

DESAYUNOS

BOWL DE FRUTA

\$9.900

BOWL DE AÇAÍ

con granola, semillas de chía y frutos rojos
\$18.900

con granola, mantequilla de maní y banano
\$19.600

QUESO A LA PLANCHA

\$9.800

TOSTADAS FRANCESAS

con banano y miel de maple
\$22.100

PANCAKES

con mantequilla y miel de maple
\$18.600

BOWL DE AVENA

mantequilla de almendras, arandanos, banano y miel
\$19.600

TOSTADAS INTEGRALES

\$7.000

GRANOLA*

con yogurt griego y miel
\$23.500

con leche de almendras
\$20.300

con leche
\$18.900

TOSTADAS

con mantequilla y mermelada
\$6.500

HUEVOS

HUEVOS REVUELTOS

con jamón, queso, champiñón, maíz o tomate y cebolla - \$17.900
/ sólo clara - \$18.500

HUEVOS REVUELTOS

\$7.900

CHILAQUILES

Totopos, salsa molcajete, huevo frito, pollo y queso fresco - \$ 22.000

HUEVOS SHAKSHUKA

con tomate, pimentón, cebolla y especias - \$18.400

HUEVOS TIBIOS

al gusto acompañados de pan country sour - \$13.900

FRITTATA

huevos al horno con queso y vegetales - \$18.400

HUEVOS A LA CREMA

con jamón ahumado sellado en miel, acompañado de pan gratinado - \$22.900

BRKFST BOWL

Huevos revueltos, queso a la plancha, aguacate, tocineta y pan baguette
\$ 25.900

HUEVOS FRITOS

\$7.900

HOJALDRES

**ROSCÓN DE AREQUIPE
O BOCADILLO**
\$5.500

**CROISSANT DE
JAMÓN & QUESO**
\$11.900 / CAJA X 3 \$35.200

**DANISH DE PECANS
Y CAMELO**
\$9.500

**CROISSANT DE
ALMENDRAS***
\$9.900 / CAJA X 3 \$28.900

CROISSANT DE QUESO
\$11.500 / CAJA X 3 \$33.700

CROISSANT
\$5.000 / CAJA X 3 \$14.200

PAIN AU CHOCOLAT
\$7.900 / CAJA X 3 \$22.900

**CRUFFIN AREQUIPE
/ AVELLANA**
\$7.700

**CROISSANT
DE PISTACHO**
\$11.900 / CAJA X 3 \$34.900

**DANISH DE
CANELA**
\$6.900

DOUGHNUTS

**AREQUIPE,
AZÚCAR & CANELA,
CREMA
PASTELERA, MORA**
\$5.500

CHOCOLATE
\$8.000

ZANAHORIA
\$8.500

PAN

CANASTA DE PAN
5 panes de su elección: croissant,
pain au chocolat, cruffin, finlandés, challah,
pain de canela, pan de mie integral,
baguette, country sour, miche levain
\$21.500

