

CAFÉS SIEMPRE FRESCOS

CAFÉS FILTRADOS

PREPARADOS CON CAFÉS ESPECIALES, MICROLOTES Y VARIETALES

FILTRADO 1 TAZA	\$7.500	FILTRADO PRIVILEGIO 2 TAZAS	\$18.500
FILTRADO 2 TAZAS	\$14.500	FILTRADO DEL DIA	\$5.500
FILTRADO PRIVILEGIO 1 TAZA	\$9.500	FILTRADO PREPARADO CON UN CAFÉ DE TEMPORADA PARA QUE PRUEBES ALGO NUEVO CADA VEZ	

BEBIDAS CALIENTES

A BASE DE ESPRESSO

NOS TOMAMOS EL TIEMPO PARA BUSCAR Y ENCONTRAR UN CAFÉ CON LAS NOTAS Y LOS SABORES PARA LOGRAR UN ESPRESSO SONADO. QUE MEZCLE MUY BIEN CON LECHE. LUEGO LO TOSTAMOS CUIDADOSAMENTE PARA DESTACAR Y PRESERVAR ESOS SABORES. LO DEJAMOS ESTABILIZAR ENTRE UNA Y DOS SEMANAS PARA LOGRAR LA CONSISTENCIA PERFECTA. CALIBRAMOS LA TEMPERATURA DE LA MAQUINA, LA MOLIENDA Y EL TIEMPO DE PREPARACION PARA OBTENER SIEMPRE UN CAFÉ QUE TE SORPRENDERA

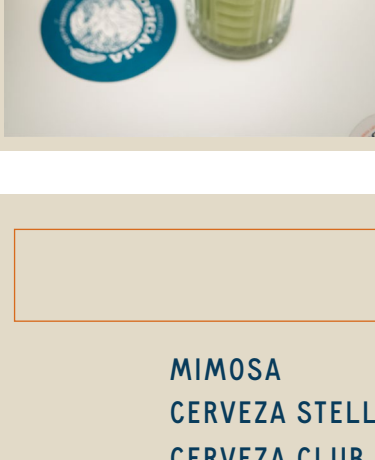
AMERICANO	\$5.900	*FLAT WHITE	\$6.900	LATTE LECHE DE ALMENDRAS	\$9.500
ESPRESSO	\$5.900	*MACCHIATO	\$5.500	LECHE DE ALMENDRAS HECHA EN CASA	
*CAPPUCCINO	\$7.900	AFFOGATO	\$11.500	CAPPUCCINO LECHE DE ALMENDRAS	\$8.900
*CAFÉ LATTE	\$8.500	MOKKA	\$9.500	LECHE DE ALMENDRAS HECHA EN CASA	
		PREPARADO CON CACAO DE ARAUCA AL 70%		CAPUCCINO IRISH CREAM	\$15.000
				BABYCCINO	\$3.500
				LECHE CALIENTE Y CHOCOLATE.	

BEBIDAS FRÍAS



ICED COFFEE	\$8.000	PIÑA & JENGIBRE	\$10.900
COLD BREW	\$8.900	LULO	\$10.900
AGUA NATURAL	\$6.000	GULUPA	\$10.900
AGUA CON GAS	\$5.500	FLOR DE JAMAICA	\$10.900
JUGO NATURAL DE MANDARINA	\$8.500	NUEVA LIMONADA	\$8.500
JUGO NATURAL DE NARANJA	\$8.500	LIMÓN MANDARINO	
		CON PANELA Y CARDAMOMO	

