

MENÚ



DESAYUNOS

BOWL DE FRUTA CON YOGURTH GRIEGO Kiwi, piña, fresa y arándanos sobre una base de granola artesanal o avena orgánica. **\$15.900**

BOWL DE FRUTA Kiwi, piña, melón, fresa, arándanos, con miel de paprika y limonaria. **\$11.500**

WAFFLES DE AVENA Y CHÍA En masa de avena y semillas de chía con láminas de banano asadas, fresa y manzana verde. **\$15.000**

HUEVOS AL GUSTO Escoge tu preparación favorita con dos de los siguientes ingredientes: cebolla, tomate, jamón o queso mozzarella **\$8.000**

BOWL DE FRUTA CON ACAÍ Mousse de acaí, banano, manzana verde, arándanos, y semillas de chía. **\$16.500**

CANASTA DE PANES Croissant tradicional, pan de chocolate, pandeyuca y pan brioche. **\$14.900**

HUEVOS DEL EJE Huevos fritos, jamón de pavo y arepa de queso sobre puré de tomates asados. **\$14.900**

TOSTADA VEGGIE Huevo poché, cremoso de aguacate, queso asado y champiñones sobre tostada de pan brioche. **\$15.500**

AREPA DE CHOCLO 100% artesanal con queso asado y sour cream **\$13.500**

ENGLISH MUFFIN Pan de muffin con espinaca, champiñones, queso sabana, tocineta y huevos fritos bañado en queso cheddar. **\$16.100**

ENTRADAS

CEVICHE DEL EJE Mezcla fresca de pulpo, camarón, calamar, y platanito maduro en salsa agria del eje. **\$21.900**

SOPA DE TORTILLA Clásica sopa mexicana a base de tomate, trocitos de maíz crocante, aguacate y crema de leche. **\$13.900**

SALCHICHAS EN CERVEZA Salchichas bañadas en cerveza con papas bravas y tomate cherry. **\$12.900**

MARRANITAS DE TRUCHA Plátano maduro relleno de trucha con un toque de mayonesa de berenjenas asadas. **\$14.500**

SOPA DE LENTEJAS Con trocitos de chorizo ahumado **\$12.500**

ENSALADAS

GÉNOVA Zucchini salteados, aguacate, tomates secos y brotes orgánicos sobre una base de quinoa roja.

POLLO: \$19.500

SALMÓN: \$21.900

CHAMPIÑONES: \$17.900

LANGOSTINOS: \$23.900

DEL HUERTO Mix de lechugas, cebolla morada, mozzarella, pepino cohombro, champiñones, vinagreta de pesto y crocantes de yuca.

POLLO: **\$25.900**

SALMÓN: **\$27.900**

CHAMPIÑONES: **\$23.900**

LANGOSTINOS: **\$29.500**

AXIS Tomate cherry, albahaca, rúgula, brócoli, habichuela, queso parmesano y vinagreta Dijon sobre una cama de pasta fusili.

POLLO: **\$24.500**

SALMÓN: **\$26.900**

CHAMPIÑONES: **\$22.900**

LANGOSTINOS: **\$29.900**

FUERTES

LOMO FINO OPORTO Acompañado de ñoquis en mantequilla de especias y ensalada de la casa. **\$27.900**

SALMÓN ESTRAGÓN En salsa holandesa de estragón, con arroz cremoso en tinta y ensalada de la casa. **\$32.500**

FETTUCINE DE MAR Pasta pasada por queso con camarones, calamares y pulpo, coronada con salsa criolla de cilantro y brotes. **\$34.900**

MILANESA DE POLLO Con puré de papa y ensalada de la casa. **\$25.900**

CASUAL

HAMBURGUESA FILANDIA Carne de res adobada en sabores thai, con tocineta crocante, queso mozzarella, tomate, lechuga y pan de la casa (acompañala con papas a cuchillo) **\$19.900**

TACOS CDE Tacos de res o pollo con costra de queso mozzarella, cebolla picada y cilantro (pide pique a gusto) **\$19.900**

MINI SANDUCHES Cuatro mini sánduches a la plancha acompañados de papas a cuchillo: Jamón y queso; Morrones y miel; Pollo y hongos; Lomo y cebollas. **\$21.500**

PANADERÍA

CROISSANT PAVO Y MOZARELLA **\$8.000**

CROISSANT TRADICIONAL **\$5.300**

CROISSANT DE ALMENDRAS **\$7.500**

CROISSANT DE MOUSSE DE CAFÉ **\$7.900**

EMPANADAS DE PIPÍAN **\$14.000**

PAN AU CHOCOLAT **\$8.500**

PASTEL DE ESPINACA Y RICOTTA **\$6.900**

PASTEL POLLO **\$6.900**

PASTELERÍA

CHEESECAKE FRUTOS ROJOS **\$10.300**

TORTA DE LIMÓN **\$7.900**

TORTA DE ZANAHORIA **\$7.600**

TORTA DE AMAPOLA **\$8.000**

TORTA DE CHOCOLATE **\$8.700**

HELADOS

COPA EJE Helado de vainilla y chocolate sobre miga de brownie, bañado en salsa de chocolate, nueces picadas y crocante de tuile. **\$10.800**