CANASTA DE PAN DE LA CASA
5 panes de nuestra selección
\$19.700

CANASTA DE AMASIJOS
\$18.900

PAN DE YUCA
\$5.200

ALMOJÁBANA
\$5.200

SÁNDWICHES

MASA

huevo, queso y tocineta en muffin inglés acompañado de un bowl de fruta
\$23.100

TARTINE DE AGUACATE*

tomates cherry, semillas de girasol y germinados en pan miche levain
\$23.400

GRILLED CHEESE

queso campesino y sabana en pan de mie o pan árabe
\$18.900

CROQUE MADAME

jamón, queso gruyere, huevos fritos, salsa bechamel en pan country sour
\$28.500

TARTINE DE AGUACATE & HUEVO*

huevos revueltos con queso monterrey jack en pan miche levain
\$27.300

GRILLED HAM & CHEESE

jamón, queso campesino y sabana en pan de mie o pan árabe
\$22.100

BRKFST BRGR

huevo, queso cheddar, tocineta y sriracha en pan brioche
\$23.100

BAGEL CON SALMÓN AHUMADO

queso crema, aguacate, tomate cebolla encurtida y alcaparras
\$30.900

CROISSANT

huevo, jamón y queso
\$26.600

PANADERÍA

KIT DE PAN # 1
\$49.500

MUFFIN INGLÉS X 6
\$10.500

PAN DE BANANO
\$17.500

**BAGEL CON SEMILLAS
DE AJONJOLÍ**
\$19.800

PAN FINLANDES
\$17.900

**PAN BRIOCHE
DE CANELA**
\$17.500

PAN ROLL 5 GRANOS
\$17.000

**PAN
HAMBURGUESA
SLIDER PQT. X 6 UNDS**
(SOLO FIN DE SEMANA)
\$11.000

KIT DE PAN # 2
\$55.000

**PAN
ÁRABE X 5**
\$11.500

PAN DE MIE
\$14.500

PRETZEL
\$4.500

**PAN INTEGRAL
NUECES Y UVAS**
\$22.900

**PAN BLANCO
SIN GLUTEN**
(SOLO BAJO PEDIDO)
\$29.900

**PAN SIN
GLUTEN CON
SEMILLAS**
(SOLO BAJO PEDIDO)
\$32.900

**PAN
COUNTRY SOUR**
\$11.000

**PAN BABKA
DE CHOCOLATE**
\$18.800

**PAN DE
MIE INTEGRAL**
\$17.500

**PAN
MICHE LEVAIN**
\$17.900

**PAN ROLL
CHALLAH**
\$15.400

**PAN PERRO
SLIDER PQT. X 6 UNDS**
(SOLO FIN DE SEMANA)
\$12.100

CINNAMON ROLL
\$7.800-\$8.500
CAJA X 3 \$23.000-\$25.100

BATIDOS DE FRUTAS & VEGETALES

#1

BANANO, ARÁNDANO, DÁTILES, KALE,
ESPINACA, COCOA.
\$26.500

#2

PIÑA, BANANO, ZANAHORIA, LIMÓN,
JENGIBRE.
\$20.000

#3

REMOLACHA, FRESA, PIÑA, BANANO,
MORA, ARÁNDANO,
FRAMBUESA, LIMÓN.
\$20.000

#4

AGUACATE, BANANO, ESPINACA,
DÁTILES, LIMÓN, JENGIBRE.
\$20.000

#5

PIÑA, BANANO, FRESA, PEPINO
COHOMBRO, PITAYA.
\$20.000

#6

MANGO, PIÑA, PAPAYA, ZANAHORIA,
LIMÓN.
\$20.000

#7

NAIDÍ (ACAI), BANANO, FRESA, PITAYA,
MANTEQUILLA DE MANÍ.
\$20.000

#8

NAIDÍ (ACAI), BANANO, FRESA,
GUAYABA, ESPINACA, MANTEQUILLA DE
MANÍ.
\$20.000

#9

BANANO, PIÑA, NARANJA, AGUACATE,
PEPINO COHOMBRO, ESPINACA, KALE.
\$20.000

#10

MORA, FRAMBUESA,
ARÁNDANO, BANANO, FRESA, DÁTILES,
KALE, COCOA.
\$26.500

REPOSTERÍA

TORTAS

PORCIÓN \$14.900
CAJA X 2 PORCIONES \$28.800

AGRÁS & AMAPOLA
\$89.000

CHOCOLATE
GRANDE - \$149.900
PEQUEÑA - \$89.000

SELVA NEGRA
\$101.900

ZANAHORIA
\$78.000

CUPCAKES

**AREQUIPE, BLANCO
& NEGRO, CHOCOLATE,
VAINILLA**
\$8.000

POSTRES

BREAD PUDDING
\$10.500

BROWNIE
