

## DESAYUNOS

### BOWL DE FRUTA

\$5.000

### BOWL DE AÇAÍ

con granola, semillas de  
chía y frutos rojos

\$13.500

con granola, mantequilla  
de maní y banano

\$13.500

### QUESO A LA PLANCHA

\$7.300

### TOSTADAS FRANCESAS

con banano y miel de maple

\$14.700

### PANCAKES

con mantequilla y  
miel de maple

\$13.700

### BOWL DE AVENA

mantequilla de almendras,  
arandanos, banano y miel

\$13.300

### GRANOLA\*

con yogur natural  
de vainilla o leche

de almendras

\$13.500

leche \$11.000

### TOSTADAS

con mantequilla y  
mermelada

\$5.200

## HUEVOS

### HUEVOS REVUELTOS

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

\$11.000

### HUEVOS REVUELTOS

\$3.600

### HUEVOS SHAKSHUKA

con tomate, pimentón,  
cebolla y especias

\$11.000

### HUEVOS FRITOS

\$3.600

### 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

\$11.000

### FRITTATA

huevos al horno con  
queso y vegetales

\$10.300

## HOJALDRES

**ROSCÓN DE AREQUIPE  
O BOCADILLO**  
\$3.200

**CROISSANT DE  
JAMÓN & QUESO**  
\$6.600

**DANISH DE PECANS  
Y CARAMELO**  
\$6.000

**CROISSANT DE  
ALMENDRAS\***  
\$6.600

**CROISSANT DE QUESO**  
\$7.200

**CROISSANT**  
\$3.700

**PAIN AU CHOCOLAT**  
\$6.300

**CRUFFIN AREQUIPE  
/ AVELLANA**  
\$5.900

**CROISSANT  
DE PISTACHO**  
\$8.600

**DANISH DE  
CANELA**  
\$5.000

## DOUGHNUTS

**AREQUIPE,  
AZÚCAR & CANELA,  
CREMA  
PASTELERA, MORA**  
\$3.100

**CHOCOLATE**  
\$4.500

**ZANAHORIA**  
\$4.500

## 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  
\$17.000

**CANASTA DE PAN DE LA CASA**  
5 panes de nuestra selección  
\$15.900

**CANASTA DE AMASIJOS**  
\$14.300

**PAN DE YUCA**  
\$3.000

**ALMOJÁBANA**  
\$3.000

## SÁNDWICH

### MASA

huevo, queso y tocineta en muffin inglés acompañado de un bowl de fruta  
\$17.000

---

### CROQUE MADAME

jamón, queso gruyere, huevos fritos, salsa bechamel en pan country sour  
\$20.600

