

## DESAYUNOS

### BOWL DE FRUTA

\$5.500

### BOWL DE AÇAÍ

con granola, semillas de  
chía y frutos rojos

\$15.500

con granola, mantequilla  
de maní y banano

\$16.100

### QUESO A LA PLANCHA

\$8.000

### TOSTADAS FRANCESAS

con banano y miel de maple

\$16.500

### PANCAKES

con mantequilla y

miel de maple

\$15.100

### BOWL DE AVENA

mantequilla de almendras,  
arandanos, banano y miel

\$16.100

### TOSTADAS INTEGRALES

\$6.000

### GRANOLA\*

con yogur griego y

miel

\$20.000

leche

de almendras

\$14.700

leche \$12.000

### TOSTADAS

con mantequilla y

mermelada

\$5.500

## HUEVOS

### HUEVOS REVUELTOS

con jamón, queso,  
champiñón, maíz o  
tomate y cebolla

\$11.600

### HUEVOS REVUELTOS

\$3.800

### HUEVOS

### SHAKSHUKA

con tomate, pimentón,  
cebolla y especias

\$11.600

### HUEVOS FRITOS

\$3.800

### HUEVOS TIBIOS

al gusto acompañados  
de pan country sour

\$10.400

### HUEVOS A LA CREMA

con jamón ahumado  
sellado en miel,  
acompañado de pan

gratinado

\$11.600

### FRITTATA

huevos al horno con  
queso y vegetales

\$11.800

## HOJALDRES

**ROSCÓN DE AREQUIPE  
O BOCADILLO**  
\$4.400

**CROISSANT DE  
JAMÓN & QUESO**  
\$7.500 / CAJA X 3 \$21.500

**DANISH DE PECANS  
Y CAMELO**  
\$8.000

**CROISSANT DE  
ALMENDRAS\***  
\$7.500 / CAJA X 3 \$21.000

**CROISSANT DE QUESO**  
\$8.500 / CAJA X 3 \$25.000

**CROISSANT**  
\$4.100 / CAJA X 3 \$11.300

**PAIN AU CHOCOLAT**  
\$6.900 / CAJA X 3 \$19.600

**CRUFFIN AREQUIPE  
/ AVELLANA**  
\$6.800

**CROISSANT  
DE PISTACHO**  
\$9.500 / CAJA X 3 \$27.500

**DANISH DE  
CANELA**  
\$5.600

## DOUGHNUTS

**AREQUIPE,  
AZÚCAR & CANELA,  
CREMA  
PASTELERA, MORA**  
\$3.500

**CHOCOLATE**  
\$5.000

**ZANAHORIA**  
\$5.000

## 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  
\$18.800

**CANASTA DE PAN DE LA CASA**  
5 panes de nuestra selección  
\$17.500

**CANASTA DE AMASIJOS**  
\$15.900

**PAN DE YUCA**  
\$3.900

**ALMOJÁBANA**  
\$3.900

## SÁNDWICH

### MASA

huevo, queso y  
tocineta en muffin  
inglés acompañado  
de un bowl de fruta  
\$19.600

---

### CROQUE MADAME

jamón, queso  
gruyere, huevos  
fritos, salsa  
bechamel en pan  
country sour  
\$25.500

---

### BRKFST BRGR

huevo, queso  
cheddar, tocineta y  
sriracha en pan  
brioche  
\$16.500

### TARTINE DE AGUACATE\*

tomates cherry,  
semillas de girasol  
y germinados en  
pan miche levain  
\$21.900

