

DESAYUNOS

BOWL DE AÇAÍ

con granola,
semillas de
chía y frutos rojos

\$11.050

con granola,
mantequilla de
maní y banano

\$11.400

MASA

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

\$14.750

GRANOLA*

con yogur natural
de vainilla, leche
de soya o leche de
almendras

\$14.750

leche \$13.800

BOWL DE FRUTA

\$7.500

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

CROQUE MADAME

jamón, queso
gruyere, huevos
fritos, salsa

bechamel en pan
country sour

\$17.500

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

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

**PAN AU
CHOCOLAT**

\$5.200

**CROISSANT
DE PISTACHO**

\$7.200

**DANISH DE
CANELA**

\$4.300

* contiene nueces

PANADERÍA

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

**MUFFIN
INGLÉS X 6**
\$6.400

**PAN DE
BANANO**
\$8.400

**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
MICHE LEVAIN**
\$10.100

**PAN ROLL
CHALLAH**
\$8.650

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

REPOSTERÍA

POSTRES

BREAD PUDDING

\$6.500

BROWNIE

\$4.950

HELADO

SÁNDUCHE
DE HELADO

\$4.950

GALLETAS

AVENA, CHUNKS DE
CHOCOLATE,
CHOCOLATE +
CHOCOLATE*

\$4.300

FINANCIER*

\$2.000

MASA DE GALLETAS
PARA HORNEAR
EN CASA

\$37.200

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

RETAIL

CAFÉ

1/2 LIBRA \$13.300

LIBRA \$24.750

CRISPETAS

CARAMELO \$8.100

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

ALMENDRAS \$13.550

CHOCOLATE

CROCANTE \$13.150

TÉ MUNAY

\$33.000

SOPAS

MEDIA SOPA

\$6.500

SOPA

\$10.750

SÁNDWICH

PAVO*

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

\$21.250

GRILLED HAM & CHEESE

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

\$16.250

GRILLED CHEESE

queso campesino
y sabana en pan
de mie o árabe

\$15.650

POLLO CROCANTE

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

\$20.950

STEAK SÁNDWICH

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

\$24.400

ATÚN

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

\$19.000

REUBEN

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

\$25.500

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 CROCANTE
MAÍZ
QUINOA

ENSALADA DE
LA BARRA \$5.400

ENSALADA DE
FALAFEL \$17.050

MENÚ - TARDE

BOGOTÁ CIELO ABIERTO

8/10

masa

JUGOS

MANDARINA \$6.950

LIMONADA \$4.950

LIMONADA & JENGIBRE \$5.850

LIMONADA DE AGUACATE \$5.850

LIMONADA DE COCO \$5.850

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

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

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

BEBIDAS

AGUA MANANTIAL \$3.650

AGUA SAN PELLEGRINO \$9.100

ACQUA PANNA \$9.100

GASEOSAS \$3.900

TÉ HATSU \$5.750

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
AJONJLÍ

BALSÁMICA

CILANTRO

PESTO

MANZANA

NARANJA

PEPINO &
HABANERO

SIMPLE
\$14.400

SALSAS

MOLCAJETE
\$10.800

SHAKSHUKA
\$10.800