

DESAYUNOS

**BOWL
DE FRUTA**
\$7.700

BOWL DE AÇAÍ
con granola,
semillas de
chía y frutos rojos
\$11.550
con granola,
mantequilla de
maní y banano
\$11.950

**TOSTADAS
FRANCESAS**
con banano y miel
de maple
\$12.800

PANCAKES
con mantequilla y miel
de maple
\$11.900

**QUESO A
LA PLANCHA**
\$6.400

GRANOLA*
con yogur natural
de vainilla, leche
de soya o leche de
almendras
\$15.000
con leche \$14.100

TOSTADAS
con mantequilla y
mermelada
\$4.600

HUEVOS

**HUEVOS
REVUELTOS**
con jamón, queso,
champiñón, maíz o
tomate y cebolla
\$12.050

HUEVOS TIBIOS
al gusto acompañados
de pan country sour
\$8.900

**HUEVOS
SHAKSHUKA**
con tomate, pimentón,
cebolla y especias
\$11.800

HUEVOS FRITOS
\$5.950

**HUEVOS
REVUELTOS**
\$6.000

HUEVOS A LA CREMA
con jamón ahumado
sellado en miel,
acompañado de pan
baguette gratinada
\$16.500

FRITTATA
huevos al horno con
queso y vegetales
\$12.000

HOJALDRES

**CROISSANT DE
ALMENDRAS***

\$5.750

**CRUFFIN
AREQUIPE / NOCCIOLATA**

\$5.100

CROISSANT

\$3.200

**CROISSANT
DE QUESO**

\$6.300

**CROISSANT DE
JAMÓN & QUESO**

\$5.700

**DANISH DE PEGANS
Y CARAMELO**

\$4.900

**PAN AU
CHOCOLAT**

\$5.550

**CROISSANT
DE PISTACHO**

\$7.550

**DANISH DE
CANELA**

\$4.400

DOUGHNUTS

AREQUIPE,
AZÚCAR & CANELA,
CREMA
PASTELERA, MORA

\$3.400

CHOCOLATE

\$4.700

ZANAHORIA

\$5.500

PAN

CANASTA DE PAN

5 panes de su elección: croissant,
pan au chocolat, cruffin, finlandés,
challah, pan de canela,
pan de mie integral, baguette,
country sour, miche levain

