

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

TOSTADAS INTEGRALES

\$5.600

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
gratinado

\$11.000

FRITTATA

huevos al horno con
queso y vegetales

\$10.300

HOJALDRES

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

**CROISSANT DE
JAMÓN & QUESO**
\$7.000

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

**CROISSANT DE
ALMENDRAS***
\$7.000

CROISSANT DE QUESO
\$7.600

CROISSANT
\$3.900

PAIN AU CHOCOLAT
\$6.600

**CRUFFIN AREQUIPE
/ AVELLANA**
\$6.500

**CROISSANT
DE PISTACHO**
\$9.000

**DANISH DE
CANELA**
\$5.300

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
\$17.900

CANASTA DE PAN DE LA CASA
5 panes de nuestra selección
\$15.700

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

TARTINE DE AGUACATE*

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

GRILLED CHEESE

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

CROQUE MADAME

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

TARTINE DE AGUACATE & HUEVO*

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

GRILLED HAM & CHEESE

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

BRKFST BRGR

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

BAGEL CON SALMÓN AHUMADO

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

CROISSANT

huevo, jamón y queso
\$18.800

PANADERÍA

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

**MUFFIN
INGLÉS X 6**
\$3.500

PAN DE BANANO
\$12.000

**PAN BRIOCHE
DE CANELA**
\$13.500

**PAN
FINLANDES**
\$14.200

**PAN ROLL
5 GRANOS**
\$16.800

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

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

**PAN
ÁRABE X 5**
\$3.000

PAN DE MIE
\$11.700

PRETZEL
\$3.900

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

**PAN BLANCO
SIN GLUTEN
CON SEMILLAS
DE AJONJOLI
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 DE
MIE INTEGRAL**
\$13.400

**PAN
MICHE LEVAIN**
\$12.500

**PAN ROLL
CHALLAH**
\$10.700

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

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

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 6 \$20.400

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

DOUGHNUTS

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

CHOCOLATE O ZANAHORIA
\$4.500

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

TARTELETAS

PORCIÓN \$10.300

ALMENDRA & AGRÁS*
\$56.100

LIMÓN
\$49.000

FRESA
\$56.100

PISTACHO
\$63.700

MANZANA
\$62.500

POSTRES

BREAD PUDDING
\$8.100

BROWNIE
\$2.600

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

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
\$5.000

SOPA
\$7.500

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

GRANOLA

\$23.000

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

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 \$3.000

GASEOSAS \$2.500

TÉ HATSU \$4.500

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 \$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

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

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

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
\$4.500

ÁGUILA
\$3.500

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