

CAFÉS SIEMPRE FRESCOS

CAFÉS FILTRADOS

PREPARADOS CON CAFÉS ESPECIALES, MICROLOTES Y VARIETALES

FILTRADO 1 TAZA	\$7.500	FILTRADO PRIVILEGIO 2 TAZAS	\$18.500
FILTRADO 2 TAZAS	\$14.500	FILTRADO DEL DIA	\$5.500
FILTRADO PRIVILEGIO 1 TAZA	\$9.500	FILTRADO PREPARADO CON UN CAFE DE TEMPORADA PARA QUE PRUEBES ALGO NUEVO CADA VEZ	

BEBIDAS CALIENTES

A BASE DE ESPRESSO

NOS TOMAMOS EL TIEMPO PARA BUSCAR Y ENCONTRAR UN CAFÉ CON LAS NOTAS Y LOS SABORES PARA LOGRAR UN ESPRESSO SONADO, QUE MEZCLE MUY BIEN CON LECHE. LUEGO LO TOSTAMOS CUIDADOSAMENTE PARA DESTACAR Y PRESERVAR ESOS SABORES. LO DEJAMOS ESTABILIZAR ENTRE UNA Y DOS SEMANAS PARA LOGRAR LA CONSISTENCIA PERFECTA, CALIBRAMOS LA TEMPERATURA DE LA MAQUINA, LA MOLIENDA Y EL TIEMPO DE PREPARACIÓN PARA OBTENER SIEMPRE UN CAFÉ QUE TE SORPRENDE

AMERICANO	\$5.900	*FLAT WHITE	\$6.900	LATTE DE LECHE DE ALMENDRAS	\$9.500
ESPRESSO	\$5.900	*MACCHIATO	\$5.500	LECHE DE ALMENDRAS HECHA EN CASA	
*CAPPUCCINO	\$7.900	AFFOGATO	\$11.500	CAPPUCCINO LECHE DE ALMENDRAS	\$8.900
*CAFÉ LATTE	\$8.500	MOKKA	\$9.500	LECHE DE ALMENDRAS HECHA EN CASA	

*PREPARADO CON LECHE FRESCA PRIMMA 100% NATURAL DESDE SU ORIGEN. REGISTRO RASHER.

PREPARADO CON CACAO DE ARAUCA AL 70%

LECHE CALIENTE Y CHOCOLATE.

BEBIDAS FRÍAS



ICED COFFEE	\$8.000
COLD BREW	\$8.900
AGUA NATURAL	\$6.000
AGUA CON GAS	\$5.500
JUGO NATURAL DE MANDARINA	\$8.500
JUGO NATURAL DE NARANJA	\$8.500

SODAS TROPICALES

PIÑA & JENGIBRE	\$10.900
LULO	\$10.900
GULUPA	\$10.900
FLOR DE JAMAICA	\$10.900
NUEVA LIMONADA LIMÓN MANDARINO	\$8.500

CON PANELA Y CARDAMOMO.

TROPICALES SIN CAFÉ



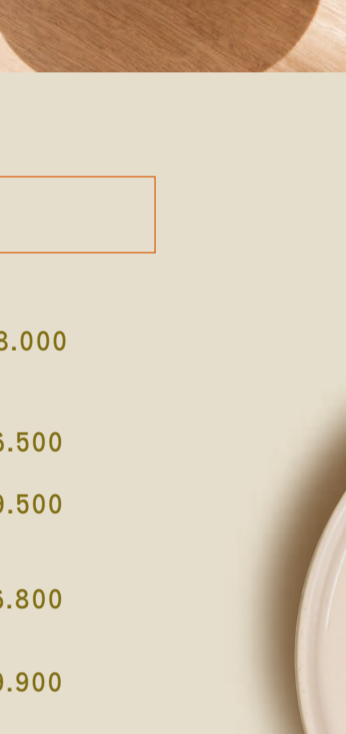
GOLDEN MILK	\$6.500
CURCUMA Y ESPECIAS. ANTIOXIDANTE.	
CHAI AMATISTA	\$7.500
ALMENDRA VAINILLA Y REMOLACHA. NUTRITIVA.	
CHAI DIOSA	\$7.500
TÉ NEGRO, CARDAMOMO, NUEZ MOZCADA Y JENGIBRE. ENERGIZANTE	
CHAI DIOSA FRIO	\$9.500
TÉ NEGRO, CARDAMOMO, NUEZ MOZCADA Y JENGIBRE. ENERGIZANTE	
CHAI ROSA	\$7.500
LAVANDA, VAINILLA Y CANELA. RELAJANTE	
TE NEGRO LUNA	\$7.000
VAINILLA, ANIZ ESTRELLADO Y LAVANDA. ENERGIZANTE	