TROPICALES SIN CAFÉ



GOLDEN MILK	\$6.500	MATCHA	\$8.900
CURCUMA Y ESPECIAS. ANTIOXIDANTE.		TE VERDE CEREMONIAL JAPONES EN POLVO.	
CHAI AMATISTA	\$7.500	MATCHA FRIO	\$16.900
ALMENDRA VAINILLA Y REMOLACHA. NUTRITIVA.		TE VERDE CEREMONIAL JAPONES EN POLVO REFRIGERANTEMENTE FRIO.	
CHAI DIOSA	\$7.500	TÉ VERDE	\$7.000
TE NEGRO, CARDAMOMO, NUEZ MOZCADA Y JENGIBRE. ENERGIZANTE		INFUSIÓN OTOÑO	\$7.000
CHAI DIOSA FRIO	\$9.500	FRESA MORA CAÑELA Y JENGIBRE	
TE NEGRO, CARDAMOMO, NUEZ MOZCADA Y JENGIBRE. ENERGIZANTE		INFUSIÓN PRIMAVERA	\$7.000
CHAI ROSA	\$7.500	MANZANILLA, TORONJIL Y CORIANDRO	
LAVANDA, VAINILLA Y CAÑELA. RELAJANTE		CHOCOLATE CALIENTE	\$9.800
TE NEGRO LUNA	\$7.000	PREPARADO CON CACAO DE ORIGEN ARAUCA	
VAINILLA, AMIZ ESTRELLADO Y LAVANDA. ENERGIZANTE			

BEBIDAS con ALCOHOL

MIMOSA	\$16.000	CARAJILLO	\$24.000
CERVEZA STELLA ARTOIS	\$10.900	CON LICOR 43 Y ESPRESSO	
CERVEZA CLUB COLOMBIA	\$10.900	LATTE FRIO IRISH CREAM	\$15.000
COPA DE VINO TINTO	\$29.000	CON BAILEYS	
COLLI PESANESI / SANGIOVESE / GEMELLI / DOS ESTADOS DE CALABRIA		APEROL SPRITZ	\$32.000
COPA DE VINO BLANCO	\$32.800	MARGARITA	\$32.000
GIARDINO BIANCHI / BIANHELLO-VERDICINO / GENIERI, ITALIA		CITRUS SPRITZ	\$32.000
		ESPRESSO MARTINI	\$26.000