---

### BRKFST BRGR

huevo, queso cheddar, tocineta y sriracha en pan brioche  
\$13.900

### TARTINE DE AGUACATE\*

tomates cherry, semillas de girasol y germinados en pan miche levain  
\$17.900

---

### TARTINE DE AGUACATE & HUEVO\*

huevos revueltos con queso monterrey jack en pan miche levain  
\$19.400

---

### BAGEL CON SALMÓN AHUMADO

queso crema, aguacate, tomate cebolla encurtida y alcaparras  
\$24.000

### GRILLED CHEESE

queso campesino y sabana en pan de mie o pan árabe  
\$14.600

---

### GRILLED HAM & CHEESE

jamón, queso campesino y sabana en pan de mie o pan árabe  
\$17.000

---

### CROISSANT

huevo, jamón y queso  
\$17.900

## PANADERÍA

**KIT  
DE PAN # 1**  
\$36.900

---

**MUFFIN  
INGLÉS X 6**  
\$3.500

---

**PAN DE BANANO**  
\$10.900

---

**PAN BRIOCHE  
DE CANELA**  
\$12.900

---

**PAN  
FINLANDES**  
\$13.500

---

**PAN ROLL  
5 GRANOS**  
\$16.000

---

**PAN  
HAMBURGUESA  
PQT. X 6 UNDS**  
\$3.000

**KIT DE HARINA PARA  
HACER PAN EN CASA**  
\$6.900

---

**PAN  
ÁRABE X 5**  
\$3.000

---

**PAN DE MIE**  
\$11.100

---

**PRETZEL**  
\$3.700

---

**PAN INTEGRAL  
NUECES Y UVAS**  
\$19.800

---

**PAN BLANCO  
SIN GLUTEN  
CON SEMILLAS  
DE AJONJOLI  
Y AMAPOLA**  
(SOLO MIÉRCOLES)  
\$19.500

---

**PAN SIN  
GLUTEN CON  
SEMILLAS**  
(SOLO MIÉRCOLES)  
\$23.500

**KIT  
DE PAN # 2**  
\$41.800

---

**PAN  
COUNTRY SOUR**  
\$8.900  
BATARD \$9.500  
MOLDE \$9.500

---

**PAN DE  
MIE INTEGRAL**  
\$12.800

---

**PAN  
MICHE LEVAIN**  
\$11.900

---

**PAN ROLL  
CHALLAH**  
\$10.200

---

**PAN PERRO  
PQT. X 6 UNDS**  
\$3.000

## REPOSTERÍA

### TORTAS

#### AGRÁS & AMAPOLA

\$64.500  
PORCIÓN \$9.200

#### CHOCOLATE

\$90.400  
800 \$57.700  
PORCIÓN \$9.200

#### SELVA NEGRA

\$62.400

#### ZANAHORIA

\$55.100  
PORCIÓN \$9.200

### DOUGHNUTS

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

\$3.100

#### CHOCOLATE

\$4.500

#### ZANAHORIA

\$4.500

### GALLETAS

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

\$4.500

#### FINANCIER\*

\$2.300  
CAJA X 4 \$8.700

#### SURTIDAS

CAJA X 4 \$19.400

#### MASA DE GALLETAS PARA HORNEAR EN CASA

\$21.800

### HELADO

#### HELADO VAINILLA

\$3.000

#### SÁNDUCHE DE HELADO

\$5.800

### TARDALETAS

#### ALMENDRA & AGRÁS\*

\$53.400  
PORCIÓN \$9.200

#### LIMÓN

\$46.700  
PORCIÓN \$9.200

#### FRESA

\$53.400  
PORCIÓN \$9.200

#### PISTACHO

\$60.700  
PORCIÓN \$9.200

#### MANZANA

\$59.500  
PORCIÓN \$9.200

### POSTRES

#### BREAD PUDDING

\$7.700

#### BROWNIE

\$2.600

#### CHEESECAKE FRUTOS ROJOS

\$72.200  
PORCIÓN \$11.100

## SÁNDWICH

### MOZZARELLA

tomates secos y pesto  
en pan country sour  
\$22.200

### PAVO\*

tocineta, aguacate,  
queso y salsa romesco  
en pan integral de  
nueces y uvas  
\$24.700

### BERENJENAS AL HORNO

queso mozzarella  
fresco, mermelada  
de tomate y rúgula  
en pan árabe  
\$19.600

### FALÁFEL

queso feta, pepino  
cohombro, cebolla  
encurtida, tzatziki y  
tahina en pan focaccia  
\$19.700

### POLLO CROCANTE

queso cheddar,  
ensalada de repollo  
y salsa bbq en pan  
brioche  
\$24.400

### GRILLED HAM & CHEESE

jamón, queso  
campesino y sabana en  
pan de mie o árabe  
\$19.200

### STEAK SÁNDWICH

queso cheddar,  
aguacate, tomate fresco  
y cebolla caramelizada  
en pan miche levain  
\$28.500

### POLLO & AGUACATE

cilantro, tomate y  
queso fresco en  
pan baguette  
\$24.400

### STEAK & EGG

roast beef, cebolla  
caramelizada, huevo  
frito y jalapeños, en  
pan rústico italiano  
\$28.700

### PROSCIUTTO & SOPRESSATA

queso gouda, gruyere,  
rúgula, y tomates secos  
en pan rústico italiano  
\$27.000

