

## DESAYUNOS

### BOWL DE FRUTA

\$9.200

### BOWL DE AÇAÍ

con granola, semillas de chía y frutos rojos

\$14.200

con granola, mantequilla de maní y banano

\$14.600

### QUESO A LA PLANCHA

\$7.700

### TOSTADAS FRANCESAS

con banano y miel de maple

\$17.000

### PANCAKES

con mantequilla y miel de maple

\$14.400

### BOWL DE AVENA

mantequilla de almendras, arandanos, banano y miel

\$14.600

### GRANOLA\*

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

\$18.100

leche \$16.900

### TOSTADAS

con mantequilla y mermelada

\$5.500

### TOSTADAS INTEGRALES

\$5.600

## HUEVOS

### HUEVOS REVUELTOS

con jamón, queso, champiñón, maíz o tomate y cebolla

\$14.500

### HUEVOS REVUELTOS

\$7.200

### HUEVOS SHAKSHUKA

con tomate, pimentón, cebolla y especias

\$14.300

### HUEVOS FRITOS

\$7.200

### HUEVOS TIBIOS

al gusto acompañados de pan country sour

\$10.700

### HUEVOS A LA CREMA

con jamón ahumado sellado en miel, acompañado de pan gratinado

\$19.800

### FRITTATA

huevos al horno con queso y vegetales

\$14.500

## HOJALDRES

**ROSCÓN DE AREQUIPE  
O BOCADILLO**  
\$4.200

**CROISSANT DE  
JAMÓN & QUESO**  
\$7.000 / CAJA X 3 \$19.800

**DANISH DE PECANS  
Y CARAMELO**  
\$6.500

**CROISSANT DE  
ALMENDRAS\***  
\$7.000 / CAJA X 3 \$19.800

**CROISSANT DE QUESO**  
\$7.600 / CAJA X 3 \$21.000

**CROISSANT**  
\$3.900 / CAJA X 3 \$10.800

**PAIN AU CHOCOLAT**  
\$6.600 / CAJA X 3 \$18.700

**CRUFFIN AREQUIPE  
/ AVELLANA**  
\$6.500

**CROISSANT  
DE PISTACHO**  
\$9.000 / CAJA X 3 \$25.500

**DANISH DE  
CANELA**  
\$5.300

## DOUGHNUTS

**AREQUIPE,  
AZÚCAR & CANELA,  
CREMA  
PASTELERA, MORA**  
\$4.100

**CHOCOLATE**  
\$5.600

**ZANAHORIA**  
\$6.600

## 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  
\$17.900

**CANASTA DE PAN DE LA CASA**  
5 panes de nuestra selección  
\$16.700

**CANASTA DE AMASIJOS**  
\$15.000

**PAN DE YUCA**  
\$3.700

**ALMOJÁBANA**  
\$3.700

## SÁNDWICH

### MASA

huevo, queso y tocineta en muffin inglés acompañado de un bowl de fruta  
\$17.900

---

### CROQUE MADAME

jamón, queso gruyere, huevos fritos, salsa bechamel en pan country sour  
\$22.000

