIMON, MINI BROWNIES, MERMELADA PANDORO , TOTE BAG NAVIDAD

\$ 100.000

#4

MINI MERMELADAS X 3, LAVASH SAL MARINA , LATA DE GALLETAS NAVIDAD , GRANOLA , CAJA NAVIDAD

\$50.000

#5

TORTA ZANAHORIA CON ESPECIAS Ó TORTA LIMÓN, LATA DE GALLETAS NAVIDAD, CRISPETAS DE COLORES, MERMELADA , CAJA NAVIDAD

\$70.000