

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
\$2.500

ALMOJÁBANA
\$2.500

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