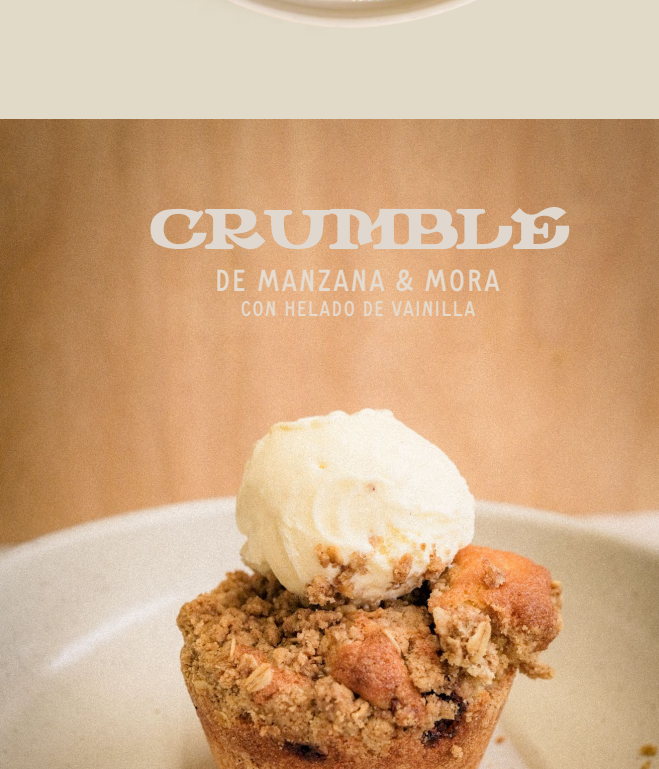
PARA ACOMPAÑAR TU CAFÉ



HECHO EN CASA

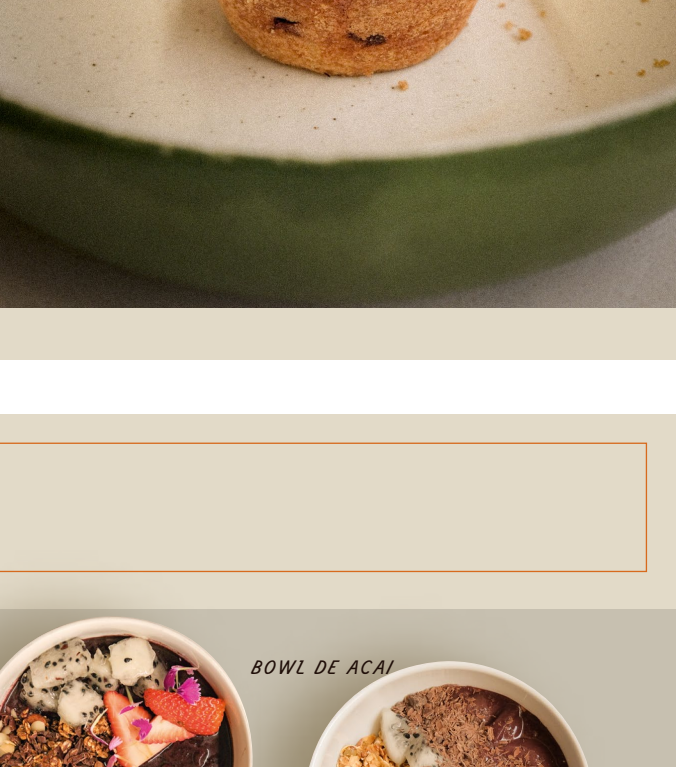
NUEVO! WAFFLE DE YUCA	\$18.000
CON JALEA DE GUAYABA	
CROISSANT	\$6.500
CROISSANT DE QUESO	\$9.500
RELLENO DE QUESO GRUYERE	
CRUMBLE DE MANZANA & MORA	\$16.800
CON UNA BOLA DE HELADO DE VAINILLA	
TOSTADA DE DURAZNO	\$19.900
HECHA CON CAFE DE LA CASA, NIBS DE CACAO Y CAÑELA	
TOSTADA DE FRESA Y QUESO DE CABRA CON BALSÁMICO	\$19.900
PAN DE MASA MADRE, MOUSSE DE QUESO DE CABRA, FRESA Y REDUCCION BALSAMICA	
MUFFIN DE FRUTOS ROJOS	\$5.900
MUFFIN DE AVENA GLUTEN FREE	\$8.500
PANDEBONO	\$3.500

TOSTADA DE DURAZNO



PASTELERIA DE AUTOR

TIRAMISU	\$18.000
POSTRE CON BISCOCHUELO MOJADO CON CAFE ESPECIAL DE TEMPORADA, CREMA DE WHISKY Y CACAO. ACOMPAÑADO CON GALLETA TUILE	
TORTA DE ZUCCHINI	\$11.500
CON NUEZ DEL NOGAL Y CREMA MONTADA	
TORTA DE BANANO VEGANA	\$11.500
HECHA CON CAFE DE ARAUCA AL 70%	
TORTA DE BABANO GLUTEN FREE	\$12.800
ACOMPANADA DE YOGURT GRIEGO	
TORTA DE ZAPALLO	\$12.500
CON CACAO DE ARAUCA AL 70%	
TORTA DE COCOO Y LIMON	\$10.500
CON MACADAMIA, COCO Y SIROPE DE MARRUCUYA	
BROWNIE DE MACADAMIA	\$8.500
CON CACAO DE ARAUCA AL 60%	
BROWNIE CREMOSO	\$16.500
CON TRES TEXTURAS DE UCHUVA, LAJAS DE COCO Y YOGURT GRIEGO	
GALLETA DE CHOCOLATE Y JENGIBRE	\$6.900



