

## DESAYUNOS

### BOWL DE FRUTA

\$8.500

### BOWL DE AÇAÍ

con granola, semillas de  
chía y frutos rojos

\$12.700

con granola, mantequilla  
de maní y banano

\$13.300

### QUESO A LA PLANCHA

\$7.100

### TOSTADAS FRANCESAS

con banano y miel de maple

\$14.300

### PANCAKES

con mantequilla y  
miel de maple

\$13.300

### BOWL DE AVENA

mantequilla de almendras,  
arandanos, banano y miel

\$12.900

### GRANOLA\*

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

\$16.700

leche \$15.700

### TOSTADAS

con mantequilla y  
mermelada

\$5.100

## HUEVOS

### HUEVOS REVUELTOS

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

\$13.400

### HUEVOS REVUELTOS

\$6.700

### HUEVOS SHAKSHUKA

con tomate, pimentón,  
cebolla y especias

\$13.200

### HUEVOS FRITOS

\$6.700

### HUEVOS TIBIOS

al gusto acompañados  
de pan country sour

\$9.900

### HUEVOS A LA CREMA

con jamón ahumado  
sellado en miel,  
acompañado de pan  
baguette gratinada

\$18.400

### FRITTATA

huevos al horno con  
queso y vegetales

\$13.400

## HOJALDRES

**ROSCÓN DE AREQUIPE  
O BOCADILLO**  
\$3.900

**CROISSANT DE  
JAMÓN & QUESO**  
\$6.400

**DANISH DE PEGANS  
Y CAMELO**  
\$5.400

**CROISSANT DE  
ALMENDRAS\***  
\$6.400

**CROISSANT DE QUESO**  
\$7.000

**CROISSANT**  
\$3.600

**PAIN AU CHOCOLAT**  
\$6.200

**CRUFFIN AREQUIPE  
/ AVELLANA**  
\$5.700

**CROISSANT  
DE PISTACHO**  
\$8.300

**DANISH DE  
CANELA**  
\$4.900

## DOUGHNUTS

**AREQUIPE,  
AZÚCAR & CANELA,  
CREMA  
PASTELERA, MORA**  
\$3.800

**CHOCOLATE**  
\$5.200

**ZANAHORIA**  
\$6.200

## 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  
\$16.500

**CANASTA DE PAN DE LA CASA**  
5 panes de nuestra selección  
\$15.400

**CANASTA DE AMASIJOS**  
\$13.900

**PAN DE YUCA**  
\$3.200

**ALMOJÁBANA**  
\$3.200

## SÁNDWICH

### MASA

huevo, queso y  
tocineta en muffin  
inglés acompañado  
de un bowl de fruta  
\$16.500

---

### CROQUE MADAME

jamón, queso  
gruyere, huevos  
fritos, salsa  
bechamel en pan  
country sour  
\$20.000

---

### BRKFST BRGR

huevo, queso  
cheddar, tocineta y  
sriracha en pan  
brioche  
\$16.600

### TARTINE DE AGUACATE\*

tomates cherry,  
semillas de girasol  
y germinados en  
pan miche levain  
\$17.400