MATCHA	\$8.900
TÉ VERDE CEREMONIAL JAPONES EN POLVO.	
MATCHA FRIO	\$16.900
TÉ VERDE CEREMONIAL JAPONES EN POLVO REFRESCAMENTE FRIO.	
TÉ VERDE	\$7.000
INFUSIÓN OTOÑO	\$7.000
FRESA MORA CAÑELA Y JENGIBRE	
INFUSIÓN PRIMAVERA	\$7.000
MANZANILLA, TORONJIL Y CORIANDR	
CHOCOLATE CALIENTE	\$9.800
PREPARADO CON CACAO DE ORIGEN ARAUCA	

BEBIDAS con ALCOHOL

MIMOSA	\$16.000	CARAJILLO	\$24.000
CERVEZA STELLA ARTOIS	\$10.900	CON LICOR 43 Y ESPRESSO	
CERVEZA CLUB COLOMBIA	\$10.900	LATTE FRIO IRISH CREAM	\$15.000
COPA DE VINO TINTO	\$29.000	CON BAILEYS	
COLLI PESCHESI / SANGIOVESE / GERBIERI ITALIA		APEROL SPRITZ	\$32.000
COPA DE VINO BLANCO	\$32.800	MARGARITA	\$32.000
GERBIERO BIANCO / BIANVIELLO-VERDICCINO / GERBIERI, ITALIA		CITRUS SPRITZ	\$32.000
		ESPRESSO MARTINI	\$26.000

PARA ACOMPAÑAR TU CAFÉ



HECHO EN CASA

NUOVOI WAFFLE DE YUCA	\$18.000
CON JALEA DE GUAYABA	
CROISSANT	\$6.500
CROISSANT DE QUESO	\$9.500
RELLENO DE QUESO GRUYERE	
CUMULO DE MANZANA & MORA	\$16.800
CON UNA BOLA DE HELADO DE VAINILLA	
TOSTADA DE DURAZNO	\$19.900
PAN DE MASA MADRE DURAZNO PARRILLADO, QUESO CREMA, NUEZ GARRAPIÑADA Y BROTES.	
TOSTADA DE FRESA Y QUESO DE CABRA CON BALSÁMICO	\$19.900
PAN DE MASA MADRE, MOUSSE DE QUESO DE CABRA, FRESA Y REDUCCION BALSÁMICA	
MUFFIN DE FRUTOS ROJOS	\$5.900
MUFFIN DE AVENA GLUTEN FREE	\$8.500
PANDEBONO	\$3.500

PASTELERÍA DE AUTOR

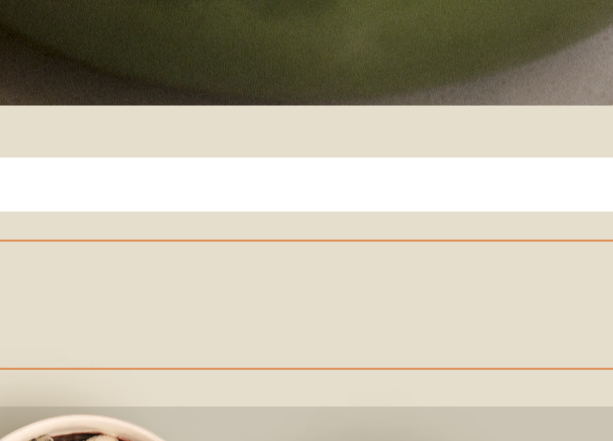
TIRAMISÚ	\$18.000
POSTRE CON BISCOCHUELO MOJADO CON CAFE ESPECIAL DE TEMPORADA CREMA DE WHISKY Y CACAO, ACOMPAÑADO CON GALLETA TUILE	
TORTA DE ZUCCHINI	\$11.500
CON NUEZ DEL NUGAL Y CREMA MONTADA	
TORTA DE BANANO VEGANA	\$11.500
HECHA CON CAFE DE LA CASA, NIBS DE CACAO Y CANELA	
TORTA DE BABANO GLUTEN FREE	\$12.800
ACOMPAÑADA DE YOGURT GRIEGO	
TORTA DE ZAPALLO	\$12.500
CON CACAO DE ARAUCA AL 70% SEMILLAS DE CALABAZA Y GLASE DE LIMÓN	
CON MACADAMIA Y LIMÓN	\$10.500
CON MACADAMIA, COCO Y SIROPE DE MARACUYA	
BROWNIE DE MACADAMIA	\$8.500
CON CACAO DE ARAUCA AL 60%	
BROWNIE CREMOSO	\$16.500
CON TEXTURAS DE UCHUVA, LAJAS DE COCO Y YOGURT GRIEGO	
GALLETA DE CHOCOLATE Y JENGIBRE	\$6.900

