

NUESTRA CARTA

COFFEE IS
ALWAYS
A
Good
IDEA





CAFETERÍA

	SIMPLE	DOBLE
ESPRESSO	\$2.090	\$2.690
AMERICANO	\$2.090	-
CAPUCCINO	\$2.300	\$2.750
CAPUCCINO SABORES Caramelo, Vainilla	\$2.750	\$3.850
LATTE		\$3.300
LATTE SABORES Caramelo, Vainilla, Vainilla sin azúcar		\$3.950
MOKA		\$3.950
MOKA MENTA		\$4.400
MOKACCINO		\$4.290
CHOCOLATE		\$4.200
CHOCOLATE MENTA		\$4.600
CHAI LATTE		\$2.900
TÉ VARIEDADES		\$2.300
TETERA DE LECHE		\$1.650
NOT MILK/LECHE VEGETAL/CREMA		\$300

BEBIDAS FRÍAS

LIMONADA

Menta, Jengibre, Menta jengibre

\$3.400

JUGOS NATURALES

Mango, Frutilla, Piña

\$3.300

CAFÉ HELADO

Shot Espresso, leche, helado de vainilla y crema chantilly

\$3.980

AGUA MINERAL

\$3.800

BEBIDAS

\$2.000



BATIDOS

PINK \$3.300

Batido 500ml, leche y frutilla

MIAMI \$3.300

Batido 500ml, leche, frutilla, plátano

TROPICAL \$3.300

Batido 500ml, leche, plátano y mango

EXTRA FRUTA \$800

Frutilla, plátano, piña

PROTEINA 30gr Proteína

PIÑA COLADA - Proteína isolada de piña colada, piña y coco \$4.400

FRAP CAPUCCINO - Whey protein capuccino, leche y hielo \$4.000

OREO - Whey protein oreo, leche, plátano y hielo \$4.400

COOKIES AND CREAM - Whey protein C&C, leche, plátano y hielo \$4.400

EXTRA PROTEÍNA \$800

Añade 7 gr de proteína sin sabor a tu batido





HUEVITOS

PAILA DE HUEVOS

Paila de 3 huevos revueltos, acompañados con mix de pancitos \$3.200

POCHADOS

Dos huevos pochados en base de palta sobre 2 tostadas de pan de campo masa madre \$5.390

BENEDICTINOS

Dos tostadas de pan artesanal masa madre con 2 huevos pochados en base de palta, salmón o jamón serrano, cubiertos con salsa holandesa de la casa \$7.790

*Pochados/Benedictinos hasta las 18:00hrs.

OMELETTE

Huevo, jamón, queso, champiñón, tomate, acompañado de mini baguettes \$5.190

AGREGADOS

- Salmón, camarón, mechada, pollo \$2.200
- Tocino, huevo pochado, pepperoni, panera masa madre / palta - champiñón \$1.650 / \$1.800
- Jamón, queso laminado, queso vegano, cheddar, panera mixta, panera molde / extra mozzarella \$1.200 / \$2.000
- Tomate, huevo, pepinillo, cebolla caramelizada, choclo, pimentón, zapallo italiano \$800



CLÁSICOS

PLANCHADITO JAMÓN QUESO	\$3.800
AVE PALTA - 150gr	\$4.700
AVE MAYO - 150gr	\$3.500

*Elige entre pan blanco o integral

*Pasta de pollo incluye pimentón



PANCITOS

TOSTADAS CON PALTA	\$3.850
Palta sobre 2 rebanadas de pan de campo masa madre tostado	

CROISSANT JAMÓN QUESO	\$4.990
Croissant masa madre artesanal de 120gr. Con jamón de pierna y queso	

CROISSANT JAMÓN HUEVO	\$5.000
Croissant masa madre artesanal de 120gr. Con jamón de pierna y 2 huevos revueltos	

MECHADA QUESO	\$6.990
200gr. Carne mechada de la casa, queso en pan ciabatta	

MECHADA ITALIANA	\$7.990
200gr. Carne mechada de la casa, tomate, palta y mayonesa en pan ciabatta	



POLLO	\$6.990
150gr. Pechuga de pollo grillado, tomate, lechuga, palta y mayonesa en pan ciabatta	

SALMÓN	\$7.490
Laminas de salmón, queso crema, palta y mix de hojas verdes en pan ciabatta	

TOSCANO CHAMPI	\$5.990
Queso, cebolla caramelizada y champiñones salteados en pan toscano	

*Cambia el queso a opción vegana sin costo





**Pizza artesanal, supuestamente "individual"
pero pueden comer 2.**

MECHADA PALTONA Queso, carne mechada y palta	\$10.990
MÍA PIZZA Queso, pollo, tomate cherry y pesto albahaca	\$10.990
CHASCONA Queso, mechada, cebolla caramelizada y champiñones	\$11.990
BBQ Queso, pollo, tocino y salsa BBQ	\$10.990
CLÁSICA Queso, jamón, tomate y aceitunas negras	\$9.890
PITUCA Queso, jamón serrano y rúcula	\$10.990
CAMARAUN Queso, camarón ecuatoriano, cebolla, pimentón rojo	\$12.990
PEPPERONI Queso, pepperoni	\$8.790
CAMPESTRE Queso, tomate cherry, choclo, champiñón, cebolla caramelizada	\$10.990

*Cambia el queso a opción vegana
sin costo adicional



BURGERS

¡Todas Incluyen Papitas!

