

# MENÚ



## DESAYUNOS

**BOWL DE FRUTA CON YOGURTH GRIEGO** Kiwi, piña, fresa y arándanos sobre una base de granola artesanal o avena orgánica. \$17.900

**BOWL DE FRUTA** Kiwi, piña, melón, fresa, arándanos, con miel de paprika y limonaria. \$12.900

**WAFFLES DE AVENA Y CHÍA** En masa de avena y semillas de chía con láminas de banano asadas, fresa y manzana verde. \$16.900

**HUEVOS AL GUSTO** Escoge tu preparación favorita con dos de los siguientes ingredientes: cebolla, tomate, jamón o queso mozzarella \$8.900

**BOWL DE FRUTA CON ACAÍ** Mousse de acaí, banano, manzana verde, arándanos, y semillas de chía. \$18.500

**CANASTA DE PANES** Croissant tradicional, pan de chocolate, pandeyuca y pan brioche. \$16.700

**HUEVOS DEL EJE** Huevos fritos, jamón de pavo y arepa de queso sobre puré de tomates asados. \$16.700

**TOSTADA VEGGIE** Huevo poché, cremoso de aguacate, queso asado y champiñones sobre tostada de pan brioche. \$17.400

**AREPA DE CHOCLO** 100% artesanal con queso asado y sour cream \$15.200

**ENGLISH MUFFIN** Pan de muffin con espinaca, champiñones, queso sabana, tocineta y huevos fritos bañado en queso cheddar. \$18.100

## ENTRADAS

**CEVICHE DEL EJE** Mezcla fresca de pulpo, camarón, calamar, y platanito maduro en salsa agria del eje. \$24.500

**SOPA DE TORTILLA** Clásica sopa mexicana a base de tomate, trocitos de maíz crocante, aguacate y crema de leche. \$15.600

**SALCHICHAS EN CERVEZA** Salchichas bañadas en cerveza con papas bravas y tomate cherry. \$14.500

**MARRANITAS DE TRUCHA** Plátano maduro relleno de trucha con un toque de mayonesa de berenjenas asadas. \$16.500

**SOPA DE LENTEJAS** Con trocitos de chorizo ahumado \$14.000

## ENSALADAS

**GÉNOVA** Zucchini salteados, aguacate, tomates secos y brotes orgánicos sobre una base de quinoa roja.  
POLLO: \$21.900  
SALMÓN: \$24.600  
CHAMPIÑONES: \$20.100  
LANGOSTINOS: \$26.900

**DEL HUERTO** Mix de lechugas, cebolla morada, mozzarellines, pepino cohombro, champiñones, vinagreta de pesto y crocantes de yuca.  
POLLO: \$29.000  
SALMÓN: \$31.500  
CHAMPIÑONES: \$26.800  
LANGOSTINOS: \$33.100

**AXIS** Tomate cherry, albahaca, rúgula, brócoli, habichuela, queso parmesano y vinagreta Dijon sobre una cama de pasta fusili.  
POLLO: \$27.500  
SALMÓN: \$30.500  
CHAMPIÑONES: \$25.700  
LANGOSTINOS: \$33.500

## FUERTES

**LOMO FINO OPORTO** Acompañado de ñoquis en mantequilla de especias y ensalada de la casa. \$31.900

**SALMÓN ESTRAGÓN** En salsa holandesa de estragón, con arroz cremoso en tinta y ensalada de la casa. \$36.500

**FETTUCINE DE MAR** Pasta pasada por queso con camarones, calamares y pulpo, coronada con salsa criolla de cilantro y brotes \$39.100

**MILANESA DE POLLO** Con puré de papa y ensalada de la casa. \$29.000

## 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) \$22.500

**TACOS CDE** Tacos de res o pollo con costra de queso mozzarella, cebolla picada y cilantro (pide pique a gusto) \$22.300