\$7.800

**CHEESECAKE
FRUTOS ROJOS**
\$85.000 / PORCIÓN \$11.500

GALLETAS

**AVENA,
CHUNKS DE CHOCOLATE,
CHOCOLATE + CHOCOLATE***
\$6.600

FINANCIER*
\$3.900
CAJA X 4 \$15.000
CAJA X 6 \$22.200

SURTIDAS
CAJA X 4 \$25.200
CAJA X 6 \$37.700

**MASA DE
GALLETAS PARA HORNEAR
EN CASA - \$29.000**

HELADO

HELADO VAINILLA
\$4.600

SÁNDWICH DE HELADO
Sándwich de helado
vainilla y galleta
de chocolate - \$8.900

Pregunte por
**BOLA DE HELADO CON
GALLETA WAFER**

TARTELETAS

ALMENDRA & AGRÁS*
\$79.000

LIMÓN
\$75.500

FRESA
\$75.500

MANZANA
\$82.500

PORCIÓN \$14.900

PISTACHO
\$92.000

PORCIÓN \$15.500

DOUGHNUTS

**AREQUIPE, AZÚCAR
& CANELA, CREMA
PASTELERA, MORA**
\$5.500

CHOCOLATE
\$8.000

ZANAHORIA
\$8.500

**MINI DOUGHNUT DE
AZÚCAR & CANELA**
\$700

SÁNDWICHES

MOZZARELLA

tomates secos y pesto
en pan country sour
\$29.900

PAVO*

tocineta, aguacate,
queso y salsa romesco
en pan integral de
nueces y uvas
\$39.900

BERENJENAS AL HORNO

queso mozzarella
fresco, mermelada
de tomate y rúgula
en pan árabe
\$26.000

FALÁFEL

queso feta, pepino
cohombro, cebolla
encurtida, tzatziki
y tahina en pan árabe
\$28.000

POLLO CROCANTE

queso cheddar,
ensalada de repollo
y salsa bbq en pan
brioche
\$36.900

GRILLED HAM & CHEESE

jamón, queso
campesino y sabana en
pan de mie o árabe
\$28.000

STEAK SÁNDWICH

queso cheddar,
aguacate, tomate fresco
y cebolla caramelizada
en pan miche levain
\$43.000

POLLO & AGUACATE

cilantro, tomate y
queso fresco en
pan baguette
\$32.900

STEAK & EGG

roast beef, cebolla
caramelizada, huevo
frito y jalapeños, en
pan rústico italiano
\$39.900

PROSCIUTTO & SOPRESSATA

queso gouda, gruyere,
rúgula, y tomates secos
en pan rústico italiano
\$43.000

GRILLED CHEESE

queso campesino
y sabana en pan
de mie o árabe
\$26.000

POLLO AL LIMÓN

queso campesino,
pimentón asado,
rúgula y pesto en
pan country sour
\$36.900

JAMÓN Y TRES QUESOS

jamón, queso gouda,
gruyere y sabana,
acompañado de una
salsa aioli en pan
country sour
\$39.900

REUBEN

corned beef, queso
gouda y salsa rusa
en pan de centeno
\$39.900

ATÚN

atún, lechuga
romana crocante,
en pan country sour
\$37.800

ENSALADAS

ESCOJA ENTRE BASE LECHUGA MIX, BASE LECHUGA ROMANA O BASE SIN LECHUGA
ENSALADA DE LA BARRA \$9.200 BASE ARROZ INTEGRAL O QUINOA +\$3.300

VINAGRETAS

- BALSÁMICA \$3.900
- CILANTRO \$3.900
- CLÁSICA \$3.900
- JENGIBRE & AJONJOLÍ \$3.900
- MANZANA \$3.900
- NARANJA & MOSTAZA \$3.900
- ACEITE DE OLIVA \$4.500
- PEPINO & HABANERO \$3.900
- PESTO \$3.900
- TAHINA \$3.900
- AGUACATE \$3.900

PROTEÍNA

- ATÚN \$10.900
- BOCCONCINI \$5.900
- CAMARONES \$8.100
- FALÁFEL \$4.700
- HUEVO \$2.400
- PAVO \$10.900
- POLLO \$6.300
- POLLO CAJÚN \$6.300
- PARMESANO \$3.500
- QUESO CAMPESINO \$5.900
- QUESO FETA \$8.100
- TOGINETA \$7.200
- TOFU \$3.500