---

### TARTINE DE AGUACATE & HUEVO\*

huevos revueltos  
con queso  
monterrey jack en  
pan miche levain  
\$25.500

---

### BAGEL CON SALMÓN AHUMADO

queso crema, aguacate,  
tomate cebolla encurtida  
y alcaparras  
\$26.800

### GRILLED CHEESE

queso campesino  
y sabana en pan  
de mie o pan  
árabe  
\$16.100

---

### GRILLED HAM & CHEESE

jamón, queso  
campesino y  
sabana en pan de  
mie o pan árabe  
\$18.800

---

### CROISSANT

huevo, jamón y  
queso  
\$21.100

## PANADERÍA

**KIT DE PAN # 1**  
\$40.600

---

**MUFFIN INGLÉS X 6**  
\$3.500

---

**PAN DE BANANO**  
\$14.500

---

**BAGEL CON SEMILLAS  
DE AJONJOLI**  
\$19.200

---

**PAN  
FINLANDES**  
\$14.900

---

**PAN BRIOCHE  
DE CANELA**  
\$14.500

---

**PAN ROLL 5 GRANOS**  
\$16.800

---

**PAN  
HAMBURGUESA  
PQT. X 6 UNDS**  
\$4.000

**KIT DE PAN # 2**  
\$46.100

---

**PAN  
ÁRABE X 5**  
\$3.000

---

**PAN DE MIE**  
\$12.000

---

**PRETZEL**  
\$4.100

---

**PAN INTEGRAL  
NUECES Y UVAS**  
\$21.000

---

**PAN BLANCO  
SIN GLUTEN  
CON SEMILLAS  
DE AJONJOLI  
Y AMAPOLA**  
(SOLO MIÉRCOLES)  
\$21.500

---

**PAN SIN  
GLUTEN CON  
SEMILLAS**  
(SOLO MIÉRCOLES)  
\$25.900

**PAN  
COUNTRY SOUR**  
\$9.500  
BATARD \$10.500  
MOLDE \$10.500

---

**PAN BABKA  
DE CHOCOLATE**  
\$18.800

---

**PAN DE  
MIE INTEGRAL**  
\$14.900

---

**PAN  
MICHE LEVAIN**  
\$13.500

---

**PAN ROLL  
CHALLAH**  
\$11.500

---

**PAN PERRO  
PQT. X 6 UNDS**  
\$4.000

---

**PAN BLANDITO**  
PQT. X10 UNDS  
\$4.000

---

**CON QUESO**  
PQT. X10 UNDS  
\$5.000

## BATIDOS DE FRUTAS & VEGETALES

**#1**

BANANO, ARÁNDANO, DÁTILES, KALE,  
ESPINACA, COCOA,  
\$18.500

**#2**

PIÑA, BANANO, ZANAHORIA, LIMÓN,  
JENGIBRE,  
\$16.500

**#3**

REMOLACHA, FRESA, PIÑA, BANANO,  
MORA, ARÁNDANO,  
FRAMBUESA, LIMÓN,  
\$16.500

**#4**

AGUACATE, BANANO, ESPINACA,  
DÁTILES, LIMÓN, JENGIBRE,  
\$16.500

**#5**

PIÑA, BANANO, FRESA, PEPINO  
COHOMBRO, PITAYA,  
\$16.500

**#6**

MANGO, PIÑA, PAPAYA, ZANAHORIA,  
LIMÓN,  
\$16.500

**#7**

NAIDÍ (ACAI), BANANO, FRESA, PITAYA,  
MANTEQUILLA DE MANÍ,  
\$16.500

**#8**

NAIDÍ (ACAI), BANANO, FRESA,  
GUAYABA, ESPINACA, MANTEQUILLA DE  
MANÍ,  
\$16.500

**#9**

BANANO, PIÑA, NARANJA, AGUACATE,  
PEPINO COHOMBRO, ESPINACA, KALE,  
\$16.500

**#10**

MORA, FRAMBUESA,  
ARÁNDANO, BANANO, FRESA, DÁTILES,  
KALE, COCOA,  
\$18.500

## REPOSTERÍA

### TORTAS

PORCIÓN \$12.000  
CAJA X 2 PORCIONES \$22.000

**AGRÁS & AMAPOLA**  
\$75.000

**CHOCOLATE**  
\$121.000  
800 \$75.000

**SELVA NEGRA**  
\$75.000