\$14.900

CANASTA DE PAN DE LA CASA

5 panes de nuestra selección

\$13.900

SÁNDWICH

MASA

huevo, queso y tocineta en muffin inglés acompañado de un bowl de fruta
\$14.950

CROQUE MADAME

jamón, queso gruyere, huevos fritos, salsa bechamel en pan country sour
\$18.050

BRKFST BRGR

huevo queso cheddar, tocineta y sriracha en pan brioche
\$ 14.950

TARTINE DE AGUACATE*

tomates cherry, semillas de girasol y germinados en pan miche levain
\$15.600

GRILLED HAM & CHEESE

jamón, queso campesino y sabana en pan de mie o pan árabe
\$14.950

GRILLED CHEESE

queso campesino y sabana en pan de mie o pan árabe
\$12.700

TARTINE DE AGUACATE & HUEVO*

huevos revueltos con queso monterrey jack en pan miche levain
\$ 16.950

CROISSANT

huevo, jamón y queso
\$15.500

PANADERÍA

**KIT
DE PAN # 1**
\$32.200

MUFFIN INGLÉS X 6
\$7.200

PAN BATARD ACEITUNAS
\$10.400

PAN BATARD INTEGRAL
\$9.000

**PAN DE BANANO
CON AGRAS**
\$9.500 / PORCIÓN \$2.500

PAN BRIOCHE DE CANELA
\$11.300

PAN COUNTRY SOUR BATRD
\$8.300

PAN FINLANDES
\$11.700

PAN ROLL 5 GRANOS
\$14.000

PAN HAMBURGUESA
PQT. X 6 UNDS \$8.000

**KIT DE HARINA PARA
HACER PAN EN CASA**
\$5.900

PAN ÁRABE X 5
\$6.500

PAN BAGUETTE
\$3.800 / INTEGRAL \$4.500

PAN DE MIE
\$8.500 / INTEGRAL \$9.200

PAN BABKA CHOCOLATE
\$15.600

**PAN INTEGRAL
NUECES Y UVAS**
\$17.350

**PAN BLANCO
SIN GLUTEN**
con semillas
de ajonjolí
y amapola
(solo miércoles)
\$17.000

PAN SIN GLUTEN
con semillas
(solo miércoles)
\$20.500

**KIT
DE PAN # 2**
\$36.500

PAN COUNTRY SOUR
\$7.800 / MINI \$3.900
MOLDE \$8.300

PAN COUNTRY SOUR BATRD
\$8.300

PAN ROLL ACEITUNAS
\$12.500

PRETZEL
\$3.200

**PAN RÚSTICO
ITALIANO**
\$8.400

PAN MICHE LEVAIN
\$10.400 / MINI \$5.200

PAN ROLL CHALLAH
\$8.900

PAN PERRO
PQT. X 6 UNDS \$8.000

BATIDOS DE FRUTAS & VEGETALES

#1
BANANO. ARÁNDANO.
DÁTILES. KALE. ESPINACA.
COCOA.
\$14.900

#2
PIÑA. BANANO. ZANAHORIA.
LIMÓN. JENGIBRE.
\$12.900

#3
REMOLACHA. FRESA. PIÑA.
BANANO. MORA. ARÁNDANO.
FRAMBUESA. LIMÓN.
\$12.900

#4
AGUACATE. BANANO.
ESPINACA.
DÁTILES. LIMÓN. JENGIBRE.
\$12.900

#5
PIÑA. BANANO. FRESA.
PEPINO COHOMBRO. PITAYA.
\$12.900

#6
MANGO. PIÑA. PAPAYA.
ZANAHORIA. LIMÓN.
\$12.900

#7
NAIDÍ (ACAI). BANANO. FRESA.
PITAYA. MANTEQUILLA DE MANÍ.
\$12.900

#8
NAIDÍ (ACAI). BANANO. FRESA.
GUAYABA. ESPINACA.
MANTEQUILLA DE MANÍ.
\$12.900

#9
BANANO. PIÑA. NARANJA.
AGUACATE. PEPINO COHOMBRO.
ESPINACA. KALE.
\$12.900

#10
MORA. FRAMBUESA.
ARÁNDANO. BANANO. FRESA.
DÁTILES. KALE. COCOA.
\$14.900

REPOSTERÍA

POSTRES

BREAD PUDDING
\$6.700

BROWNIE
\$5.000

**CHEESECAKE
FRUTOS ROJOS**
\$63.000 / PORCIÓN \$10.000

TORTAS

AGRÁS & AMAPOLA
\$56.500 / PORCIÓN \$8.100

CHOCOLATE
\$75.050 / 800g \$48.050
PORCIÓN \$8.150

ZANAHORIA
\$48.050 / PORCIÓN \$8.150

GALLETAS

**AVENA,
CHUNKS DE CHOCOLATE,
CHOCOLATE +
CHOCOLATE***
\$4.400

SURTIDAS
CAJA X 4 \$16.900
CAJA X 6 \$25.400

FINANCIER*
\$2.200 / CAJA X 4 \$7.800
CAJA X 6 \$11.900

**MASA DE GALLETAS
PARA HORNEAR EN CASA**
\$19.600

CUPCAKES

**CHOCOLATE O VAINILLA,
LIMÓN Y MERENGUE
ITALIANO, BLANCO Y
NEGRO, AREQUIPE**
\$4.900

TARTELETAS

ALMENDRA & AGRÁS*
\$46.600 / PORCIÓN \$8.100

**LIMÓN & MERENGUE
ITALIANO**
\$40.600 / PORCIÓN \$8.100

**FRESA, ARÁNDANOS &
CREMA PASTELERA**
\$46.600 / PORCIÓN \$8.100

PISTACHO & CEREZAS
\$51.900 / PORCIÓN \$8.100

MANZANA
\$51.900 / PORCIÓN \$8.100

HELADO

HELADO VAINILLA
\$3.400

SÁNDUCHE DE HELADO
\$5.000

SOPAS

MEDIA SOPA
\$6.600

SOPA
\$11.000

SÁNDWICH

MOZZARELLA

tomates secos y pesto
en pan country sour
\$19.400

PAVO*

tocineta, aguacate,
queso y salsa romesco
en pan integral de
nueces y uvas
\$21.650