---

### TARTINE DE AGUACATE & HUEVO\*

huevos revueltos  
con queso  
monterrey jack en  
pan miche levain  
\$18.800

---

### BAGEL CON SALMÓN AHUMADO

queso crema, aguacate,  
tomate cebolla encurtida  
y alcaparras  
\$23.300

### GRILLED CHEESE

queso campesino  
y sabana en pan  
de mie o pan  
árabe  
\$14.100

---

### GRILLED HAM & CHEESE

jamón, queso  
campesino y  
sabana en pan de  
mie o pan árabe  
\$16.500

---

### CROISSANT

huevo, jamón y  
queso  
\$17.300

## PANADERÍA

**KIT  
DE PAN # 1**  
\$35.900

---

**MUFFIN  
INGLÉS X 6**  
\$8.000

---

**PAN DE BANANO**  
\$10.600

---

**PAN BRIOCHE  
DE CANELA**  
\$12.500

---

**PAN  
FINLANDES**  
\$13.100

---

**PAN ROLL  
5 GRANOS**  
\$15.600

---

**PAN  
HAMBURGUESA  
PQT. X 6 UNDS**  
\$8.900

**KIT DE HARINA PARA  
HACER PAN EN CASA**  
\$6.600

---

**PAN  
ÁRABE X 5**  
\$7.200

---

**PAN DE MIE**  
\$10.800

---

**PRETZEL**  
\$3.600

---

**PAN INTEGRAL NUECES  
Y UVAS**  
\$19.200

---

**PAN BLANCO  
SIN GLUTEN  
CON SEMILLAS  
DE AJONJOLI  
Y AMAPOLA**  
(SOLO MIÉRCOLES)  
\$18.900

---

**PAN SIN  
GLUTEN CON  
SEMILLAS**  
(SOLO MIÉRCOLES)  
\$22.800

**KIT  
DE PAN # 2**  
\$40.600

---

**PAN  
COUNTRY SOUR**  
\$8.600  
BATARD \$9.200  
MOLDE \$9.200

---

**PAN DE  
MIE INTEGRAL**  
\$12.400

---

**PAN RÚSTICO  
ITALIANO**  
\$9.400

---

**PAN  
MICHE LEVAIN**  
\$11.600

---

**PAN ROLL  
CHALLAH**  
\$9.900

---

**PAN PERRO  
PQT. X 6 UNDS**  
\$9.500

## BATIDOS DE FRUTAS & VEGETALES

**#1**

BANANO, ARÁNDANO, DÁTILES, KALE,  
ESPINACA, COCOA.  
\$16.500

**#2**

PIÑA, BANANO, ZANAHORIA, LIMÓN,  
JENGIBRE.  
\$14.400

**#3**

REMOLACHA, FRESA, PIÑA, BANANO,  
MORA, ARÁNDANO,  
FRAMBUESA, LIMÓN.  
\$14.400

**#4**

AGUACATE, BANANO, ESPINACA,  
DÁTILES, LIMÓN, JENGIBRE.  
\$14.400

**#5**

PIÑA, BANANO, FRESA, PEPINO  
COHOMBRO, PITAYA.  
\$14.400

**#6**

MANGO, PIÑA, PAPAYA, ZANAHORIA,  
LIMÓN.  
\$14.400

**#7**

NAIDÍ (ACAI), BANANO, FRESA, PITAYA,  
MANTEQUILLA DE MANÍ.  
\$14.400

**#8**

NAIDÍ (ACAI), BANANO, FRESA,  
GUAYABA, ESPINACA, MANTEQUILLA DE  
MANÍ.  
\$14.400

**#9**

BANANO, PIÑA, NARANJA, AGUACATE,  
PEPINO COHOMBRO, ESPINACA, KALE.  
\$14.400

**#10**

MORA, FRAMBUESA,  
ARÁNDANO, BANANO, FRESA, DÁTILES,  
KALE, COCOA.  
\$16.500

## REPOSTERÍA

### TORTAS

#### AGRÁS & AMAPOLA

\$62.600  
PORCIÓN \$9.000

#### CHOCOLATE

\$83.700  
800 \$53.500  
PORCIÓN \$9.000

#### SELVA NEGRA

\$59.400

#### ZANAHORIA

\$53.500  
PORCIÓN \$9.000

### CUPCAKES

#### AREQUIPE, BLANCO & NEGRO, CHOCOLATE, LIMÓN, VAINILLA

\$5.400

### HELADO

#### HELADO VAINILLA

\$3.800

#### SÁNDUCHE DE HELADO

\$5.600

### GALLETAS

#### AVENA, CHUNKS DE CHOCOLATE, CHOCOLATE + CHOCOLATE\*

\$4.900

#### FINANCIER\*

\$2.500  
CAJA X 4 \$8.600

#### SURTIDAS

CAJA X 4 \$18.800

#### MASA DE GALLETAS PARA HORNEAR EN CASA

\$21.200

### DOUGHNUTS

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

\$3.800

#### CHOCOLATE

\$5.200

#### ZANAHORIA

\$6.200

### TARDALETAS

#### ALMENDRA & AGRÁS\*

\$51.800  
PORCIÓN \$9.000

#### LIMÓN

\$45.400  
PORCIÓN \$9.000

#### FRESA

\$51.800  
PORCIÓN \$9.000

#### PISTACHO O MANZANA

\$57.800  
PORCIÓN \$9.000

### POSTRES

#### BREAD PUDDING

\$7.500

#### BROWNIE

\$5.600

#### CHEESECAKE FRUTOS ROJOS

\$70.100  
PORCIÓN \$11.100

## SÁNDWICH

### MOZZARELLA

tomates secos y pesto  
en pan country sour  
\$21.600

### PAVO\*

tocineta, aguacate,  
queso y salsa romesco  
en pan integral de  
nueces y uvas  
\$24.000