### GRILLED CHEESE

queso campesino  
y sabana en pan  
de mie o árabe  
\$18.400

### POLLO AL LIMÓN

queso campesino,  
pimentón asado,  
rúgula y pesto en  
pan country sour  
\$24.500

### JAMÓN Y TRES QUESOS

jamón, queso gouda,  
gruyere y sabana,  
acompañado de una  
salsa aioli en pan  
country sour  
\$24.900

### REUBEN

corned beef, queso  
gouda y salsa rusa  
en pan de centeno  
\$29.800

### ATÚN

lomitos de atún,  
mayonesa, manzana,  
y apio en pan country  
sour  
\$22.200

## ENSALADAS

ESCOJA ENTRE LECHUGA MIX, LECHUGA ROMANA O SIN LECHUGA

### VINAGRETAS

ENTRE \$2.200 Y \$2.500

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

### PROTEÍNA

ENTRE \$2.000 Y \$7.900

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

### VEGETALES

ENTRE \$1.200 Y \$3.700

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 \$6.800

---

ENSALADA DE  
FALÁFEL \$16.900

### OTROS

ENTRE \$1.200 Y \$4.400

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 \$1.800 Y \$3.300

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**  
\$5.000

**SOPA**  
\$7.500

## TARTINES

### AGUACATE\*

tomates cherry, semillas de girasol  
y germinados en pan miche levain  
\$17.900

### ROAST BEEF

tajadas de lomo, rúgula, mostaza y  
confit de tomates en pan miche levain  
\$24.400

### SALMÓN AHUMADO

crema agria, alcaparras, cebolla  
encurtida y sumac en pan miche levain  
\$28.900

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

huevos revueltos con queso monterrey  
jack en pan miche levain  
\$ 19.400

## RETAIL

### CAFÉ

LIBRA \$27.500  
1/2 LIBRA \$15.600

### CRISPETAS DE CAMELO

\$10.500

### KIT DE CUMPLEAÑOS

\$12.000

### GRISSINIS DE PARMESANO

\$11.200

### LAVASH CON SAL MARINA

\$9.100

### GRANOLA

\$21.500

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

UCHUVA  
\$14.000

## BEBIDAS

AGUA MANANTIAL \$3.000

GASEOSAS \$2.500

TÉ HATSU \$4.500

## INFUSIONES & TÉ

**GENMAICHA** TÉ VERDE BANGHA 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 CIDRÓN

**ENAMORA** MORA DE CASTILLA, FRESA,  
ALBAHACA, FLOR DE JAMAICA Y CANELA  
\$5.100

**TURMERIC LATTE** JENGIBRE, PIMIENTA Y  
LECHE DE ALMENDRAS FRÍO O CALIENTE  
\$6.900

**TE CHAI** FRÍO O CALIENTE  
\$6.700

**AROMÁTICA DEL PÁRAMO** LAVANDA  
CANELÓN  
\$3.000

**AROMÁTICA DE FRUTAS**, MARACUYA, PIÑA,  
UCHUVA Y CARAMBOLO  
\$3.900

## CAFÉ & BEBIDAS CALIENTES

ESPRESSO \$2.900

DOPPIO \$3.900

AMERICANO \$2.900

MACCHIATO \$3.900

CAFÉ LATTE \$4.000

COLD BREW \$5.500

CAPPUCCINO FRÍO O CALIENTE \$4.000

CHOCOLATE \$4.400

MILO FRÍO O CALIENTE \$5.500

## JUGOS

NARANJA \$5.500

MANDARINA \$5.500

NARANJA & TORONJA \$5.500

TORONJA \$5.500

LIMONADA \$5.000

LIMONADA & HIERBABUENA \$5.500

LIMONADA & JENGIBRE \$5.500

LIMONADA DE AGUACATE \$5.500

LIMONADA DE COCO \$5.500

CHICHA DE PATILLA \$6.800

LULO, MANGO,  
GUANÁBANA, FRESA, UVA \$5.000