VEGETALES

- APIO \$2.100
- ARVEJA \$3.000
- BRÓCOLI \$2.100
- CEBOLLA ENCURTIDA \$2.100
- CHAMPIÑONES \$3.000
- ESPINACA \$2.400
- PALMITOS \$5.200
- PIMENTÓN ASADO \$3.500
- RAÍCES CHINAS \$2.100
- REMOLACHA \$3.000
- TOMATE \$2.400
- TOMATES CHERRIES \$2.400
- TOMATES SECOS \$5.900
- ZANAHORIA \$1.700
- BRÓCOLI AL HORNO \$3.000
- PEPINO \$1.700
- RÚGULA \$4.500

ENSALADA DE
FALÁFEL \$25.900

ENSALADA DE POLLO
CROCANTE \$25.000

ENSALADA MORRISON
\$32.000

*Pregunte por nuestros warm bowls

OTROS

- ACEITUNAS \$3.400
- AGUACATE \$3.400
- MANZANA \$2.400
- NARANJA \$1.700
- ARÁNDANOS SECOS \$4.700
- UVAS PASAS \$2.400 / MANÍ \$3.000
- NUECES CARMELIZADAS \$5.200
- RISONI, TOMATES
Y QUESO FETA \$5.900
- TORNILLOS DE PASTA \$3.400
- SEMILLAS DE GIRASOL \$3.000
- TABOULÉ \$4.500 / TZATZIKI \$3.900
- KALE CHIPS \$4.300
- CROUTONS \$1.700

GRANOS

- ARROZ INTEGRAL \$3.900
- GARBANZO \$3.500
- GARBANZO CROCANTE \$2.500
- CUSCÚS \$5.500 / MAÍZ \$3.000
- LENTEJAS CROCANTES \$2.500
- QUINOA ROJA Y ARROZ BASMATI
\$3.900
- QUINOA HIERBAS Y ARÁNDANOS
\$4.500
- QUINOA BLANCA \$4.500

SOPAS

MEDIA SOPA
\$9.800

SOPA
\$16.500

TARTINES

AGUACATE*

tomates cherry, semillas de girasol
y germinados en pan miche levain
\$23.400

ROAST BEEF

tajadas de lomo, rúgula, mostaza y
confit de tomates en pan miche levain
\$35.500

SALMÓN AHUMADO

crema agria, alcaparras, cebolla
encurtida y sumac en pan miche levain
\$43.900

TARTINE DE AGUACATE, HUEVO & QUESO*

huevos revueltos con queso monterrey
jack en pan miche levain
\$27.300

RETAIL

CAFÉ

1/2 LIBRA \$23.800
LIBRA \$41.200

CAFÉ ESPECIAL

1/2 LIBRA \$24.900
LIBRA \$43.500

CRISPETAS DE CAMELO

\$16.900

KIT DE CUMPLEAÑOS

\$17.900

GALLETAS PARA PERRO

\$26.000

GRISSINIS DE PARMESANO

\$23.700

LAVASH CON SAL MARINA

\$16.500

GRANOLA

\$30.900

DRAGEES DE ALMENDRAS

\$27.800

MINI BROWNIES EN LATA

\$32.500

MERMELADA DE AGRAS, FRESA, LULO, MORA O UCHUYA

\$21.500

CREMA DE ALMENDRAS

\$40.000

CREMA DE MANI NATURAL

\$22.000

DRAGEES DE CHOCOLATE CROCANTE

\$23.500

BEBIDAS

AGUA MANANTIAL CON GAS \$5.400
AGUA MANANTIAL SIN GAS \$7.300
AGUA SAN PELLEGRINO \$14.700
ACQUA PANNA \$14.700
GASEOSAS \$5.900 / TÉ HATSU \$8.500
AGUA DE CORELIA CON GAS
(LIMÓN O NARANJA) \$ 9.200
MIMOSA BOTELLA \$165.000 / COPA \$19.000

