

Pancakes

MILO PANCAKES

Pancakes de cacao y milo con chocolate de pea tea y caramelo salado, frutos rojos, ganache de chocolate negro frutos silvestres y kinder bueno. \$ 34.800

KEY LIME PANCAKES DECONSTRUIDOS

Pancakes de pie de limón, crèmeux de ricotta, curd de limón y tuiles de miel. \$33.200

BLUEBERRY PANCAKES

Blueberry pancakes, espirulina azul, pea tea, banano, coulis de arándanos y chocolate blanco. \$35.200

FIT PUMPKIN PANCAKES

Pancakes de ahuyama en harina de almendras y avena endulzados con stevia.
Toppings: yogurt griego, miel de ahuyama de la casa con arándanos y macadamias caramelizadas. \$34.800

FIT BANANA PANCAKES

Pancakes de banano en harina de avena y almendra endulzados con stevia. Toppings: frutos silvestres, frambuesas, banano y sirope de agave. \$34.800

PINK PITAYA PANCAKES

Pancakes de amapola, pink pitaya y frutos silvestres con salsa bourbon, reducción de uchuva y gulupa, crema aireada de Mochaccino, chocolate blanco y kinder bueno. \$34.000

CHOCLO PANCAKES

Pancakes con maiz choclo con carne mechada y queso mozzarella, salsa criolla de la casa, huevo frito y elote en tentáculo. \$32.600

BACON STUFFED PANCAKES

Pancakes rellenos de crunchy bacon, queso mozzarella, huevo poché, queso cheddar y aguacate. \$33.600

Smoothie Bowls

AÇAÍ BOWL

Açaí bowl con toppings de arándanos, banano, sandía y granola de la casa. \$ 31.600.

DIVORCED SMOOTHIE BOWL

Smoothie Bowl a dos islas con pea tea y frutas de estación con toppings de granola de la casa, gulupa, arándanos, mango y fresa. \$32.400

CACAO SMOOTHIE BOWL

Smoothie de cacao y yogurt girego.
Toppings: Fresa, granola de la casa, cremi-
no de avellana, coco, almendras, banano y
mantequilla de maní. \$ 29.800

MATCHA SMOOTHIE BOWL

Smoothie de matcha, piña y mango con
espirulina verde. Toppings: Fresa, granola
de la casa, arándanos,
almendras tostadas, banano y sandía.
\$ 32.600

Main Course

ROCKIN' A FIT BREAKFAST

Hojas crocantes de masa filo rellenas de claras, espinaca, champiñones en salsa soya y remolacha dulce. \$32.600

CRUNCHY TOMATO TOAST

Crunchy tomato tempura de la casa, aguacate, portobello, huevo poché y salsa holandesa. \$31.600

AVOCADO TOAST

Toast de betabel, salmón ahumado, huevo pochado, queso cheddar fundido, aguacate fresco y crocante de parmesano. \$35.600

AREPAS GALÁCTICAS

Dos arepas con cebolla caramelizada en oporto, aguacate, huevo poché y queso cheddar. \$ 32.800.

AREPA ROPA VIEJA

Arepas rellenas de sobrebarriga confitada en emulsión de hogao criollo, aguacate fresco, tocineta, huevo poché y queso parmesano. \$ 33.200.

WAFFLES ROTOS

Waffles de la casa en harina de yuca, pesto genovese, huevo pochado y espárragos salteados.

* A elección: Prosciutto. \$ 34.800. - Salmón Ahumado. \$ 35.800.

CHICKEN & WAFFLES SANDWICH

Waffles de graham cracker con milanesa de pollo, coulis de frutos silvestres, crema tzatziki y miel de maple. \$34.200.

HUEVOS SHAKSHUKA

Huevos escalfados en crema de tomate y albahaca, portobello, zanahoria baby y berenjena crunchy. \$35.800.

FIT OMELETTE DE CLARAS

Omellette de claras relleno de espinaca, setas (portobello, shitake y champiñones), tartar de aguacate y rúgula. \$31.200.

HUEVOS AL GUSTO

(omelette, huevos revueltos o claras)

Tres toppings a elección :

Tomate, cebolla, espinaca, queso mozzarella, queso feta, champiñones, aguacate o espárragos). \$28.200