**ZANAHORIA**  
\$62.000

### CUPCAKES

**AREQUIPE, BLANCO  
& NEGRO, CHOCOLATE,  
LIMÓN, VAINILLA**  
\$6.800

### HELADO

**HELADO VAINILLA**  
\$4.300

**SÁNDUCHE  
DE HELADO**  
\$6.600

### GALLETAS

**AVENA,  
CHUNKS DE CHOCOLATE,  
CHOCOLATE +  
CHOCOLATE\***  
\$5.600

**FINANCIER\***  
\$2.800  
CAJA X 4 \$10.700

**SURTIDAS**  
CAJA X 6 \$32.100

**MASA DE  
GALLETAS PARA HORNEAR  
EN CASA**  
\$24.000

### POSTRES

**BREAD PUDDING**  
\$8.500

**BROWNIE**  
\$3.900

**CHEESECAKE  
FRUTOS ROJOS**  
\$72.200  
PORCIÓN \$11.100

### TARDALETAS

PORCIÓN \$12.000

**ALMENDRA & AGRÁS\***  
\$58.900

**LIMÓN**  
\$58.900

**FRESA**  
\$58.900

**PISTACHO**  
\$66.900

**MANZANA**  
\$66.900

### DOUGHNUTS

**AREQUIPE, AZÚCAR  
& CANELA, CREMA  
PASTELERA, MORA**  
\$3.500

**CHOCOLATE**  
\$5.000

**ZANAHORIA**  
\$5.000

**MINI DOUGHNUT DE  
AZÚCAR & CANELA**  
\$600

## SÁNDWICH

### MOZZARELLA

tomates secos y pesto  
en pan country sour  
\$24.900

### PAVO\*

tocineta, aguacate,  
queso y salsa romesco  
en pan integral de  
nueces y uvas  
\$29.900

### BERENJENAS AL HORNO

queso mozzarella  
fresco, mermelada  
de tomate y rúgula  
en pan árabe  
\$22.100

### FALÁFEL

queso feta, pepino  
cohombro, cebolla  
encurtida, tzatziki y  
tahina en pan focaccia  
\$22.100

### POLLO CROCANTE

queso cheddar,  
ensalada de repollo  
y salsa bbq en pan  
brioche  
\$28.900

### GRILLED HAM & CHEESE

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

### STEAK SÁNDWICH

queso cheddar,  
aguacate, tomate fresco  
y cebolla caramelizada  
en pan miche levain  
\$34.500

### POLLO & AGUACATE

cilantro, tomate y  
queso fresco en  
pan baguette  
\$27.700

### STEAK & EGG

roast beef, cebolla  
caramelizada, huevo  
frito y jalapeños, en  
pan rústico italiano  
\$34.500

### PROSCIUTTO & SOPRESSATA

queso gouda, gruyere,  
rúgula, y tomates secos  
en pan rústico italiano  
\$33.900

### GRILLED CHEESE

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

### POLLO AL LIMÓN

queso campesino,  
pimentón asado,  
rúgula y pesto en  
pan country sour  
\$27.700

### JAMÓN Y TRES QUESOS

jamón, queso gouda,  
gruyere y sabana,  
acompañado de una  
salsa aioli en pan  
country sour  
\$29.900

### REUBEN

corned beef, queso  
gouda y salsa rusa  
en pan de centeno  
\$34.500

### ATÚN

lomitos de atún,  
mayonesa, manzana,  
y apio en pan country  
sour  
\$30.700

## ENSALADAS

ESCOJA ENTRE BASE LECHUGA MIX, BASE LECHUGA ROMANA O BASE SIN LECHUGA  
ENSALADA DE LA BARRA \$7.500 BASE ARROZ INTEGRAL O QUINOA +\$3.500