TOSTADA DE DURAZNO



CRUMBLE

DE MANZANA & MORA CON HELADO DE VAINILLA



BRUNCH

TODO EL DÍA

TOSTADA DE LA HUERTA		BOWL DE AVENA CON CUADRO DE MARACUYA		BOWL DE ACAI	
BOWL DE YOGURT GRIEGO CON GRANOLA		BOWL DE AGUACATE GRANOLA Y TAPIOCA		TOSTADA DE AGUACATE	
TOSTADA FRANCESA					
TOSTADA DE AGUACATE CON RÁBANO PATILLA	\$15.000	PAN DE MASA MADRE	\$8.900		
TOSTADA DE LA HUERTA	\$26.000	DOS TAJADAS DE PAN DE MASA MADRE, ACOMPAÑADAS DE MANTEQUILLA DE MIEL			
TOSTADAS FRANCESAS	\$17.500	NUEVO BOWL DE YOGURT GRIEGO	\$17.500		
TOSTADA DE AGUACATE	\$17.000	YOGURT GRIEGO CON GRANOLA HECHA EN CASA, GULUPA, MANGO, FRESA Y MIEL DE LA SIERRA NEVADA.			
TOSTADA BLT	\$20.500	BOWL DE AGUACATE	\$19.000		
PAN DE MASA MADRE CON UNA CAPA DE ALIOLI, PANZA CURADA, TOMATES Y COGOLLOS PARRILLADOS, OPCIÓN VEGETARIANA CON TOCINETA DE HONGOS		BOWL DE ACAI	\$21.000		
TOSTADA DE DURAZNO	\$19.900	ACAÍ Y GRANOLA DE LA CASA CON FRUTAS DE TEMPORADA.			
TOSTADA DE QUESO DE CABRA Y FRESAS CON BALSÁMICO	\$19.900	MEZCLA DE FRUTAS FRESCAS DE TEMPORADA.	\$9.800		
SÁNDWICH DE HUEVO GRINGO	\$20.000	BOWL ENERGIA	\$16.000		
SÁNDWICH DE HUEVO OLYMPO	\$20.900	UNA BASE DE QUINDA NEGRA AGUACATE FRESCO DOS HUEVOS POCHADOS Y BROTES. PIEDRA TAMBIÉN CON ADICIÓN DE POLLO.			
		AVENA CALIENTE	\$15.500		
		WAFFLE DE AVENA	\$18.000		

ENTRADAS

HUMMUS DE HABAS



HUMMUS DE HABAS	\$14.000
HUMMUS DE HABAS Y CAROTA BLANCA CON CILANTRO, CORIANDR, Y JALAPEÑO, ACOMPAÑADO CON PAN ARABÉ HECHO EN CASA	
PAN DE MASA MADRE	\$8.900
DOS TAJADAS DE PAN DE MASA MADRE, ACOMPAÑADA DE MANTEQUILLA DE MIEL	

ALMUERZO Y CENA

SOPA DEL DÍA	\$13.800	NUEVO! TUNA BOWL	\$33.900
NUEVO! TUNA BOWL	\$33.900	NUEVO! BOWL SELVA	\$33.900
SANDUCHE SCHNITZEL TROPICAL CON MANTEQUILLA DE TUCUPI	\$27.900	ENSALADA DE FEIJOA Y QUESO DE CABRA	\$23.000
NUEVO! BOWL SELVA	\$33.900	GRILLED CHEESE	\$27.900
ENSALADA MEDITERRÁNEA	\$29.900	NUEVO! SANDUCHE DE TRUCHA AHUMADA	\$29.900
NUEVA! ENSALADA DE FEIJOA	\$23.000	PASTA FRESCA	\$32.000
GRILLED CHEESE	\$27.900		
NUEVO! SANDUCHE DE TRUCHA AHUMADA	\$29.900		
PASTA FRESCA	\$32.000		

INFORMACIÓN ALERGIAS:
APRECIADO CLIENTE, TENGA EN CUENTA QUE EN NUESTRA COCINA, UTILIZAMOS INGREDIENTES CONSIDERADOS ALÉRGICOS TALES COMO SOYA, MAMÍ, NUECES, HUEVOS, HARINA DE TRIGO, LÁCTEOS Y AGUACATE. SI USTED TIENE ALGUNA RESTRICCIÓN O ALERGIA ALIMENTARIA, POR FAVOR COMUNICÁSELO AL EQUIPO DE SERVICIO Y HAREMOS LO POSIBLE POR ATENDER SU SOLICITUD.

ADICIONES			
TOCINETA	\$7.500	POLLO	\$8.500
TOCINETA DE HONGOS	\$7.500	TRUCHA AHUMADA	\$13.500
		PAPA NATIVA EN CASCOS	\$6.500

CAFÉ PARA PREPARAR EN CASA



CAFÉS ESPECIALES, PROVENIENTES DE PEQUEÑOS PRODUCTORES QUE REVELAN LA IDENTIDAD DE UN TERRITORIO A TRAVÉS DE SUS NOTAS Y SABORES. TOSTAMOS DIARIAMENTE ESTOS CAFÉS PARA GARANTIZAR LA CALIDAD Y SU FRESCURA

TROPICO 360 gramos	ESENCIA 360 gramos	PRIVILEGIO 300 gramos	BOLSA GRANDE 2,5 kilos
--------------------	--------------------	-----------------------	------------------------

PRECIO SUJETO A CADA MICRO LOTE PREGUNTA POR LOS CAFÉS DE TEMPORADA