---

### BRKFST BRGR

huevo, queso cheddar, tocineta y sriracha en pan brioche  
\$18.400

### TARTINE DE AGUACATE\*

tomates cherry, semillas de girasol y germinados en pan miche levain  
\$19.700

---

### TARTINE DE AGUACATE & HUEVO\*

huevos revueltos con queso monterrey jack en pan miche levain  
\$21.500

---

### BAGEL CON SALMÓN AHUMADO

queso crema, aguacate, tomate cebolla encurtida y alcaparras  
\$25.500

### GRILLED CHEESE

queso campesino y sabana en pan de mie o pan árabe  
\$15.300

---

### GRILLED HAM & CHEESE

jamón, queso campesino y sabana en pan de mie o pan árabe  
\$17.900

---

### CROISSANT

huevo, jamón y queso  
\$18.800

## PANADERÍA

**KIT DE PAN # 1**  
\$38.700

---

**MUFFIN INGLÉS X 6**  
\$8.600

---

**PAN DE BANANO**  
\$12.000

---

**BAGEL CON SEMILLAS  
DE AJONJOLÍ**  
\$18.300

---

**PAN  
FINLANDES**  
\$14.200

---

**PAN BRIOCHE  
DE CANELA**  
\$13.500

---

**PAN ROLL 5 GRANOS**  
\$16.800

---

**PAN  
HAMBURGUESA  
PQT. X 6 UNDS**  
\$9.600

**KIT DE HARINA PARA  
HACER PAN EN CASA**  
\$7.200

---

**PAN  
ÁRABE X 5**  
\$7.900

---

**PAN DE MIE**  
\$11.700

---

**PRETZEL**  
\$3.900

---

**PAN INTEGRAL  
NUECES Y UVAS**  
\$20.800

---

**PAN BLANCO  
SIN GLUTEN  
CON SEMILLAS  
DE AJONJOLÍ  
Y AMAPOLA**  
(SOLO MIÉRCOLES)  
\$20.500

---

**PAN SIN  
GLUTEN CON  
SEMILLAS**  
(SOLO MIÉRCOLES)  
\$24.700

**KIT DE PAN # 2**  
\$43.900

---

**PAN  
COUNTRY SOUR**  
\$9.300  
BATARD \$10.000  
MOLDE \$10.000

---

**PAN BABKA  
DE CHOCOLATE**  
\$17.900

---

**PAN DE  
MIE INTEGRAL**  
\$13.400

---

**PAN  
MICHE LEVAIN**  
\$12.500

---

**PAN ROLL  
CHALLAH**  
\$10.700

---

**PAN PERRO  
PQT. X 6 UNDS**  
\$10.300

## BATIDOS DE FRUTAS & VEGETALES

**#1**

BANANO, ARÁNDANO, DÁTILES, KALE,  
ESPINACA, COCOA.  
\$17.300

**#2**

PIÑA, BANANO, ZANAHORIA, LIMÓN,  
JENGIBRE.  
\$15.500

**#3**

REMOLACHA, FRESA, PIÑA, BANANO,  
MORA, ARÁNDANO,  
FRAMBUESA, LIMÓN.  
\$15.500

**#4**

AGUACATE, BANANO, ESPINACA,  
DÁTILES, LIMÓN, JENGIBRE.  
\$15.500

**#5**

PIÑA, BANANO, FRESA, PEPINO  
COHOMBRO, PITAYA.  
\$15.500

**#6**

MANGO, PIÑA, PAPAYA, ZANAHORIA,  
LIMÓN.  
\$15.500

**#7**

NAIDÍ (ACAI), BANANO, FRESA, PITAYA,  
MANTEQUILLA DE MANÍ.  
\$15.500

**#8**

NAIDÍ (ACAI), BANANO, FRESA,  
GUAYABA, ESPINACA, MANTEQUILLA DE  
MANÍ.  
\$15.500

**#9**

BANANO, PIÑA, NARANJA, AGUACATE,  
PEPINO COHOMBRO, ESPINACA, KALE.  
\$15.500

**#10**

MORA, FRAMBUESA,  
ARÁNDANO, BANANO, FRESA, DÁTILES,  
KALE, COCOA.  
\$17.300

## REPOSTERÍA

### TORTAS

PORCIÓN \$10.300  
CAJA X 2 PORCIONES \$19.000

**AGRÁS & AMAPOLA**  
\$67.700

**CHOCOLATE**  
\$110.000  
800 \$65.000

**SELVA NEGRA**  
\$65.500

**ZANAHORIA**  
\$57.900

### CUPCAKES

**AREQUIPE, BLANCO  
& NEGRO, CHOCOLATE,  
LIMÓN, VAINILLA**  
\$6.500

### HELADO

**HELADO VAINILLA**  
\$4.100