BRUNCH

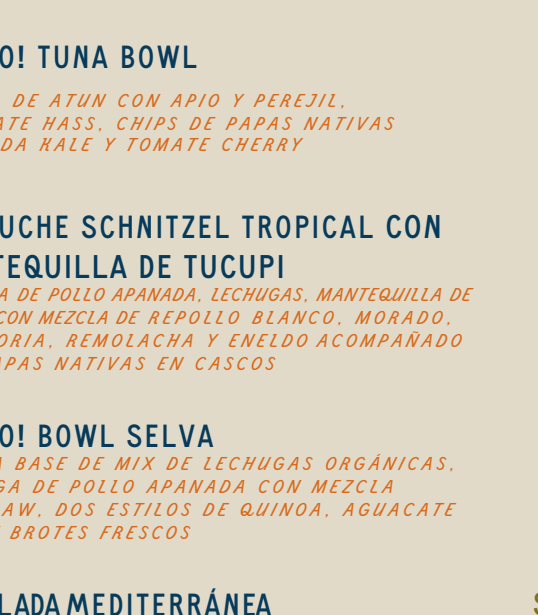
TODO EL DÍA



TOSTADA DE LA HUERTA	\$15.000	PAN DE MASA MADRE	\$8.900
CON CHAMPINONES, BROCOLI, Y ESPARRAGOS SAITEADOS EN MANTEQUILLA		DOS TAJADAS DE PAN DE MASA MADRE, ACOMPAÑADA DE MANTEQUILLA DE MIEL	
TOSTADA DE LA HUERTA	\$26.000	NUEVO BOWL DE YOGURT GRIEGO	\$17.500
PAN DE MASA MADRE, HUEVOS REVUELTOS, QUESO FETA, CON CHAMPINONES, BROCOLI, Y ESPARRAGOS SAITEADOS EN MANTEQUILLA		YOGURT GRIEGO CON GRANOLA HECHA EN CASA, GULUPA, MANGO, FRESA Y MIEL DE LA SIERRA NEVADA.	
PANDEBONOS FRANCESAS	\$17.500	BOWL DE AGUACATE	\$19.000
EN UNA BASE DE MIX DE LECHUGAS ORGANICAS, PEGUIGA DE POLLO APANADA, LECHEGAS, MANTEQUILLA DE TUCUPI CON MEZCLA DE REPOLLO BLANCO, MORADO, ZARAPARILLA, REMOLACHA Y ZEBELO ACOMPAÑADO CON PAPAS NATIVAS EN CASCOS		SMOOTHIE DE AGUACATE Y BANANO, SERVIDO CON TAPIOCA, MANGO FRESCO Y GRANOLA CASERA.	
TOSTADA DE AGUACATE	\$17.000	BOWL DE ACAI	\$21.000
AGUACATE PATEADO, PICO DE GALLO DE MANGO, BROTES Y HUEVO TORNADO.		ACAÍ Y GRANOLA DE LA CASA CON FRUTAS DE TEMPORADA.	
TOSTADA BLT	\$20.500	BOWL DE FRUTAS	\$9.800
PAN DE MASA MADRE CON UNA CAPA DE ALIOLI, PANZA CURADA, TOMATES Y COGOLLOS PARRILLADOS, OPCION VEGETARIANA CON TOCINETA DE HONGOS		MEZCLA DE FRUTAS FRESCAS DE TEMPORADA.	
TOSTADA DE DURAZNO	\$19.900	BUNIA ENERGIA	\$16.000
PAN DE MASA MADRE DURAZNO PARRILLADO, QUESO CREMA, NUEZ GARRAPIADA Y BROTES.		UNA BASE DE QUINDA NEGRA AGUACATE FRESCO DOS HUEVOS POCHADOS Y BROTES. PÍDELO TAMBIEN CON ADICIÓN DE POLLO.	
TOSTADA DE QUESO DE CABRA Y FRESAS CON BALSÁMICO	\$19.900	AVENA EN CALIENTE ENTERO CON CURD DE MARRUCUYA, FRUTA, COCO DESHIDRATADO Y NIBS DE CACAO. EN LECHE TRADICIONAL O LECHE DE ALMENDRAS.	\$15.500
PAN DE MASA MADRE, MOUSSE DE QUESO DE CABRA, FRESA Y BALSAMICA		WAFFLE DE AVENA	\$18.000
SANDWICH DE HUEVO GRINGO	\$20.000	CREMA DE MEJORANA, CONFITURA DE PIÑA AHUMADA Y FRUTOS ROJOS.	
HUEVOS REVUELTOS CON CHEDDAR, TOCINETA Y CEBOLLÍN EN PAN DE YEMA ACOMPAÑADO CON ENSALADA, OPCION VEGETARIANA CON TOCINETA DE HONGOS			
SANDWICH DE HUEVO OLYMPO	\$20.900		
HUEVOS REVUELTOS CON QUESO FETA, ACEITUNA RALAMATA Y TOMATE CHERRY DESHIDRATADO ACOMPAÑADO CON ENSALADA.			