BERENJENAS AL HORNO

queso mozzarella fresco,
mermelada
de tomate y rúgula
en pan árabe
\$17.100

FALÁFEL

queso feta, pepino
cohombro, cebolla
encurtida, tzatziki y
tahina en pan focaccia
\$17.200

POLLO CROCANTE

queso cheddar,
ensalada de repollo
y salsa bbq en pan
brioche
\$21.350

GRILLED HAM & CHEESE

jamón, queso
campesino y sabana en
pan de mie o árabe
\$16.750

STEAK SÁNDWICH

queso cheddar,
aguacate, tomate fresco
y cebolla caramelizada en
pan miche levain
\$24.950

POLLO & AGUACATE

cilantro, tomate y
queso fresco en
pan baguette
\$21.350

STEAK & EGG

roast beef, cebolla
caramelizada, huevo
frito y jalapeños, en
pan rústico italiano
\$25.000

PROSCIUTTO & SOPRESSATA

queso gouda, gruyere,
rúgula, y tomates secos
en pan rústico italiano
\$23.450

GRILLED CHEESE

queso campesino
y sabana en pan
de mie o árabe
\$16.000

POLLO AL LIMÓN

queso campesino,
pimentón asado,
rúgula y pesto en
pan country sour
\$21.400

JAMÓN Y TRES QUESOS

jamón, queso gouda,
gruyere y sabana,
acompañado de una
salsa aioli en pan
country sour
\$21.400

REUBEN

corned beef, queso
gouda y salsa rusa
en pan de centeno
\$26.000

ATÚN

lomitos de atún,
mayonesa, manzana,
y apio en pan
country sour
\$19.400

ENSALADAS

ESCOJA ENTRE LECHUGA MIX, LECHUGA ROMANA O SIN LECHUGA

VINAGRETAS

BALSÁMICA
 CILANTRO
 CLÁSICA
 JENGIBRE & AJONJOLI
 MANZANA
 NARANJA & MOSTAZA
 TAHINA
 PESTO & HABANERO
 PESTO

PROTEÍNA

ENTRE \$1.700 Y \$5.400

ATÚN
 BOCCONCINI
 CAMARONES
 FALÁFEL
 HUEVO
 PARMESANO
 PAVO
 POLLO
 QUESO CAMPESINO
 QUESO FETA
 TOCINETA
 TOFU

VEGETALES

ENTRE \$1.400 Y \$3.200

APIO
 ARVERJA
 BRÓCOLI
 CEBOLLA ENCURTIDA
 CHAMPIÑONES
 ESPINACA
 PALMITOS
 PIMENTÓN ASADO
 PEPINO
 RAICES CHINAS
 REMOLACHA
 TOMATE
 TOMATES SECOS
 ZANAHORIA

OTROS

ENTRE \$1.100 Y \$3.500

ACEITUNAS
 AGUACATE
 MANZANA
 NARANJA
 MANÍ
 NUECES
 CAMELIZADAS
 RISONI, TOMATES
 Y QUESO FETA
 SEMILLAS DE GIRASOL
 TABOULÉ
 TORNILLOS DE PASTA
 UVAS PASAS
 CROUTONS

GRANOS Y LEGUMBRES

ENTRE \$1.600 Y \$2.800

ARROZ INTEGRAL
 ARROZ QUINOA
 GARBANZO
 GARBANZO CROCANTE

CUSCÚS
 LENTEJAS CROCANTES
 MAÍZ
 QUINOA

ENSALADA DE
 LA BARRA \$5.600

ENSALADA DE
 FALÁFEL \$17.400

TARTINES

AGUACATE*

tomates cherry, semillas de girasol y germinados en pan miche levain
\$15.600

SALMÓN AHUMADO

crema agria, alcaparras, cebolla encurtida y sumac en pan miche levain
\$23.600

ROAST BEEF

tajadas de lomo, rúgula, mostaza y confit de tomates en pan miche levain
\$21.300