INFUSIONES

HERBAL: LUZ DE LUNA MANZANILLA, LAVANDA,
PASIFLORA, CIDRÓN, LUMINARIA Y CLITORIA
FRUTOS ROJOS: ENAMORA
MORA, CANELA, FRESA Y ALBAHACA
FRUTOS AMARILLOS: ALIVIO MISTERIOSO
LULO, JENGIBRE, CIDRÓN, MANZANA Y MANZANILLA
ACTIVANTE: CACAO VITAL CACAO, MENTA Y GUAYUSA
\$7.900

TÉ

TÉ NEGRO: DELIRIO EXQUISITO
TÉ NEGRO, MARACUYÁ, PIÑA \$7.900
TÉ VERDE: MENTE CONSCIENTE
TÉ VERDE, LIMONARIA, MENTA \$7.900
MASALA CHAI TÉ NEGRO Y ESPECIAS
EN LECHE FRIO O CALIENTE \$8.700
TÉ MATCHA \$9.300

ICED TEA & SODAS

HAPPY KOMBUCHA \$14.500 THAI TEA \$8.700
DELIRIO EXQUISITO TÉ NEGRO,
MARACUYÁ, PIÑA \$7.900
SODA FRUTOS ROJOS / FRUTOS AMARILLOS \$9.000

CAFÉ & BEBIDAS CALIENTES

ESPRESSO \$5.500 / DOPPIO \$6.600
AMERICANO \$5.000 * / MACCHIATO \$6.500
CAFÉ LATTE \$7.200 * / GOLD BREW \$8.500
CAPPUCCINO FRÍO O CALIENTE \$7.200 *
CHOCOLATE \$7.500
MILO FRÍO O CALIENTE \$8.500
CAFÉ EN CHEMEX 2 TAZAS \$12.300
CAFÉ EN PRENSA FRANCESA \$12.300
CAFÉ EN V60 2 TAZAS \$12.300

* BEBIDA DOBLE - COSTO ADICIONAL DE \$1.600
• CON LECHE DE ALMENDRAS - COSTO ADICIONAL DE \$3.000

JUGOS

NARANJA \$9.600 / MANDARINA \$10.000
NARANJA & TORONJA \$12.000
TORONJA \$13.100 / LIMONADA \$6.800
LIMONADA & HIERBABUENA \$8.700
LIMONADA & JENGIBRE \$8.700
LIMONADA DE AGUACATE \$9.800
LIMONADA DE COCO \$9.800
CHICHA DE PATILLA \$8.800
JUGO DE MANGO, COPOAZÚ,
GAUAYABA AGRIA, COROSO (TEMPORADA)
EN AGUA \$8.700 EN LECHE \$9.800

OTRAS BEBIDAS

TURMERIC LATTE JENGIBRE, PIMIENTA Y LECHE
DE ALMENDRAS. FRIO O CALIENTE \$8.700
AROMÁTICA DEL PÁRAMO
LAVANDA Y CANELÓN \$4.800
AROMÁTICA DE FRUTAS MARACUYÁ, PIÑA,
UCHUVA, Y CARAMBOLO \$5.500
AROMÁTICA DE HIERBABUENA
HOJAS DE HIERBABUENA \$4.800