### BERENJENAS AL HORNO

queso mozzarella  
fresco, mermelada  
de tomate y rúgula  
en pan árabe  
\$19.000

### FALÁFEL

queso feta, pepino  
cohombro, cebolla  
encurtida, tzatziki y  
tahina en pan focaccia  
\$19.100

### POLLO CROCANTE

queso cheddar,  
ensalada de repollo  
y salsa bbq en pan  
brioche  
\$23.700

### GRILLED HAM & CHEESE

jamón, queso  
campesino y sabana en  
pan de mie o árabe  
\$18.600

### STEAK SÁNDWICH

queso cheddar,  
aguacate, tomate fresco  
y cebolla caramelizada  
en pan miche levain  
\$27.600

### POLLO & AGUACATE

cilantro, tomate y  
queso fresco en  
pan baguette  
\$23.700

### STEAK & EGG

roast beef, cebolla  
caramelizada, huevo  
frito y jalapeños, en  
pan rústico italiano  
\$27.900

### PROSCIUTTO & SOPRESSATA

queso gouda, gruyere,  
rúgula, y tomates secos  
en pan rústico italiano  
\$26.000

### GRILLED CHEESE

queso campesino  
y sabana en pan  
de mie o árabe  
\$17.800

### POLLO AL LIMÓN

queso campesino,  
pimentón asado,  
rúgula y pesto en  
pan country sour  
\$23.800

### JAMÓN Y TRES QUESOS

jamón, queso gouda,  
gruyere y sabana,  
acompañado de una  
salsa aioli en pan  
country sour  
\$23.800

### REUBEN

corned beef, queso  
gouda y salsa rusa  
en pan de centeno  
\$28.900

### ATÚN

lomitos de atún,  
mayonesa, manzana,  
y apio en pan country  
sour  
\$21.600

## ENSALADAS

ESCOJA ENTRE LECHUGA MIX, LECHUGA ROMANA O SIN LECHUGA

### VINAGRETAS

ENTRE \$2.100 Y \$2.400

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

### PROTEÍNA

ENTRE \$1.900 Y \$7.600

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

### VEGETALES

ENTRE \$1.200 Y \$3.600

APIO  
ARVERJA  
BRÓCOLI  
CEBOLLA ENCURTIDA  
CHAMPIÑONES  
ESPINACA  
PALMITOS  
PIMENTÓN ASADO  
RAICES CHINAS  
REMOLACHA  
TOMATE  
TOMATES SECOS  
ZANAHORIA  
ARROZ DE COLIFLOR  
BROCOLI AL HORNO  
PEPINO  
TOMATES CHERRIES  
RUGULA  
KALE CHIPS

---

ENSALADA DE  
LA BARRA \$6.600

---

ENSALADA DE  
FALÁFEL \$19.300

### OTROS

ENTRE \$1.200 Y \$4.300

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

### GRANOS

ENTRE \$1.700 Y \$3.100

ARROZ INTEGRAL  
ARROZ CROCANTE  
QUINOA ROJA Y ARROZ BASMATI  
GARBANZO  
GARBANZO CROCANTE  
CUSCÚS  
LENTEJAS CROCANTES  
MAÍZ  
QUINOA HIERBAS Y ARÁNDANOS  
QUINOA BLANCA

## SOPAS

**MEDIA SOPA**  
\$7.300

**SOPA**  
\$12.200

## TARTINES

### AGUACATE\*

tomates cherry, semillas de girasol  
y germinados en pan miche levain  
\$17.400

### ROAST BEEF

tajadas de lomo, rúgula, mostaza y  
confit de tomates en pan miche levain  
\$23.700

### SALMÓN AHUMADO

crema agria, alcaparras, cebolla  
encurtida y sumac en pan miche levain  
\$26.200

