



Desayunos

BOWL DE FRUTA AL NATURAL Fruta natural con yogurt cítrico de queso fresco.	\$18,500
AÇAÍ BOWL Con fruta, granola, y açai cremoso amargo.	\$19,300
OMELETTE DE CLARAS En omelette con espinaca, tomate y champiñones.	\$19,500
HUEVOS AL GUSTO (elegir 4 ingredientes): Cebolla, tomate, espinaca, champiñones, maíz, tocineta, y queso.	\$19,500
REVUELTOS DE ESPARRAGOS Con puerro, setas y camarones.	\$26,000
TORTILLA ESPAÑOLA DE PATATA Huevos, papa, alioli y pimientos confitados.	\$27,200
PANCAKE DE AVENA (GLUTEN FREE) Con arándanos, frambuesa, banano, nuez, yogurt casero y miel ecológica.	\$25,100
WAFFLE DE YUCA Con frutos rojos de la casa, yogurt cítrico, miel infusionada. OPCIÓN: Nutella / Arequipe.	\$28,100

Saludable

CALENTADO DE QUINOA ANDINA Setas y vegetales.	\$33,500
AREPA DE YUCA (con ensalada campera) Ensaladita de huevo duro, tomate y aguacate.	\$29,100
TOSTADA DE BERENJENA Y VERDURITAS Escalibadas, sobre pan integral con aguacate, palmito, setas y huevo poché.	\$31,000
CUAJADA DE QUESO FRESCO Queso fresco del Caqueta con miel de chile rojo.	\$16,200



Sartenadas

RATATUILLE BERENJENA Pisto de berenjena, huevos y papa francesa.	\$30,500
IBÉRICA (Homenaje "huevos rotos" de Lucio) Huevos fritos, papa francesa, con: Chorizo criollo / morcilla de burgos / porkbelly artesanal.	\$31,100
GRATINADO DE BOLOGNESA Casera, huevo, papa francesa, queso parmesano.	\$29,100

Amma Toast

CAPRESE TOAST Pan Sourdough, tomate cherry confitado, queso cremoso, cebollas encurtidas, rabano ecológico y alcaparra.	\$29,100
AVOCADO TOAST Pan Sourdough, aguacate trabajado, fritata de vegetales, langostinos y huevo cocido salmón curado, y aros de cebolla encurtida.	\$32,600
PROSCIUTTO TOAST Pan Sourdough, tomaca, huevo frito en sartén.	\$32,600
BRIE TOAST Pan baguette, higos, brie, y mortadela de pistacho.	\$34,600

Sándwich

CROISSANT DE OMELETTE Huevo revuelto, rúgula fresca, queso, tomate, y mostaza.	\$26,100	SÁNDWICH PAISANA PROSCIUTTO Croissant tradicional con Prosciutto, huevo cocido, rúgula, tomate, mozzarella y dijonnise de la casa. Pavo \$25 / Salmón \$26	\$24,500
ÁMMA EGG SÁNDWICH Confitura de cebolla caramelizada, aguacate trabajado, huevos revueltos con espinaca, setas, mojo de temporada, tocineta, ensalada de encurtidos y semillas de la casa en pan brioche.	\$29,300	CHORIPAN ÁMMA Chorizo criollo artesanal al carbón con chimichurri.	\$23,700
		BIKINI DE SETAS Mozzarella y trufa.	\$28,200

Batidos Amma

(ROJO) PROBIÓTICO Arándanos, fresa, banano, yogurt griego, zumo de naranja, semillas de calabaza.	\$13,000	(VERDE) ANTIOXIDANTE Manzana verde, rodajas de pepino verde, hojas de albahaca y hierbabuena, zumo de limón, semillas de chia.	\$13,000
---	-----------------	--	-----------------

*Precios con el 8% de impuesto

www.ammarestaurante.com