\$8.990 **GRINGA**
150gr. De carne, queso cheddar, tocino, pepinillos y salsa tasty en pan brioche

\$7.990 **DE LA CASA**
150gr. De carne, queso mantecoso, cebolla caramelizada, champiñones salteados y salsa tasty en pan brioche

\$7.990 **CLÁSICA**
150gr. De carne, queso cheddar, tomate, lechuga, cebolla morada y salsa tasty en pan brioche

\$8.990 **BBQ**
150gr. De carne, queso cheddar, tocino, cebolla caramelizada, alioli y salsa BBQ en pan brioche

\$7.990 **JUSTA**
150gr. De carne, queso cheddar, pepinillo y salsa tasty en pan brioche

\$8.990 **VEGAN**
Not Burger XL, mix de hojas verdes, palta, zapallo italiano, pimentón rojo, tomate salteado y not mayo en pan brioche

EXTRA BURGER \$1.750





WAFFLES

DULCES

CLÁSICO

Waffle, base de Nutella o dulce de leche, plátano, mix frutos rojos y crema chantilly

\$5.990

MODESTO

Waffle, base Nutella o dulce de leche, mix de frutos rojos, bola de helado y crema chantilly.

\$5.990

AMERICAN PIE

waffle, manzana caramelizada y helado de vainilla

\$6.990



SALADOS

EL GRINGO

Waffle, láminas de palta, 2 huevos fritos y láminas de tocino crocante.

\$6.290

NAPOLITANO

Queso, tomate, pesto

\$5.990

WAFFLE LUCO

200gr mechada, queso, papas hilo

\$6.290

WAFFLE CARNE

150gr. Mechada, palta, tomate y papas hilo

\$6.290



ENSALADAS Y BOWLS

DE SALMÓN

Choclo, salmón, palta y tomate cherry sobre mix verde \$6.890

CON POLLITO

Pollo y pimentón rojo salteado, tocino crocante, crutones y huevo en mix de hojas verdes \$6.390

CAMARÓN

Camarones ecuatorianos salteados con zapallo italiano y champiñón, choclo, palta y mix de hojas verdes \$7.390

MEDITERRÁNEO

Bowl de espirales con pesto, queso mantecoso, choclo, tomate, aceituna y lechuga \$5.990



PARA EL CAFECITO

CANASTA DULCE 2 Medias lunas, 4 Top, 3 palmeritas	\$5.490
MEDIA LUNA ARGENTINA (2 UND)	\$1.790
MINI TOP RELLENO (4 UND)	\$2.200
MINI PALMERITAS (10 UND)	\$2.990
MUFFINS	\$2.200
MUFFINS RELLENO	\$2.500
MUFFINS VEGANO	\$2.500
CROISSANT NUEZ Masa de hojaldre neutra, capas de mantequilla, relleno con manjar, toque de ron, naranja y nueces tostadas	\$3.500
CROISSANT ALMENDRA Masa de hojaldre de cacao, capas de mantequilla, toques de pastelera y pasta de almendras y topping de almendras laminadas	\$3.000
ROLLITO CANELA Rollos caseros, de masa esponjosa con suave frosting de queso crem	\$3.290
BROWNIE CHOCOLATOSO Brownie estilo volcán con cacao, nueces y extra-chocolate *Pídelo calentito y con agregado de helado	\$2.990 \$1.650
PIE DE LA SUEGRA Pie de limón de la casa	\$3.990
KUTCHEN DEL DÍA Pregunta por crumble o tartaleta del día	\$3.800

TORTAS

CARROT CAKE

Exquisito pastel de zanahoria, nueces y manjar de campo, cubierto con un suave frosting de queso crema

\$4.490

4 LECHE

Bondadoso trozo de la tradicional torta extra mojadita

\$4.490

BRUCE BRUCE

Capas de brownie rellenas de manjar de campo y un exquisito suspiro limeño de chocolate cubierto con manjar de campo

\$4.490

DARK CAKE

Finas capas de bizcocho de chocolate, ganache de chocolate al 72%, guinda ácida y manjar de campo

\$4.490

RED VELVET

Finas y húmedas capas de velvet, rellanas de frosting de queso crema, manjar de campo y frambuesa

\$4.490

TORTA CUICA

¡Ups! Esta es rotativa, cambia todas las semanas, pregunta por la disponible

\$4.490





Ni se Nota!

Variedad de productos saludables y sin azúcar,
pero exquisitos al paladar

ALFAJOR BROWNIE Brownie harina de almendras y chocolate, relleno con manjar, endulzado con anulosa y bañado en chocolate sin azúcar	\$2.400
TWIX SALUDABLE Base de avena, caluga de leche, chocolate sin azúcar	\$2.200
GALLETÓN INTEGRAL Harina integral y chips de chocolate sin azúcar, endulzado con azúcar rubia	\$2.200
ALFAJOR TRIPLE Tres capas bañadas en chocolate, elige tu relleno favorito: Manjar - frambuesa ó Mantequilla de Maní - Frambuesa (Vegano)	\$1.590
ALFAJOR SABLEÉ Exquisita y suave masa rellena con manjar o ganache de chocolate, endulzado con alulosa	\$1.200
CHOCO NUSS Barrita nuez, cacao, mantequilla de maní y frambuesa bañado en chocolate	\$2.450
SNICKERS VEGANO	\$2.300

¡LO JURO!

¡TODO ENTRA POR LA VISTA!

Además a veces tenemos más cositas, mira nuestra vitrina