



Un lugar que le rinde homenaje a
LAS FRUTAS COLOMBIANAS

TODO EL DÍA

Huevo Pochado Con Hash De Papa Y Salsa Holandesa De Maíz \$35.000

Un crujiente hash de papa cubierto con guacamole, huevo pochado y una cremosa salsa holandesa de maíz.

Yogur Griego Y Granola Casera \$35.000

Con mermelada casera de maracumango, banano y frutas de temporada con un toque de pitahaya rosada rica en antioxidantes.

Ensalada De Frutas De Temporada \$26.000

De nuestras frutas de temporada favoritas.

Tostada De Maraños Y Maracumango \$28.000

Rebanada de brioche con nuestra mantequilla casera de marañón tostado, mermelada de maracuya-mango y mango fresco.

Tostadas De Brioche Con Mermelada Y Mantequilla \$20.500

Rebanadas de brioche con nuestra mantequilla casera y mermelada de temporada.

Rollo De Chorizo \$22.000

Croissant enrollado con un shmeat de hierbas y ajo asado, queso costeño y chorizo santarrosano.

Montadito De Camarones \$53.000

Camarones cocinados en mantequilla y bañados con una mayonesa de lulo sobre un pan brioche, cebolla acevichada, cebolla crispy, lechuga romana y aguacate.

Croissant Tostado Con Jamón Y Queso Costeño \$38.000

Croissant relleno con jamón y queso costeño, cubierto con queso mozzarella.

Croissant Tostado Con Guayaba Y Queso Costeño \$34.500

Croissant relleno con guayaba y queso costeño, miel batida, cubierto con queso mozzarella y sal de pipilongo.

Croissant De Mantequilla \$13.500

Tostada De Brioche Con Aguacate Y Huevo \$34.000

Con aguacate, queso crema con cebollin, perejil y huevo pochado con germinados.

SNACKS

Bastones De Papa \$22.000

Bastones de papa fritos servidos con una mayonesa casera de lulo.

Papas Fritas \$13.000

Chips de papa frita caseras con sal de flor de Jamaica.

Maní \$8.000

Maní picante especiados con limón.

REPOSTERÍA

Tarta De Lulo \$17.000

Una tarta fina rellena de mermelada casera y curd de lulo con merengue flameado.

Tatin De Piña \$17.000

Finas capas de piña caramelizada sobre una base de hojaldre crujiente.



NIA®

Tarta De Mango \$17.000
Relleno con una crema de mango de azúcar y maracuyá con crema de canela.

Torta De Achiote Y Banano \$16.000
Torta de banano y achiote con chunks de nueces tostadas y chocolate oscuro Disidente al 75%.

Torta De Toronja \$16.000
Un esponjoso pastel de toronja glaseado.

Tarta De Temporada \$16.500
Masa de croissant hojaldrada con frutas de temporada.

Torta De Coco \$19.500
Torta de coco con cobertura de vainilla y curd de lulo.

Pan De Uchuva \$14.500
Brioche cubierto con mermelada casera de uchuva.

Rollo De Jengibre Y Canela \$14.000
Una suave masa de pan enrollada con canela, jengibre, con ralladura de cítricos y terminada con un glaseado.

Galleta De Arequipe Y Chocolate Negro \$13.000
Galleta de mantequilla con un centro de arequipe cubierto con chocolate oscuro Disidente 75%.

Galleta De Lulo Y Chocolate Blanco \$13.000
Galleta de mantequilla con mermelada de lulo casero cubierta con chocolate blanco disidente con marañón.

Munchique \$6.000
Crujiente hojalde caramelizado con azúcar de hoja de coca.

HELADOS

Pregunta por nuestros helados de temporada

	SENCILLO	DOBLE
<i>Copa</i>	\$9.000	\$13.000
<i>Cono Casero</i>	\$11.000	\$15.000
<i>Cono Coco</i>	\$11.000	\$15.000

JUGOS Y SODAS

Soda De Toronja \$16.000
Jugo de toronja fresco con soda.

Soda De Piña \$20.000
Piña, hierbabuena, jengibre, zumo de limón y soda.

Soda De Temporada \$16.000

Jugo De Mango De Azúcar \$13.000
Jugo de mango fresco.

Jugo De Naranja \$13.000
Jugo de naranja recién exprimido.

Jugo De Zapote \$18.000
Jugo de zapote fresco en leche.