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

huevos revueltos con queso monterrey  
jack en pan miche levain  
\$ 18.800

## RETAIL

### CAFÉ

1/2 LIBRA \$15.100  
LIBRA \$28.100

### CRISPETAS DE CAMELO

\$10.200

### KIT DE CUMPLEAÑOS

\$14.700

### GRISSINIS DE PARMESANO

\$10.700

### LAVASH CON SAL MARINA

\$8.900

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

ENTRE \$16.500 Y \$18.900

### GRANOLA

\$21.300

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

\$13.600

### DRAGEES DE ALMENDRAS

\$20.500

### DRAGEES DE CHOCOLATE CROCANTE

\$15.600

## BEBIDAS

AGUA MANANTIAL \$5.700

AGUA SAN PELLEGRINO \$11.000

ACQUA PANNA \$11.000

GASEOSAS \$4.400 / TÉ HATSU \$6.600

HAPPY KOMBUCHA BOTELLA X 160ML \$11.300

MIMOSA BOTELLA \$127.300 COPA \$14.000

## 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  
\$5.000

**TURMERIC LATTE** JENGIBRE, PIMIENTA Y LECHE  
DE ALMENDRAS FRÍO O CALIENTE  
\$6.700

**TE CHAI** FRÍO O CALIENTE  
\$6.500

**AROMÁTICA DEL PÁRAMO** LAVANDA CANELÓN  
\$3.700

**AROMÁTICA DE FRUTAS**, MARACUYA, PIÑA,  
UCHUVA Y CARAMBOLO  
\$4.300

## CAFÉ & BEBIDAS CALIENTES

ESPRESSO \$3.800

DOPPIO \$5.100

AMERICANO \$3.800

MACCHIATO \$4.100

CAFÉ LATTE \$5.400

COLD BREW \$5.200

CAPPUCCINO FRÍO O CALIENTE \$5.400

CHOCOLATE \$5.600

MILO FRÍO O CALIENTE \$6.000

CAFÉ EN CHEMEX 2 TAZAS \$9.500

CAFÉ EN PRENSA FRANCESA \$9.500

CAFÉ EN V60 2 TAZAS \$9.500

## JUGOS

NARANJA \$7.100

MANDARINA \$7.800

NARANJA & TORONJA \$8.100

TORONJA \$8.600

LIMONADA \$5.600

LIMONADA & HIERBABUENA \$6.700

LIMONADA & JENGIBRE \$6.700

LIMONADA DE AGUACATE \$6.700

LIMONADA DE COCO \$6.700

CHICHA DE PATILLA, LULO, MANGO,  
GUANÁBANA, FRESA, UVA \$6.600

## MASA EN CASA

### SOPAS

**CALABAZA,  
LECHE DE COCO  
Y CURRY**  
\$17.900

**LENTEJA ROJA**  
\$17.900

**LENTEJAS**  
\$17.900

**MEXICANA**  
\$17.900

**POLLO Y  
VEGETALES**  
\$17.900

**ZANAHORIA**  
\$17.900

**BATIDOS DE  
FRUTAS &  
VEGETALES**

ENTRE \$14.400 Y \$16.500

### VARIOS

**ARROZ QUINUA**  
\$12.100

**COUSCOUS**  
\$13.900

**FALÁFEL**  
\$9.700

**LENTEJA CROCANTE**  
\$10.800

**NUECES  
CAMELIZADAS**  
\$23.200

**PECHUGA DE PAVO**  
\$46.100

**PIMENTÓN ASADO**  
\$11.400

**POLLO LIMÓN  
CUBOS**  
\$21.100

**POLLO MEXICANO**  
\$21.100

**QUINUA, ALMENDRA  
Y ARÁNDANOS**  
\$13.300

**ROASTBEEF**  
\$47.200

### VINAGRETAS

**JENGIBRE Y  
AJONJÍ**  
\$19.200

**BALSÁMICA  
CILANTRO**

**PESTO**

**MANZANA**

**NARANJA**

**PEPINO &  
HABANERO**

**SIMPLE**

\$17.000

### SALSAS

**MOLCAJETE**  
\$12.600

**SHAKSHUKA**  
\$12.600