PORCIONES

CHIPS
\$6.200

PAPAS FRITAS
\$6.900

LECHE
\$2.500

**LECHE
DE ALMENDRAS**
\$3.400

YOGURT GRIEGO
\$8.500

PAN BANANO
\$3.400

PAN
\$5.900

PAN ROLL
\$2.600

GRANOLA
\$4.100

SALMÓN
\$13.500

TOCINETA
\$10.200

JAMÓN
\$6.600

MANTEQUILLA
\$2.100

**CREMA
DE ALMENDRAS**
\$5.400

**CREMA
DE MANÍ**
\$2.700

**QUESO CAMPESINO,
MOZARELLA, SABANA,
CHEDDAR**
\$6.100

TZATZIKI
\$3.900

VASO DE LECHE
\$6.500

FRESA
\$2.400

BANANO
\$3.200

FRUTOS ROJOS
\$2.700

**CREMA
DE AVELLANA**
\$3.900

**MERMELADA
AGRAZ,
FRESA, LULO,
MORA, UCHUVA**
\$2.200

GUACAMOLE
\$3.700

RÚGULA BABY
\$4.200

TOMATE CHERRY
\$2.000

TOMATE
\$2.000

PINTAS DE HELADO X 300 G

YOGURT, AÇAÍ & FRUTOS ROJOS	\$ 20.000
PISTACHO	\$ 24.900
CHOCOLATE, BROWNIE & CARAMELO	\$ 24.900
SELVA NEGRA	\$ 24.900
VAINILLA & GALLETA	\$ 24.900
VAINILLA & CROCANTE AVELLANA	\$ 24.900
BIRTHDAY ICE CREAM	\$ 20.000
YOGURT	\$ 22.500
GULUPA	\$ 24.900
PATILLA	\$ 24.900
AREQUIPE	\$ 20.000
YOGURT, MIEL & ALMENDRA	\$ 24.900
VAINILLA	\$ 22.500

VINO TINTO

CU4ATRO ANDARES, SYRAH (TEMPORADA)

VALLE CENTRAL, CHILE

Vino tinto intenso con taninos suaves y notas de moras y especias dulces.

Copa - \$23.100

Botella - \$126.500

CU4ATRO ANDARES, CABERNET SAUVIGNÓN / MERLOT

Vino chileno Rojo rubí con aromas a frutos negros y especias, acidez media con taninos suaves.

Copa - \$23.100

Botella - \$126.500

TRAME D ORO NERO DE AVOLA (TEMPORADA)

SICILIA, ITALIA

Vino tinto elegante con notas de ciruelas, piel de manzana roja y especias.

Copa - \$25.300

Botella - \$148.500

PICOSA GARNACHA CATALUÑA ESPAÑA

Vino tinto sin crianza en barrica con notas de mora y cereza, con un carácter suave y aterciopelado.

Copa - \$25.300

Botella - \$148.500

VINO BLANCO

HIEDLER GRUENER VELTLINER LOESS

KAMPTAL, AUSTRIA

Vino blanco con una acidez refrescante, notas especiadas y frutas amarillas.

Copa - \$25.300

Botella - \$148.500

CU4ATRO ANDARES, CHARDONNAY

VALLE CENTRAL, CHILE

Vino con notas florales, toques de vainilla y flores de acacia.

Copa - \$23.100

Botella - \$126.500

TRAME D ORO GRILLO (TEMPORADA)

SICILIA, ITALIA

Vino delicado, con notas a durazno, melocotón, pera, y flor blanca.

Copa - \$25.300

Botella - \$148.500

VINO ROSÉ

HIEDLER ROSE ZWEIFELT AUSTRIA

Vino con color rosado brillante, y aromas frescos a fruta.

Copa - \$28.900

Botella - \$162.800

ESPUMANTES

PROSECCO SIOR SANDRO DC V8+

VENETO, ITALIA

Burbuja delicada con notas a durazno y pera

\$25.300 / \$148.500

COLLALTO PROSECCO EXTRA DRY

VENETO, ITALIA

Refinado y elegante, con burbujas delicadas y duraderas

\$25.300 / \$148.500

MIMOSA

BOTELLA

\$165.000

COPA

\$19.000

CERVEZA

CLUB COLOMBIA

\$9.900

ÁGUILA LIGHT

\$8.900

MÉTODOS DE CAFÉ

CAFÉ DE ORIGEN ESPECIAL — 2 TAZAS

V60

Extracción de los mejores compuestos del café para una bebida limpia equilibrada y compleja.
\$12.300

PRENSA FRANCESA

Extracción con mucho cuerpo, dulce, poca acidez y gran voluptuosidad.
\$12.300

CHEMEX

Extracción con cuerpo ligero y acidez pronunciada. Sofisticada, elegante y delicada.
\$12.300