COPA DEL BOSQUE Helado de acaí y camu camu con fresas y mora, bañados en salsa de frutos rojos, galletas artesanal y chips de chocolate. **\$11.500**

COPA FRUTAL Helado de maracuyá y limonaria sobre banano, fresa y duraznos con crema chantilly. **\$9.900**

CONO O VASO (Pregunta por los sabores de temporada)

1 SABOR: **\$3.900**

2 SABORES: **\$6.500**

CAFÉ FILTRADO

2 TAZAS

Chemex, v60, prensa francesa o aeropress

\$12.900

CAFÉ EMPACADO **\$35.900**

Bolsa de 340gr

ADICIONALES

SABORIZANTE VELINO **\$2.600**

SALSA CHOCOLATE **\$2.200**

LECHE DESLACTOSADA **\$1.200**

LECHE DE SOYA **\$3.000**

LECHE DE ALMENDRAS **\$3.500**

MICHELADA **+\$1.500**

BENDITO CAFÉ

CAFÉ DEL EJE **\$5.500**

ESPRESSO **\$4.500**

MACCHIATO **\$5.300**

AMERICANO **\$5.100**

LATTE **\$7.200**

CAPPUCCINO **\$7.100**

MOCACCINO **\$8.100**

BEBIDAS CALIENTES

AGUAPANELA **\$5.300**

AROMÁTICA DE FRUTAS **\$8.000**

TÉ MATCHA **\$8.900**

TÉ CHAI **\$9.200**

CHOCOLATE TRADICIONAL **\$8.700**

CHOCOLATE 65% DE CACAO **\$10.400**

MILO **\$8.800**

CHOCO CHAI **\$9.500**

INFUSIONES HERBALES (ACAÍ, C OPOAZÚ O ARAZÁ) **\$7.600**

BEBIDAS FRÍAS

GASEOSA ARTESANAL **\$7.500**

LIMONADA DE COCO **\$7.600**

LIMONADA DE HIERBABUENA **\$7.100**

LIMONADA CEREZADA **\$7.800**

JUGO NATURAL EN AGUA **\$6.900**

JUGO NATURAL EN LECHE **\$7.500**

GRANIZADO DE CAFÉ **\$9.100**

CAFÉ FRÍO **\$6.900**

MALTEADA **\$10.900**

AGUA DE LA CASA **\$5.500**

AGUA SAN PELLEGRINO **\$9.500**

COCACOLA **\$5.000**

CÓCTELES

MALDINGASEA Gin licor de lychee, jengibre, tónica.

PELIAGUDO Gin, romero, tónica.

MIMOSA Vino espumoso Lambrusco con jugo de Naranja.

BENDITO Ron añejo, amaretto, maracuyá, miel, limón.

MOJITO Ron, Limón, almíbar, hierbabuena.

GIN TONIC Ginebra + Tónica.

DRY MARTINI Ginebra, Vermuth seco, aceitunas, cascara de limón.

\$23.900

VINOS

VINO BLANCO

CHARDONAY Copa: \$16.000 - Botella: \$79.000

VERDEJO Copa \$19.000 - Botella: \$97.000

SAUVIGNON BLANC Copa \$18.000 - Botella \$95.000

VINO TINTO

MALBEC Copa \$16.000 - Botella \$79.000

CABERNET Copa \$17.000 - Botella \$85.000

MERLOT Copa \$19.000 - Botella \$99.000

VINO ROSA

SYRAH Copa \$16.000 - Botella \$78.000

VARIETAL Copa \$15.500 - Botella \$65.000

LAMBRUSCO Copa \$14.900 - Botella \$59.900

LICORES

GINEBRA

TANQUERAY Copa \$18.000 - Botella \$180.000

BEEFEATER Copa \$16.000 - Botella \$150.000

HENDRICK'S Copa \$29.900 - Botella \$280.000

BULLDOG Copa \$25.000 - Botella \$220.000

WHISKY

OLD PARR Copa \$19.000- Botella \$190.000

BUCHANAN'S Copa \$21.000 - Botella \$210.000

JW SELLO NEGRO Copa \$18.000 - Botella \$185.000

CERVEZAS

3 CORDILLERAS **\$9.500**

CORONA **\$10.900**

STELLA ARTOIS **\$11.900**

MICHELADA **+\$1.500**

PROHÍBASE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD

PANADERIA
 DESAYUNOS
 CASUAL
 BEBIDAS CALIENTES
 PASTELERÍA
 DESAYUNOS
 PASTELERÍA
 CASUAL
 CAFÉ
 FILTRADO
 PANADERIA
 DESAYUNOS
 ENSALADAS
 fuertes
 EN SALADAS
 panaderia
 BEBIDAS CALIENTES CASUAL
 ENTRADAS
 CASUAL
 licoresycervezas
 ENSALADAS
 panaderia
 DESAYUNOS
 FUERTES
 EN SALADAS
 PASTELERÍA
 LICORESycERVEZAS
 CASUAL
 HELADOS
 cócteles
 CASUAL fuertes
 BEBIDAS CALIENTES
 ENSALADAS
 adiciones
 bebidas
 adiciones
 bebidas
 adiciones
 bebidas

MUCHAS OPCIONES, EN UN SOLO LUGAR

CAFÉ DEL EJE