RETAIL

CAFÉ

1/2 LIBRA \$13.600
LIBRA \$25.200

CRISPETAS DE CAMELO
\$8.500

CRISPETAS DE CHOCOLATE
\$11.000

GRANOLA
\$19.150

KIT DE CUMPLEAÑOS
\$12.500

GRISSINIS DE PARMESANO
\$9.600

LAVASH CON SAL MARINA
\$6.400 / GRANDE \$8.400

**BARRAS DE CHOCOLATE,
BANANO, UCHUVA,
SAL MARINA**
\$14.900

MANTEQUILLA ALMENDRAS
\$30.000

MANTEQUILLA MANÍ
\$13.800

**MERMELADA DE AGRAS,
FRESA, LULO, MORA,
DURAZNO O UCHUVA**
\$12.200

DRAGEE DE ALMENDRAS
\$14.200

**DRAGEE DE CHOCOLATE
CROCANTE**
\$14.000

TÉ MUNAY
50gr \$30.600

BEBIDAS

AGUA MANANTIAL \$4.900
AGUA SAN PELLEGRINO \$9.900
ACQUA PANNA \$9.900
GASEOSAS \$4.000 / TÉ HATSU \$5.900
MIMOSA BOTELLA \$114.500 / COPA \$12.600
HAPPY KOMBUCHA \$10.200

INFUSIONES & TÉ

TÉ FRÍO, SODAS E INFUSIONES

SUSURRO ANDINO té negro, hoja de coca y menta
ALIVIO MISTERIOSO manzanilla, lulo, jengibre, manzana y cidrón
ENAMORA mora de castilla, fresa, albahaca, flor de jamaica y canela
JUVENTUD ETERNA Piña, carambolo, toronjil
GENMAICHA té verde bancha mezclado con arroz tostado
CACAO VITAL té verde, guayusa, cacao y menta
LEVITANTE té negro aromatizado con flores de lavanda, jazmín y bergamota \$4.500
TURMERIC LATTE FRÍO O CALIENTE \$6.000
TÉ CHAI FRÍO O CALIENTE \$5.800
AROMÁTICA DEL PÁRAMO \$3.300
AROMÁTICA DE FRUTAS \$3.900

CAFÉ & BEBIDAS CALIENTES

ESPRESSO \$3.400
DOPPIO \$4.600
AMERICANO \$3.400
MACCHIATO \$3.700
CAFÉ LATTE \$4.900
COLD BREW \$4.700
CAPPUCCINO FRÍO O CALIENTE \$4.900
CHOCOLATE \$5.000
MILO FRÍO O CALIENTE \$5.400

JUGOS

NARANJA \$6.450
MANDARINA \$7.050
NARANJA & TORONJA \$7.300
TORONJA \$7.800
LIMONADA \$5.000
LIMONADA & HIERBABUENA \$6.000
LIMONADA & JENGIBRE \$6.000
LIMONADA DE AGUACATE \$6.000
LIMONADA DE COCO \$6.000
CHICHA DE PATILLA, LULO, MANGO, GUANÁBANA, FRESA, UVA \$5.900

MASA EN CASA

SOPAS

**CALABAZA, LECHE DE
COCO Y CURRY**
\$16.100

LENTEJA ROJA
\$16.100

LENTEJAS
\$16.100

MEXICANA
\$16.100

POLLO Y VEGETALES
\$16.100

ZANAHORIA
\$16.100

**BATIDOS DE
FRUTAS &
VEGETALES**
\$12.900

VARIOS

ARROZ QUINUA
\$10.900

COUSCOUS
\$12.500

FALÁFEL
\$8.700

LENTEJA CROCANTE
\$9.700

NUECES CAMELIZADAS
\$20.900

PECHUGA DE PAVO
\$41.500

PIMENTÓN ASADO
\$10.300

POLLO LIMÓN CUBOS
\$18.900

POLLO MEXICANO
\$18.900

**QUINUA, ALMENDRA
Y ARÁNDANOS**
\$11.900

ROASTBEEF
\$42.400

VINAGRETAS

**JENGIBRE Y
AJONJLI**

BALSÁMICA

CILANTRO

PESTO

NARANJA

SIMPLE
\$14.800

SALSAS

MOLCAJETE
\$11.400

SHAKSHUKA
\$11.400