### VINAGRETAS

- BALSÁMICA \$2.400
- CILANTRO \$2.400
- CLÁSICA \$2.700
- JENGIBRE & AJONJOLÍ \$2.700
- MANZANA \$2.400
- NARANJA & MOSTAZA \$2.400
- ACEITE DE OLIVA \$2.700
- PEPINO & HABANERO \$2.400
- PESTO \$2.700
- TAHINA \$2.700
- AGUACATE \$2.700

### PROTEÍNA

- ATÚN \$9.600
- BOCCONCINI \$5.000
- CAMARONES \$6.900
- FALÁFEL \$4.000
- HUEVO \$2.100
- PAVO \$9.600
- POLLO \$5.300
- POLLO CAJÚN \$5.300
- PARMESANO \$3.000
- QUESO CAMPESINO \$5.000
- QUESO FETA \$6.900
- TOCINETA \$6.900
- TOFU \$2.900

### VEGETALES

- APIO \$1.800
- ARVERJA \$2.400
- BRÓCOLI \$1.800
- CEBOLLA ENCURTIDA \$1.800
- CHAMPIÑONES \$2.400
- ESPINACA \$1.800
- PALMITOS \$3.200
- PIMENTÓN ASADO \$3.200
- RAICES CHINAS \$1.800
- REMOLACHA \$2.400
- TOMATE \$2.000
- TOMATES CHERRIES \$2.000
- TOMATES SECOS \$4.400
- ZANAHORIA \$1.400
- ARROZ DE COLIFLOR \$3.600
- BROCOLI AL HORNO \$2.600
- PEPINO \$1.400
- RUGULA \$2.000
- KALE CHIPS \$3.600

### ENSALADA DE FALÁFEL \$22.000

### OTROS

- ACEITUNAS \$2.900
- AGUACATE \$2.900
- MANZANA \$2.000
- NARANJA \$1.400
- ARÁNDANOS SECOS \$4.000
- UVAS PASAS \$2.000
- MANÍ \$2.500
- NUECES CARAMELIZADAS \$4.400
- RISONI, TOMATES Y QUESO FETA \$5.000
- TORNILLOS DE PASTA \$2.900
- SEMILLAS DE GIRASOL \$2.500
- TABOULÉ \$3.600
- TZATZIKI \$2.700

### GRANOS

- ARROZ INTEGRAL \$3.000
- ARROZ CROCANTE \$2.800
- GARBANZO \$2.500
- GARBANZO CROCANTE \$2.000
- CUSCÚS \$3.600
- LENTEJAS CROCANTES \$2.000
- MAÍZ \$2.500
- QUINOA ROJA Y ARROZ BASMATI \$3.600
- QUINOA HIERBAS Y ARÁNDANOS \$3.600
- QUINOA BLANCA \$3.600

## SOPAS

**MEDIA SOPA**  
\$5.300

**SOPA**  
\$7.900

## TARTINES

### AGUACATE\*

tomates cherry, semillas de girasol  
y germinados en pan miche levain  
\$21.900

### ROAST BEEF

tajadas de lomo, rúgula, mostaza y  
confit de tomates en pan miche levain  
\$29.000

### SALMÓN AHUMADO

crema agria, alcaparras, cebolla  
encurtida y sumac en pan miche levain  
\$37.900