Jugo De Temporada \$16.000

PRECIOS EN MILES DE PESOS. IMPUESTOS INCLUIDOS. // ADVERTENCIA PROPINA. Este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo a su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquelo el valor que quiere dar como propina. En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan 100% entre los trabajadores del área de servicios. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea exclusiva dispuesta en Bogotá para atender las inquietudes sobre el tema: 651 3240 o la línea de atención al ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: 592 0400 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional: 01 8000 910165 para que radique su queja.

SMOOTHIES \$26.000

Rosado (ANTIOXIDANTE)
Fresa, mora, pitaya, mango, banano, uva isabellina, yogur y trozos de pitaya congeladas en seco.

Verde (ENERGIZANTE)
Yogur y mambe con limón mandarino, guanábana, aguacate, piña, banano miel y leche.

Atardecer (INMUNOLÓGICO)
Naranja y achiote con mango, jengibre, cúrcuma, lulo, piña yogur y miel.

BEBIDAS FRÍAS

<i>Agua Embotellada</i>	\$8.000
<i>Agua Con Gas</i>	\$8.000
<i>Coca Cola</i>	\$8.000
<i>Coca-Cola Zero</i>	\$8.000
<i>Chocolate Frío</i>	\$18.500
<i>Mango Mambe</i>	\$22.500
<i>Pulpa de mango, leche y mambe.</i>	
<i>Lulada</i>	\$20.000
<i>Lulo fresco, jugo de lulo, leche condensada.</i>	

CAFÉ & BEBIDAS CALIENTES

<i>Cappuccino</i>	\$12.000
<i>Flat White</i>	\$14.000
<i>Espresso</i>	\$8.500
<i>Americano</i>	\$10.000
<i>Mocaccino</i>	\$16.500
<i>Macchiato</i>	\$10.000
<i>Latte</i>	\$12.000
<i>Iced Latte</i>	\$14.000
<i>Mambe Latte</i>	\$16.000
<i>Chemex</i> (2 PORCIONES)	\$24.000
<i>Origami</i> (2 PORCIONES)	\$24.000
<i>Prensa Francesa</i>	\$12.000
<i>Sifón</i> (2 PORCIONES)	\$24.000
<i>Hot Chocolate</i>	\$18.500

COLD BREW \$12.000

<i>Cold Brew Lulo Soda</i>	\$16.500
<i>Cold Brew Maracuyá</i>	\$16.500

TÉ & INFUSIONES

<i>Infusión Helada De Flor De Jamaica</i>	\$12.000
<i>Tetera De Infusión De Flor De Jamaica</i> (2 PORCIONES)	\$20.000

ADICIONES

+Aguacate \$8.000 / +Huevo Pochado \$7.500 / +Rebanada De Brioche \$6.000 / +Leche Almendras \$3.000 / +Leche De Avena \$3.000

CÓCOTELES

<i>Nia Dragon Collins</i> Viche, zumo de limón, óleo de frutos rojos, soda.	\$48.000
<i>Caribbean Exotic</i> Ron blanco, uchuvas frescas, Sherbet de toronja rosada, zumo de limón, flores comestibles.	\$48.000
<i>Pipilongo Flash</i> Licor de pipilongo, vodka, jengibre, zumo de limón.	\$48.000
<i>Tommys Margarita</i> Tequila reposado, miel orgánica, zumo de limón.	\$48.000
<i>Espresso Martini</i> Vodka, espresso.	\$43.000
<i>Carajillo</i> Licor 43, espresso.	\$40.000
<i>Aperol Spritz</i> Aperol, vino espumoso, soda, naranja y hielo.	\$40.000
<i>Lulada Envenenada</i> Aguardiente amarillo, lulo fresco, jugo de lulo, leche condensada.	\$38.000
<i>Lunia</i> Vodka, lulo y zumo de limón.	\$48.000
<i>Passion Beach</i> Aguardiente amarillo, maracuyá, curuba, zumo de limón.	\$48.000
<i>Mojito Spritz</i> Ron blanco, vino espumoso, limón, hierbabuena.	\$45.000
<i>Corozo Fire</i> Mezcal, extracto de corozo, sirope de jengibre, zumo de limón.	\$48.000
<i>Dry Martini</i> Ginebra, Vermouth, aceitunas.	\$48.000
<i>Gin & Tonic</i> Ginebra, tónica, limón.	\$48.000
<i>Mimosa</i> Vino espumoso, jugo de toronja rosada, flores comestibles.	\$35.000
<i>Pineapple Selva</i> Gin Selva, maracuyá fresca, oleo de piña, zumo de limón, jengibre.	\$48.000