**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. \$24.100

## PANADERÍA

**CROISSANT PAVO Y MOZARELLA** \$8.900

**CROISSANT TRADICIONAL** \$5.900

**CROISSANT DE ALMENDRAS** \$8.400

**CROISSANT DE MOUSSE DE CAFÉ** \$8.800

**EMPANADAS DE PIPÍAN** \$15.700

**PAN AU CHOCOLAT** \$8.500

**PASTEL DE ESPINACA Y RICOTTA** \$7.800

**PASTEL POLLO** \$7.800

## PASTELERÍA

**CHEESECAKE FRUTOS ROJOS** \$11.500

**TORTA DE LIMÓN** \$8.900

**TORTA DE ZANAHORIA** \$8.500

**TORTA DE AMAPOLA** \$8.900

**TORTA DE CHOCOLATE** \$9.800

## HELADOS

**COPA EJE** Helado de vainilla y chocolate sobre miga de brownie, bañado en salsa de chocolate, nueces picadas y crocante de tuile. \$12.100

**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. \$12.900

**COPA FRUTAL** Helado de maracuyá y limonaria sobre banano, fresa y duraznos con crema chantilly \$11.100

**CONO O VASO** (Pregunta por los sabores de temporada)  
1 SABOR: \$4.500  
2 SABORES: \$7.300

## CAFÉ FILTRADO

**2 TAZAS**  
**Chemex, v60, prensa francesa o aeropress**  
\$14.500  
**CAFÉ EMPACADO** \$40.500  
**Bolsa de 340gr**

**SABORIZANTE VELINO** \$2.900  
**SALSA CHOCOLATE** \$2.500  
**LECHE DESLACTOSADA** \$1.800  
**LECHE DE SOYA** \$3.400  
**LECHE DE ALMENDRAS** \$3.900  
**MICHELADA** +\$1.700

## ADICIONALES

## BENDITO CAFÉ

CAFÉ DEL EJE \$6.200  
ESPRESSO \$5.100  
MACCHIATO \$6.000  
AMERICANO \$5.800  
LATTE \$8.100  
CAPPUCCINO \$8.000  
MOCACCINO \$9.100

## BEBIDAS CALIENTES

AGUAPANELA \$5.900  
AROMÁTICA DE FRUTAS \$8.900  
**TÉ MATCHA** \$9.900  
TÉ CHAI \$10.400  
CHOCOLATE TRADICIONAL \$9.800  
CHOCOLATE 65% DE CACAO \$11.700  
MILO \$9.900  
CHOCO CHAI \$10.700  
INFUSIONES HERBALES (ACAÍ, COPOAZÚ Ó ARAZÁ) \$8.500

## BEBIDAS FRÍAS

GASEOSA ARTESANAL \$8.500  
LIMONADA DE COCO \$8.500  
LIMONADA DE HIERBABUENA \$7.900  
LIMONADA CEREZADA \$8.800  
JUGO NATURAL EN AGUA \$7.800  
JUGO NATURAL EN LECHE \$8.500  
GRANIZADO DE CAFÉ \$10.200  
CAFÉ FRÍO \$7.900  
MALTEADA \$12.200  
AGUA MANANTIAL \$6.200  
AGUA SAN PELLEGRINO \$9.900  
COCACOLA \$5.600

## 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.  
\$26.900

## VINOS

**VINO BLANCO**  
CHARDONAY Copa: \$17.900 - Botella: \$88.500  
VERDEJO Copa \$20.500 - Botella: \$109.000  
SAUVIGNON BLANC Copa \$21.500 - Botella \$110.000  
**VINO TINTO**  
MALBEC Copa \$18.000 - Botella \$89.000  
CABERNET Copa \$19.500 - Botella \$96.000  
MERLOT Copa \$21.500 - Botella \$111.000  
**VINO ROSA**  
SYRAH Copa \$18.000 - Botella \$87.500  
VARIETAL Copa \$17.500 - Botella \$73.000  
LAMBRUSCO Copa \$16.900 - Botella \$67.500

## LICORES

**GINEBRA**  
TANQUERAY Copa \$21.000 - Botella \$210.000  
BEEFEATER Copa \$18.000 - Botella \$170.000  
HENDRICK'S Copa \$34.000 - Botella \$320.000  
BULLDOG Copa \$28.000 - Botella \$250.000

## WHISKY

OLD PARR Copa \$22.000 - Botella \$220.000  
BUCHANAN'S Copa \$24.000 - Botella \$240.000  
JW SELLO NEGRO Copa \$21.000 - Botella \$210.000

## CERVEZAS

3 CORDILLERAS \$10.500  
CORONA \$11.900  
STELLA ARTOIS \$12.900  
MICHELADA +\$1.700

PROHÍBASE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD

