

## Desayunos & Onces

<p><b>Con Tostadas</b> \$5300</p> <p>Canasta de nuestra variedad de panes horneados + cream cheese y mermeladas caseras.</p>	<p><b>Mini Bagel de Pavita</b> \$6400</p> <p>Mini bagel casero tostado con jamón de pavo + queso gouda + palta, con aderezo de mayonesa de albahaca.</p>
<p><b>Saludable</b> \$5500</p> <p>Yogurt natural + miel orgánica, nuestra granola casera con frutos secos enteros y frutas de estación.</p>	<p><b>Avocado Toast</b> \$6600</p> <p>Riquísimo guacamole + huevo cremoso de gallina feliz, sobre tostón de pan de semillas + jugo de naranja.</p>
<p>✔ <b>Chía Bowl</b> \$5800</p> <p>Pudding de chía con leche de coco y almendras + fruta de estación + chips de coco y salsa de maracuyá, endulzado con stevia.</p>	<p><b>Melt Sandwich</b> \$6200</p> <p>Tostado de queso calentito y palta, sellado a la plancha en pan de semillas casero.</p>
<p><b>Huevos Revueltos</b> \$6200</p> <p>Huevos de gallina feliz revueltos con queso gouda y ciboulette + tostadas de pan de semillas + jugo de naranja.</p>	<p><b>Waffle Deli</b> \$5900</p> <p>El clásico waffle + frutillas y plátano + 2 dips: de manjar y de chocolate y avellanas.</p>
<p><b>Salmón al Paso</b> \$7800</p> <p>Salmón ahumado + huevo cremoso de gallina feliz + palta + cream cheese con eneldo, sobre base de bagel tostado + jugo de naranja.</p>	<p><b>Omellete Claras</b> \$6200</p> <p>Con espinaca y queso gouda + rodajas de tostón de pan de semillas.</p>
<h2>Aguas de frutas</h2> <p>Maracuyá, tilo y Naranja. \$2700</p> <p>Limón, manzana y cedrón.</p> <p>Piña, frutilla y limón sutil.</p> <p>Mango, naranja y jengibre.</p>	<h2>Especiales</h2> <p><b>Frozen Teas</b> \$3600</p> <p>Té en hebras, hielo, licuadora y frutas naturales.</p> <p><b>Frozen Matcha Latte</b></p> <p>Matcha de Kyoto, vainilla, leche descremada y hielo.</p> <p><b>Piña King</b></p> <p>Té One Love, piña, frutilla y syrup de frutilla.</p> <p><b>Tropical Bongo</b></p> <p>Orange Oolong, jugo de naranjas exprimidas, leche de coco y piña.</p> <p><b>Tea Lattes</b></p> <p>Espumosos &amp; calentitos</p> <p><b>Power Matcha Latte</b> \$3800</p> <p>Matcha original de Kyoto + leche descremada, endulzado con un pizca de miel.</p> <p><b>Wonder Chai</b> \$3300</p> <p>Indian Chai, syrup de anís, espuma de leche + azúcar especiada y ralladura de naranjas.</p>
<h2>Licuados</h2> <p><b>Combinados:</b> \$3500</p> <p>La combinación de dos frutas que más te gusten + la base que elijas</p> <p><b>Recomendados:</b> \$3800</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Detox: Mango, naranja, espinaca y apio</li> <li>- Piña, albahaca y naranja</li> <li>- Zanahoria, naranja y frutilla</li> </ul> <p><b>Limonada</b> \$3500</p> <p>Limón, menta y jengibre</p> <p><b>Otras bebidas</b></p> <p>Agua mineral \$1500</p> <p>Bebidas \$2200</p>	

## Cosas Ricas

Hechas con buena mano y dedicación. Sin saborizantes, ni conservantes.

<b>Brownie Húmedo con Almendras</b>	<b>\$2700</b>
<b>Queque Marmolado de Chocolate y Naranja</b>	<b>\$2500</b>
<b>Queque de Limón y Amapolas</b>	<b>\$2500</b>
<b>Carrot Cake</b>	<b>\$2700</b>
<b>Muffin de Moras y Crumble</b>	<b>\$2300</b>

## Nuestras Tortas

Todas caseras.

<b>Chocotorta</b>	<b>\$3600</b>
<b>Cheesecake con Frutos</b>	<b>\$3600</b>
<b>Key Lime Pie</b>	<b>\$3600</b>
<b>Alegría de Chocolate</b>	<b>\$3600</b>

## Cafetería

<b>Espresso</b>	<b>\$1500</b>
<b>Macchiato</b>	<b>\$1500</b>
<b>Cortado</b>	<b>\$1500</b>
<b>Doble Espresso</b>	<b>\$2000</b>
<b>Americano</b>	<b>\$2000</b>
<b>Latte</b>	<b>\$2500</b>
<b>Capuccino</b>	<b>\$3000</b>
<b>Chocolate caliente</b>	<b>\$2800</b>

## Postres

**Volcán de Chocolate** **\$4500**  
Sale calentito y con helado de chocolate.

**Tres Leches** **\$4200**  
Nuestra versión del clásico. En frasco!

**Crumble Tibio de Manzana** **\$4500**  
Manzanas asadas con algo de canela y crocante arriba, con helado de vainilla.

**Súper Brownie** **\$4500**  
Sale calentito con helado de vainilla.

**Tiramisú** **\$4300**  
Felicidad italiana hecha postre. Receta propia.

**Al Rico Waffle** **\$4500**  
Waffle recién horneado con helado de chocolate.

**Helados** **\$4200**  
Del Toldo Azul.

## Nuestro té en hebras

Pide el catálogo de Blends y encuentra tu favorito.

## Para Picar

- |  |               |
|--|---------------|
| <b>Come To Papa</b>  | <b>\$4900</b> |
| Papas doraditas horneadas con especias + dos dips: el clásico cream cheese con ciboulette y nuestro ketchup raw casero.              |               |
| ✔ <b>Power Guacamole</b>   | <b>\$5500</b> |
| Imperdible guacamole hecho en casa con nuestros "mex nachos" de maíz para acompañar.   |               |
| <b>Tartar de Atún</b>  | <b>\$8500</b> |
| Fresco tartar de atún + cebolla morada + palta + un toque de menta y naranja, con aderezo de mostaza. Acompañado de mini tostaditas. |               |
| <b>Camarones Planchados</b>  | <b>\$8100</b> |
| Camarones con pesto de hierbas y crema de palta y papines.   |               |
| ✔ <b>Hummus</b>  | <b>\$5200</b> |
| Hummus de garbanzo receta propia + palitos de zanahoria asados.  |               |

## Sándwiches & Wraps

- |   |               |
|---|---------------|
| ✔ <b>Madre Burga</b>  | <b>\$9500</b> |
| 100% Vegana. Hamburguesa Beyond Meat, cheddar, tomate, lechuga, pepinillos & super mayo vegana, en pan de hamburguesa.  |               |
| <b>De Portobellos</b>   | <b>\$7800</b> |
| Hamburguesa de hongos portobello y cebollitas, queso cheddar, rúcula y palta. Viene con ketchup casero y nuestro aderezo especial de zanahoria, en pan de hamburguesa casero. |               |
| <b>Bagel de Salmón</b>  | <b>\$8800</b> |
| Salmon ahumado, palta, cebollitas encurtidas, alcaparras + cream cheese con eneldo y limón, en nuestro bagel casero.  |               |
| <b>Chicken Wrap</b>   | <b>\$7500</b> |
| Pechugas de pollo horneadas, queso derretido, tomates asados, cebollitas caramelizadas y palta con aderezo de mayonesa de albahaca.   |               |
| <b>Viva México</b>  | <b>\$6900</b> |
| Wrap frío con mix de porotos negros y choclo + tomate, cebollitas y pimientos rojos, palta y lechuga escarola con nuestra salsa mex de sriracha.                              |               |
| <b>Homemade Burger</b>  | <b>\$9100</b> |
| Hamburguesa casera de carne + queso cheddar, tomate, lechuga, pepinillos & super mayo, en pan de hamburguesa.   |               |

## Ricas y Rápidas

- |  |               |
|--|---------------|
| <b>Quiche de tomates</b>   | <b>\$5500</b> |
| Tomates de verano, albahaca, cebollitas moradas asadas y queso gouda + ensaladita de mix de verdes + rabanitos + tomatitos y vinagreta de limón. |               |
| <b>Sopa de Calabaza</b>  | <b>\$5100</b> |
| Sopa de calabaza especiada con jengibre y coco + toston gratinado con queso en hebras y ciboulette.  |               |
| <b>Poke Veggie</b>   | <b>\$5300</b> |
| Arroz de sushi, mango, cream cheese, rabanitos, zanahoria, cebollín, mix de semillas con mayonesa algo picante de sriracha + salsa de soja.      |               |
| <b>Poke Teriyaki</b>   | <b>\$5500</b> |
| Arroz de sushi, pollo con salsa teriyaki, palta, zanahoria, rabanitos, cebollín, cream cheese, mix de semillas + salsa ponzu.                    |               |

## Ensaladas

- |   |               |
|---|---------------|
| <b>Quinoa Turca</b>   | <b>\$7500</b> |
| Mix de verdes, tabule de quinoa, palta, tomatitos, choclo, rabanitos, damascos turcos, queso de cabra y almendras con aderezo oliva limón.              |               |
| <b>Pollo &amp; Brie</b>   | <b>\$8200</b> |
| Pechuga a la plancha + queso brie, mix de verdes y zapallo italiano horneado con hierbas + crema de palta y almendras                                   |               |
| <b>Poke Bowl</b>  | <b>\$8700</b> |
| Palta asada, brócoli, zapallitos italianos horneados, parmesano y almendras con aderezo de yogur y eneldo.  |               |
| <b>Viva la vida</b>   | <b>\$7900</b> |
| Brie, palta, verdes de verano, arvejas, brócoli asado, couscous con pesto fresco + granola spicy y aderezo Dijon y miel.                                |               |
| <b>Salmón Ahumado</b>   | <b>\$8500</b> |
| Mix de verdes + huevo cremoso de gallina feliz + salmón ahumado + palta, papines, alcaparras + cream cheese con eneldo, con vinagreta de oliva y limón. |               |

# Platos de Fondo

Elige tu propia aventura. Armá tu plato combinando un principal y un acompañamiento.

Principales	\$7500	Para Acompañar	\$2400
Veggie Burgers de Quinoa		Puré de Hortalizas De papa, calabaza, zanahoria, como hacía mamá.	
Merluza Austral a la Plancha		✓ Tabule Couscous con pesto fresco, tomate en cubitos, pepino, ralladura de limón, cilantro y nuestro aderezo Oliva Limón.	
Pechuga de Pollo a la plancha		✓ Azteca Mix de porotos negros y choclo + tomate, cebollitas, pimientos rojo, con nuestra salsa mex de sriracha y cilantro.	
Salmón Grillado + \$1900		Ensaladita de Verano Mix de verdes , choclo, cherries , palta , zanahoria y hierbas con aderezo Dijon y miel.	
Atún Fresco Sellado + \$1900		✓ Hummus verde De garbanzo con hierbas + bastoncitos de zanahoria y apio. Sale con mex nachos.	

## Recomendados

✓ Buenos tacos	\$7900	Salteado de Lomo	\$9400
Tacos de vegetales asados para armar con guacamole, arroz alimonada, mix de porotos negros y choclo aderezados + salsa picante.		Lomo en tiritas con tomate fresco, cebollita morada, cebollín, cilantro y arroz integral con nuestra salsa de soja.	
Ñoquis Caseros	\$8100		
De papas, con salteado de hongos, tomatitos cherries, cebollitas caramelizadas, pomodoro, algo de albahaca y almendras + queso parmesano.			