**SÁNDUCHE  
DE HELADO**  
\$6.100

### GALLETAS

**AVENA,  
CHUNKS DE CHOCOLATE,  
CHOCOLATE +  
CHOCOLATE\***  
\$5.300

**FINANCIER\***  
\$2.700  
CAJA X 4 \$10.000

**SURTIDAS**  
CAJA X 4 \$20.400

**MASA DE  
GALLETAS PARA HORNEAR  
EN CASA**  
\$22.900

### POSTRES

**BREAD PUDDING**  
\$8.100

**BROWNIE**  
\$6.100

**CHEESECAKE  
FRUTOS ROJOS**  
\$72.200  
PORCIÓN \$11.100

### TARDALETAS

PORCIÓN \$10.300

**ALMENDRA & AGRÁS\***  
\$56.100

**LIMÓN**  
\$49.000

**FRESA**  
\$56.100

**PISTACHO**  
\$63.700

**MANZANA**  
\$62.500

### DOUGHNUTS

**AREQUIPE, AZÚCAR  
& CANELA, CREMA  
PASTELERA, MORA**  
\$4.100

**CHOCOLATE**  
\$5.600

**ZANAHORIA**  
\$6.600

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

## SÁNDWICH

### MOZZARELLA

tomates secos y pesto  
en pan country sour  
\$23.300

### PAVO\*

tocineta, aguacate,  
queso y salsa romesco  
en pan integral de  
nueces y uvas  
\$26.900

### BERENJENAS AL HORNO

queso mozzarella  
fresco, mermelada  
de tomate y rúgula  
en pan árabe  
\$20.600

### FALÁFEL

queso feta, pepino  
cohombro, cebolla  
encurtida, tzatziki y  
tahina en pan focaccia  
\$20.700

### POLLO CROCANTE

queso cheddar,  
ensalada de repollo  
y salsa bbq en pan  
brioche  
\$26.000

### GRILLED HAM & CHEESE

jamón, queso  
campesino y sabana en  
pan de mie o árabe  
\$21.000

### STEAK SÁNDWICH

queso cheddar,  
aguacate, tomate fresco  
y cebolla caramelizada  
en pan miche levain  
\$31.900

### POLLO & AGUACATE

cilantro, tomate y  
queso fresco en  
pan baguette  
\$26.000

### STEAK & EGG

roast beef, cebolla  
caramelizada, huevo  
frito y jalapeños, en  
pan rústico italiano  
\$31.900

### PROSCIUTTO & SOPRESSATA

queso gouda, gruyere,  
rúgula, y tomates secos  
en pan rústico italiano  
\$30.500

### GRILLED CHEESE

queso campesino  
y sabana en pan  
de mie o árabe  
\$19.900

### POLLO AL LIMÓN

queso campesino,  
pimentón asado,  
rúgula y pesto en  
pan country sour  
\$26.000

### JAMÓN Y TRES QUESOS

jamón, queso gouda,  
gruyere y sabana,  
acompañado de una  
salsa aioli en pan  
country sour  
\$26.900

### REUBEN

corned beef, queso  
gouda y salsa rusa  
en pan de centeno  
\$32.200

### ATÚN

lomitos de atún,  
mayonesa, manzana,  
y apio en pan country  
sour  
\$26.000

## ENSALADAS

ESCOJA ENTRE LECHUGA MIX, LECHUGA ROMANA O SIN LECHUGA

### VINAGRETAS

- BALSÁMICA \$2.300
- CILANTRO \$2.300
- CLÁSICA \$2.300
- JENGIBRE & AJONJOLÍ \$2.600
- MANZANA \$2.300
- NARANJA & MOSTAZA \$2.300
- ACEITE DE OLIVA \$2.600
- PEPINO & HABANERO \$2.300
- PESTO \$2.600
- TAHINA \$2.600
- AGUACATE \$2.600

### PROTEÍNA

- ATÚN \$8.000
- BOCCONCINI \$4.800
- CAMARONES \$5.500
- FALÁFEL \$3.500
- HUEVO \$2.100
- PARMESANO \$2.800
- PAVO \$8.500
- POLLO \$5.000
- QUESO CAMPESINO \$4.500
- QUESO FETA \$5.500
- TOCINETA \$5.500
- TOFU \$2.800
- POLLO CAJÚN \$4.900