### TARTINE DE AGUACATE, HUEVO & QUESO\*

huevos revueltos con queso monterrey  
jack en pan miche levain  
\$25.500

## RETAIL

### CAFÉ

1/2 LIBRA \$17.800  
LIBRA \$31.200

### CRISPETAS DE CAMELO

\$16.200

### KIT DE CUMPLEAÑOS

\$16.700

### GALLETAS PARA PERRO

\$22.100

### MINI BROWNIES EN LATA

\$27.000

### GRISSINIS DE PARMESANO

\$20.100

### LAVASH CON SAL MARINA

\$11.400

### BARRAS DE CHOCOLATE, BANANO, UCHUVA, SAL MARINA

ENTRE \$18.500 Y \$22.000

### GRANOLA

\$25.000

### DRAGEES DE ALMENDRAS

\$24.500

### MERMELADA DE AGRAS, FRESA, LULO, MORA, DURAZNO O UCHUVA

\$18.000

### MANTEQUILLA DE ALMENDRAS

\$34.000

### MANTEQUILLA DE MANI NATURAL

\$15.800

### DRAGEES DE CHOCOLATE CROCANTE

\$19.000

## BEBIDAS

AGUA MANANTIAL CON GAS \$3.000

AGUA MANANTIAL SIN GAS \$3.500

GASEOSAS \$2.700 / TÉ HATSU \$4.800

MIMOSA BOTELLA \$131.200 / COPA \$14.500

## INFUSIONES & TÉ

**GENMAICHA** TÉ VERDE BANCHA MEZGLADO CON  
ARROZ TOSTADO

**CACAO VITAL** TÉ VERDE, GUAYUSA, CACAO Y MENTA

**LEVITANTE** TÉ NEGRO AROMATIZADO CON FLORES  
DE LAVANDA, JAZMÍN Y BERGAMOTA

**SUSURRO ANDINO** TÉ NEGRO, HOJA DE COCA Y MENTA

**ALIVIO MISTERIOSO** MANZANILLA, LULO, JENJIBRE,  
MANZANA Y CIDRON

**ENAMORA** MORA DE CASTILLA, FRESA, ALBAHACA,  
FLOR DE JAMAICA Y CANELA  
\$5.700

**TURMERIC LATTE** JENGIBRE, PIMIENTA Y LECHE  
DE ALMENDRAS FRÍO O CALIENTE  
\$7.500

**TÉ CHAI** FRÍO O CALIENTE  
\$7.400

**AROMÁTICA DEL PÁRAMO** LAVANDA CANELÓN  
\$4.200

**AROMÁTICA DE HIERBABUENA**  
\$4.300

**AROMÁTICA DE FRUTAS**, MARACUYA, PIÑA,  
UCHUVA Y CARAMBOLO  
\$4.800

## CAFÉ & BEBIDAS CALIENTES

ESPRESSO \$3.300

DOPPIO \$4.400

AMERICANO \$3.400\*

MACCHIATO \$4.600

CAFÉ LATTE \$4.700\*

COLD BREW \$6.400

CAPPUCCINO FRÍO O CALIENTE \$4.700\*

CHOCOLATE \$5.200

MILO FRÍO O CALIENTE \$6.500

\*bebida doble - costo adicional de \$1.500

## JUGOS

NARANJA \$6.500

MANDARINA \$6.500

NARANJA & TORONJA \$6.500

TORONJA \$6.500

LIMONADA \$5.900

LIMONADA & HIERBABUENA \$6.500

LIMONADA & JENGIBRE \$6.500

LIMONADA DE AGUACATE \$6.500

LIMONADA DE COCO \$6.500

CHICHA DE PATILLA \$7.500

JUGO DE LULO, MANGO,

GUANÁBANA, FRESA, UVA

EN AGUA \$5.900 EN LECHE \$6.500

## PORCIONES

**CHIPS**  
\$4.600

---

**PAPAS FRITAS**  
\$5.900

---

**BANANO**  
\$3.000

---

**LECHE VEGETAL**  
(Almendras)  
\$3.000

---

**MANTEQUILLA**  
\$1.800

---

**PAN BANANO**  
\$2.900

---

**PAN**  
\$5.000

---

**PAN ROLL**  
\$2.400

**CREMA DE AVELLANA**  
\$3.600

---

