

# MENÚ

## Cocina y Café

### DESAYUNOS

**AREPA DE CHOCOLÓ** Acompañada de queso y crema agria. **\$18.300**

**HUEVOS DEL EJE** Huevos Fritos con salchichas bañados en salsa criolla, acompañados con arepa de queso. **\$19.900**

**OMELETTE AL GUSTO** Escoge dos de los siguientes ingredientes: champiñones, jamón, queso, cebolla o tomate. **\$10.700**

**TOSTADAS VEGGIE** tostadas de pan brioche con espinaca, aguacate, tomate cherry, huevo poche o duro y queso parmesano. **\$20.900**

**CALENTADO DE LA CASA** arroz blanco, frijoles, plátano maduro, carne molida y huevo frito, acompañado de hogao. **\$18.900**

**Bowl de Frutas** mezcla de frutas de temporada con yogurth griego y granola artesanal. **\$21.500**

### ENTRADAS

**SALCHICHAS EN CERVEZA** Salchichas bañadas en nuestra salsa de cerveza acompañadas de papas bravas y tomate cherry (Ligeramente). **\$17.400**

**CHICHARRONCITOS** trozos de panceta de cerdo crocante acompañados de limón. **\$18.500**

**COCTEL DE CAMARÓN** camarones en su caldo con pepino, cebolla, limón y cilantro. **\$29.400**

**MARRANITAS DE CARNE** marranitas de plátano verde rellenas de carne desmechada con salsa de pimentón asado y semillas de cilantro. **\$19.500**

### SOPAS

**SOPA DE TOMATE** servida con un toque de crema de leche. **\$18.700**

**SOPA DE VERDURAS** mezcla de verduras y hortalizas cocidas en caldo de pollo. **\$16.800**

**TAZA DE FRIJOLE** frijoles cocidos en su tinta acompañados de hogao. **\$14.500**

### ENSALADAS

**ENSALADA DEL EJE** julianas de mango, cubos de tomate, zucchini verde, aguacate sobre una base de arroz integral con cubos de pollo en salsa de café. **\$28.500**

**ENSALADA GÉNOVA** Mix de lechuga, julianas de apio, tomate cherry, queso campesino y aceitunas en una base de quinoa y salmón. **\$33.000**

**ENSALADA MARINERA** mix de lechugas, champiñones, cebolla morada en julianas, camarones, calamares y crocantes de cebolla larga bañada en vinagreta de miel mostaza. **\$30.900**

### FUERTES

**SALMON XIS** salmón grillado servido sobre una cama de orzo en mantequilla verde y ensalada de la casa. **\$43.900**

**LOMO A LA TOCINETA** lomo de res en tocineta acompañado de papas a la crema y ensalada de la casa. **\$38.500**

**ROULETTE DE POLLO** acompañado con pasta al burro y ensalada de la casa. **\$34.900**

### CASUAL

**MINI SANDUCHES** Cuatro mini sandwiches a la plancha: Jamón y queso, Morrones y miel, Pollo y Champiñones, lomo y cebolla caramelizada. Acompañados de papas a cuchillo. **\$28.900**

**HAMBURGUESA FILANDIA** Con carne de res al estilo thai, tocineta crocante, queso mozzarella, tomate, lechuga romana y pan artesanal. Acompañada de papas a cuchillo. **\$27.500**

**TACOS** Tres tortillas de maíz en costra de queso con chicharrón, res y pollo acompañadas de guacamole y pico de gallo (pide picante al gusto). **\$27.500**

**DESGRANADO** maíz desgranado en salsa de la casa con lomo o pollo en cubos, queso doble crema y viruta de papa. **\$25.100**

### PASTELERÍA

**CHEESECAKE FRUTOS ROJOS** \$13.300  
**TORTA DE CHOCOLATE** \$11.200  
**TORTA DE ZANAHORIA** \$9.900  
**TORTA DE ALMOJABANA** \$10.300  
**TORTA DE AMAPOLA** \$8.900  
**CINNAMON ROLL** \$9.900  
**MUFFIN DE AGRAZ** \$9.500

### PANADERÍA

**CROISSANT DE ALMENDRA** \$9.700  
**CROISSANT DE MANTEQUILLA** \$6.800  
**PASTEL DE CARNE** \$8.900  
**PASTEL DE POLLO** \$8.500

### CAFE EMPACADO CAFE FILTRADO

**DOS TAZAS DE TU MÉTODO FAVORITO:**  
**CHEMEX, V60, PRENSA FRANCESA,**  
**SIFÓN JAPONÉS O**  
**AEROPRESS. \$16.700**

**BLÉN DE LA CASA POR 340 gr** \$46.600  
**BLÉN DE LA CASA POR 1 kg** \$121.500

### CAFECITO

**CAFÉ DEL EJE CON LIMÓN Y**  
**PANELA** \$6.500  
**ESPRESSO** \$5.000  
**MACCHIATO** \$5.800  
**AMERICANO** \$5.000  
**LATTE** \$8.500  
**CAPPUCCINO** \$8.500  
**MOCACCINO** \$9.500

### BEBIDAS CALIENTES

**AGUADEPANELA CON**  
**QUESO** \$6.500  
**AROMÁTICA DE FRUTAS** \$8.900  
**TÉ MATCHA** \$10.900  
**TÉ CHAI** \$11.500  
**CHOCOLATE** \$10.500  
**MILO** \$9.900  
**CHOCOCHAI** \$10.900  
**INFUSIONES SELVATICAS**  
 (Acaí, Camu Camu) **\$9.400**

### BEBIDAS FRIAS

**CAFÉ FRÍO** \$8.700  
**LATE FRIO** \$8.500  
**GRANIZADO DE CAFÉ CON**  
**CHATILLI** \$11.500  
**GASEOSA ARTESANAL**  
 (MIX DE FRUTAS DE TEMPRADA) **\$9.400**  
**JUGO NATURAL EN AGUA** \$8.600  
**JUGO NATURAL EN LECHE** \$9.300  
**LIMONADA DE COCO** \$9.400  
**LIMONADA DE HIERBA BUENA** \$8.700  
**LIMONADA DE NATURAL** \$9.700  
**MALTEADA**  
 (VAINILLA, CHOCOLATE O FRUTOS ROJOS) **\$13.500**  
**AGUA MINERAL CON / SIN GAS** \$6.800

### CÓCTELES

**MIMOSA** Vino espumoso Lambrusco con jugo de naranja. **\$28.500**  
**MOJITO** Ron, Limón, almibar, hierbabuena. **\$29.900**  
**GIN TONIC** Ginegra + Tónica. **\$32.900**

### VINOS

**PREGUNTA POR LAS SEPAS DISPONIBLES DE:**

	COPA	BOTELLA
VINO BLANCO	\$23.700	\$121.000
VINO TINTO	\$24.500	\$125.000
VINO ROSE	\$21.000	\$ 99.500

### CERVEZAS

**CLUB COLOMBIA** \$10.900  
**STELLA ARTOIS** \$12.900  
**CORONA** \$11.900

### ADICIONALES

**SABORIZANTE** \$3.000  
**SALSA CHOCOLATE** \$3.500  
**LECHE DESLACTOSADA** \$2.300  
**LECHE DE SOYA** \$3.500  
**LECHE DE ALMENDRAS** \$4.000  
**MICHELADA** \$2.000