### VEGETALES

- APIO \$1.700
- ARVERJA \$2.300
- BRÓCOLI \$1.700
- CEBOLLA ENCURTIDA \$1.700
- CHAMPIÑONES \$2.300
- ESPINACA \$1.700
- PALMITOS \$3.000
- PIMENTÓN ASADO \$3.000
- RAICES CHINAS \$1.700
- REMOLACHA \$1.800
- TOMATE \$1.900
- TOMATES SECOS \$3.900
- ZANAHORIA \$1.300
- ARROZ DE COLIFLOR \$3.300
- BROCOLI AL HORNO \$2.500
- PEPINO \$1.300
- TOMATES CHERRIES \$1.900
- RUGULA \$1.800
- KALE CHIPS \$2.900

---

**ENSALADA DE LA BARRA** \$7.100  
BASE ARROZ INTEGRAL O QUINOA +\$3.200

---

**ENSALADA DE FALÁFEL** \$20.900

### OTROS

- ACEITUNAS \$2.800
- AGUACATE \$2.800
- MANZANA \$1.900
- NARANJA \$1.300
- MANÍ \$2.400
- NUECES CARAMELIZADAS \$4.200
- RISONI, TOMATES Y QUESO FETA \$4.600
- SEMILLAS DE GIRASOL \$2.400
- TABOULÉ \$3.000
- TORNILLOS DE PASTA \$2.800
- UVAS PASAS \$1.900
- ARÁNDANOS SECOS \$3.800
- TZATZIKI \$2.500

### GRANOS

- ARROZ INTEGRAL \$2.900
- ARROZ CROCANTE \$2.700
- QUINOA ROJA Y ARROZ BASMATI \$2.900
- GARBANZO \$2.400
- GARBANZO CROCANTE \$1.900
- CUSCÚS \$3.400
- LENTEJAS CROCANTES \$1.900
- MAÍZ \$2.400
- QUINOA HIERBAS Y ARÁNDANOS \$3.500
- QUINOA BLANCA \$3.300

## SOPAS

**MEDIA SOPA**  
\$8.000

**SOPA**  
\$13.200

## TARTINES

### AGUACATE\*

tomates cherry, semillas de girasol  
y germinados en pan miche levain  
\$19.700

### ROAST BEEF

tajadas de lomo, rúgula, mostaza y  
confit de tomates en pan miche levain  
\$25.600

### SALMÓN AHUMADO

crema agria, alcaparras, cebolla  
encurtida y sumac en pan miche levain  
\$32.400

### TARTINE DE AGUACATE, HUEVO & QUESO\*

huevos revueltos con queso monterrey  
jack en pan miche levain  
\$21.500

## RETAIL

### CAFÉ

1/2 LIBRA \$17.200  
LIBRA \$30.300

### CRISPETAS DE CAMELO

\$15.000

### KIT DE CUMPLEAÑOS

\$15.900

### GALLETAS PARA PERRO

\$21.000

### MINI BROWNIES EN LATA

\$25.000

### GRISSINIS DE PARMESANO

\$15.000

### LAVASH CON SAL MARINA

\$11.000

### BARRAS DE CHOCOLATE, BANANO, UCHUVA, SAL MARINA

ENTRE \$17.900 Y \$20.500

### GRANOLA

\$23.000

### DRAGEES DE ALMENDRAS

\$22.200

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

\$16.500

### MANTEQUILLA DE ALMENDRAS

\$34.000

### MANTEQUILLA DE MANI NATURAL

\$15.800

### DRAGEES DE CHOCOLATE CROCANTE

\$16.800

## BEBIDAS

AGUA MANANTIAL \$5.900

AGUA SAN PELLEGRINO \$11.900

ACQUA PANNA \$11.900

GASEOSAS \$4.800 / TÉ HATSU \$7.100

HAPPY KOMBUCHA BOTELLA X 160ML \$12.300

MIMOSA BOTELLA \$131.200 / COPA \$14.500

## 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 CIDRON

**ENAMORA** MORA DE CASTILLA, FRESA, ALBAHACA,  
FLOR DE JAMAICA Y CANELA

\$5.400

**TURMERIC LATTE** JENGIBRE, PIMIENTA Y LECHE  
DE ALMENDRAS FRÍO O CALIENTE

\$7.200

**TÉ CHAI** FRÍO O CALIENTE

\$7.000

**AROMÁTICA DEL PÁRAMO** LAVANDA CANELÓN

\$4.000

**AROMÁTICA DE HIERBABUENA**

\$4.100

**AROMÁTICA DE FRUTAS**, MARACUYA, PIÑA,  
UCHUVA Y CARAMBOLO

\$4.600

## CAFÉ & BEBIDAS CALIENTES

ESPRESSO \$4.100

DOPPIO \$5.500

AMERICANO \$4.100

MACCHIATO \$4.400

CAFÉ LATTE \$5.900

COLD BREW \$6.100

CAPPUCCINO FRÍO O CALIENTE \$5.900

CHOCOLATE \$6.100

MILO FRÍO O CALIENTE \$6.500

CAFÉ EN CHEMEX 2 TAZAS \$10.300

CAFÉ EN PRENSA FRANCESA \$10.300

CAFÉ EN V60 2 TAZAS \$10.300

## JUGOS

NARANJA \$7.700

MANDARINA \$8.400

NARANJA & TORONJA \$8.700

TORONJA \$9.300

LIMONADA \$6.100

LIMONADA & HIERBABUENA \$7.200

LIMONADA & JENGIBRE \$7.200

LIMONADA DE AGUACATE \$7.200

LIMONADA DE COCO \$7.200

CHICHA DE PATILLA \$7.100

JUGO DE LULO, MANGO,

GUANÁBANA, FRESA, UVA

EN AGUA \$7.100 EN LECHE \$7.900

## PORCIONES

**CHIPS**  
\$4.400

---

**PAPAS FRITAS**  
\$4.900

---

**BANANO**  
\$2.900

---

**LECHE DE ALMENDRAS**  
\$2.900

---

**MANTEQUILLA**  
\$1.600

---

**PAN BANANO**  
\$2.800

---

**PAN**  
\$4.800

---

**PAN ROLL**  
\$2.300

**CREMA DE AVELLANA**  
\$3.400

---

**FRUTOS ROJOS**  
\$2.400

---

**JAMÓN**  
\$5.600

---

**SOYA**  
\$3.000

---

**MANTEQUILLA  
DE ALMENDRAS**  
\$4.800

---

**QUESO CAMPESINO,  
MOZARELLA,  
SABANA,  
CHEDDAR, GOUDA**  
\$3.700

---

**TZATZIKI**  
\$2.900

---

**VASO DE LECHE**  
\$5.400

**FRESA**  
\$2.100

---

**GRANOLA**  
\$3.600

---

**LECHE**  
\$2.200

---

**MANTEQUILLA  
DE MANÍ**  
\$2.400

---

**RÚGULA BABY**  
\$2.200

---

**MERMELADA  
AGRAZ, DURAZNO,  
FRESA, LULO,  
MORA, UCHUVA**  
\$1.600

---

**SALMÓN**  
\$10.500

---

**TOCINETA**  
\$6.200

---

**TOMATE**  
\$1.800

**PINTAS DE HELADO X 300 G**

<b>AREQUIPE</b> .....	<b>\$ 17.700</b>
<b>CHOCOLATE &amp; CAMELO</b> .....	<b>\$ 17.700</b>
<b>CHOCOLATE, BROWNIE &amp; CAMELO</b> .....	<b>\$ 18.900</b>
<b>CHOCOLATE, NUECES &amp; MANI</b> .....	<b>\$ 18.900</b>
<b>CHOCOLATE</b> .....	<b>\$ 17.700</b>
<b>PISTACHO</b> .....	<b>\$ 18.900</b>
<b>VAINILLA</b> .....	<b>\$ 17.700</b>
<b>YOGURT</b> .....	<b>\$ 17.700</b>
<b>PISTACHO &amp; TROZOS DE CHOCOLATE</b> .....	<b>\$ 18.900</b>
<b>SELVA NEGRA</b> .....	<b>\$ 18.900</b>
<b>VAINILLA &amp; CROCANTE AVELLANA</b> .....	<b>\$ 18.900</b>
<b>VAINILLA &amp; FUDGE CHOCOLATE</b> .....	<b>\$ 17.700</b>
<b>VAINILLA &amp; SPECULOOS</b> .....	<b>\$ 18.900</b>
<b>YOGURT, AÇAI &amp; FRUTOS ROJOS</b> .....	<b>\$ 17.700</b>
<b>YOGURT, MIEL &amp; ALMENDRA</b> .....	<b>\$ 18.900</b>

## VINO ROSÉ

### HIEDLER ROSE ZWIGELT AUSTRIA

Color rosado brillante  
y aromas a fruta fresca  
\$19.000 / \$108.000

## VINOS TINTOS

### CUATRO ANDARES, SYRAH

VALLE CENTRAL, CHILE  
Intenso, taninos  
redondos con notas a  
mora y especias dulces  
\$19.000 / \$106.000

### MANDRAROSSA, NERO D' AVOLA

SICILIA, ITALIA  
Fresco, con notas a  
cereza negra, ciruela y  
mora  
\$19.000 / \$110.000

## ESPUMANTES

### PROSECCO SIOR SANDRO DC V8+

VENETO, ITALIA  
Burbuja delicada con  
notas a durazno y pera  
\$17.000 / \$103.000

### COLLALTO PROSECCO EXTRA DRY

VENETO, ITALIA  
Refinado y elegante,  
con burbujas delicadas  
y duraderas  
\$17.000 / \$103.000

## MIMOSA

**BOTELLA**  
\$131.200

**COPA**  
\$14.500

## CERVEZA

**CLUB COLOMBIA**  
\$8.500

**ÁGUILA**  
\$7.100

## VINOS BLANCOS

### HIEDLER GRUENER VELTLINER LOESS

KAMPTAL, AUSTRIA  
Acidez fresca, con  
notas de especias y  
fruta amarilla  
\$19.000 / \$106.000

### CUATRO ANDARES, CHARDONNAY

VALLE CENTRAL, CHILE  
Cuerpo medio, buena  
acidez con notas  
florales, vainilla  
y flor de acacia  
\$19.000 / \$106.000

### MANDRAROSSA GRILLO SICILIA, ITALIA

Fresco, intenso con  
notas cítricas a  
pomelo, flores blancas  
y albahaca  
\$19.000 / \$110.000

### ARRIGONI

TOSCANA, ITALIA  
Con notas cítricas a  
manzana, pera y  
hierbas aromáticas  
\$19.000 / \$106.000

## MASA EN CASA

### SOPAS

---

**CALABAZA,  
LECHE DE COCO  
Y CURRY**  
\$19.400

**LENTEJA ROJA**  
\$19.400

**LENTEJAS**  
\$19.400

**MEXICANA**  
\$19.400

**POLLO Y  
VEGETALES**  
\$19.400

**ZANAHORIA**  
\$19.400

---

**BATIDOS DE  
FRUTAS &  
VEGETALES**

ENTRE \$15.500 Y \$17.300

### VARIOS

---

**COUSCOUS**  
\$15.000

**FALÁFEL**  
\$10.500

**LENTEJA CROCANTE**  
\$12.200

**NUECES  
CAMELIZADAS**  
\$25.100

**PIMENTÓN ASADO**  
\$12.400

**QUINUA, ALMENDRA  
Y ARÁNDANOS**  
\$14.400

### VINAGRETAS

---

**JENGIBRE Y  
AJONJÍ**  
\$21.200

**BALSÁMICA  
CILANTRO**

**PESTO**

**MANZANA**

**NARANJA**

**PEPINO &  
HABANERO**

**SIMPLE**  
\$18.400

---

### SALSAS

---

**MOLCAJETE**  
\$13.700

**SHAKSHUKA**  
\$13.700