**FRUTOS ROJOS**  
\$2.500

---

**JAMÓN**  
\$5.900

---

**MANTEQUILLA  
DE ALMENDRAS**  
\$5.000

---

**QUESO CAMPESINO,  
MOZARELLA,  
SABANA,  
CHEDDAR, GOUDA**  
\$4.100

---

**TZATZIKI**  
\$3.000

---

**VASO DE LECHE**  
\$5.700

**FRESA**  
\$2.200

---

**GRANOLA**  
\$3.800

---

**LECHE**  
\$2.300

---

**MANTEQUILLA  
DE MANÍ**  
\$2.500

---

**RÚGULA BABY**  
\$2.300

---

**MERMELADA  
AGRAZ, DURAZNO,  
FRESA, LULO,  
MORA, UCHUVA**  
\$1.700

---

**SALMÓN**  
\$11.500

---

**TOCINETA**  
\$9.600

---

**TOMATE**  
\$1.900

**PINTAS DE HELADO X 300 G**

<b>AREQUIPE</b>	\$ 17.700
<b>CHOCOLATE &amp; CAMELO</b>	\$ 17.700
<b>CHOCOLATE, BROWNIE &amp; CAMELO</b>	\$ 18.900
<b>CHOCOLATE, NUECES &amp; MANI</b>	\$ 18.900
<b>CHOCOLATE</b>	\$ 17.700
<b>PISTACHO</b>	\$ 18.900
<b>VAINILLA</b>	\$ 17.700
<b>YOGURT</b>	\$ 17.700
<b>PISTACHO &amp; TROZOS DE CHOCOLATE</b>	\$ 18.900
<b>SELVA NEGRA</b>	\$ 18.900
<b>VAINILLA &amp; CROCANTE AVELLANA</b>	\$ 18.900
<b>VAINILLA &amp; FUDGE CHOCOLATE</b>	\$ 17.700
<b>VAINILLA &amp; SPECULOOS</b>	\$ 18.900
<b>YOGURT, AÇAI &amp; FRUTOS ROJOS</b>	\$ 17.700
<b>YOGURT, MIEL &amp; ALMENDRA</b>	\$ 18.900

## VINO ROSÉ

### HIEDLER ROSE ZWIGELT AUSTRIA

Color rosado brillante  
y aromas a fruta fresca  
\$19.000 / \$108.000

## VINOS TINTOS

### CUATRO ANDARES, SYRAH

VALLE CENTRAL, CHILE  
Intenso, taninos  
redondos con notas a  
mora y especias dulces  
\$19.000 / \$106.000

### MANDRAROSSA, NERO D' AVOLA

SICILIA, ITALIA  
Fresco, con notas a  
cereza negra, ciruela y  
mora  
\$19.000 / \$110.000

## ESPUMANTES

### PROSECCO SIOR SANDRO DC V8+

VENETO, ITALIA  
Burbuja delicada con  
notas a durazno y pera  
\$17.000 / \$103.000

### COLLALTO PROSECCO EXTRA DRY

VENETO, ITALIA  
Refinado y elegante,  
con burbujas delicadas  
y duraderas  
\$17.000 / \$103.000

## MIMOSA

**BOTELLA**  
\$131.200

**COPA**  
\$14.500

## CERVEZA

**CLUB COLOMBIA**  
\$5.000

**ÁGUILA**  
\$4.000

## VINOS BLANCOS

### HIEDLER GRUENER VELTLINER LOESS

KAMPTAL, AUSTRIA  
Acidez fresca, con  
notas de especias y  
fruta amarilla  
\$19.000 / \$106.000

### CUATRO ANDARES, CHARDONNAY

VALLE CENTRAL, CHILE  
Cuerpo medio, buena  
acidez con notas  
florales, vainilla  
y flor de acacia  
\$19.000 / \$106.000

### MANDRAROSSA GRILLO SICILIA, ITALIA

Fresco, intenso con  
notas cítricas a  
pomelo, flores blancas  
y albahaca  
\$19.000 / \$110.000

### ARRIGONI

TOSCANA, ITALIA  
Con notas cítricas a  
manzana, pera y  
hierbas aromáticas  
\$19.000 / \$106.000