ENTRADAS

HUMMUS DE HABAS



HUMMUS DE HABAS \$14.000
HUMMUS DE HABAS Y CAROTA BLANCA CON CILANTRO, CORIANDRO, Y JALAPEÑO. ACOMPAÑADO CON PAN ARABÉ HECHO EN CASA

PAN DE MASA MADRE \$8.900
DOS TAJADAS DE PAN DE MASA MADRE, ACOMPAÑADA DE MANTEQUILLA DE MIEL

ALMUERZO Y CENA

SOPA DEL DÍA	\$13.800	NUEVO! TUNA BOWL	\$33.900
NUEVO! TUNA BOWL	\$33.900	MEZCLA DE ATUN CON APIO Y PEREJIL, AGUACATE HASS, CHIPS DE PAPAS NATIVAS ENSALADA HALE Y TOMATE CHERRY	
SANDUCHE SCHNITZEL TROPICAL CON MANTEQUILLA DE TUCUPI	\$27.900	NUEVO! BOWL SELVA	\$33.900
PECUIGA DE POLLO APANADA, LECHEGAS, MANTEQUILLA DE TUCUPI CON MEZCLA DE REPOLLO BLANCO, MORADO, ZARAPARILLA, REMOLACHA Y ZEBELO ACOMPAÑADO CON PAPAS NATIVAS EN CASCOS		EN UNA BASE DE MIX DE LECHUGAS ORGANICAS, PECUIGA DE POLLO APANADA CON MEZCLA DE QUINDA, AGUACATE HASS Y BROTES FRESCOS	
NUEVO! BOWL SELVA	\$33.900	ENSALADA MEDITERRÁNEA	\$29.900
EN UNA BASE DE MIX DE LECHUGAS ORGANICAS, PECUIGA DE POLLO APANADA CON MEZCLA DE QUINDA, AGUACATE HASS Y BROTES FRESCOS		RÚGULA, QUINDA, ZAPALLO ASADO, HONGOS EN ESCABECHE Y QUESO COSTERO FRITO CON EMULSION BALSAMICA. PÍDELO CON ADICIÓN DE TOCINETA O POLLO.	
ENSALADA MEDITERRÁNEA	\$29.900	NUEVO! ENSALADA DE FEIJOA	\$23.000
RÚGULA, QUINDA, ZAPALLO ASADO, HONGOS EN ESCABECHE Y QUESO COSTERO FRITO CON EMULSION BALSAMICA. PÍDELO CON ADICIÓN DE TOCINETA O POLLO.		MIX DE LECHUGAS ORGANICAS, QUESO DE CABRA, GERMINADOS, BABANO, NUEZ GARRAPIADA Y QUINDA REAL ACOMPAÑADO DE VINAGRETA DE MOSTAZA W. PÍDELA CON ADICIÓN DE TRUCHA AHUMADA	
NUEVO! ENSALADA DE FEIJOA	\$23.000	GRILLED CHEESE	\$27.900
MIX DE LECHUGAS ORGANICAS, QUESO DE CABRA, GERMINADOS, BABANO, NUEZ GARRAPIADA Y QUINDA REAL ACOMPAÑADO DE VINAGRETA DE MOSTAZA W. PÍDELA CON ADICIÓN DE TRUCHA AHUMADA		PAN DE MASA MADRE, QUESO SUIZO Y Y CUEROS, CEBOLLA CARAMELIZADA Y MOSTAZA. ACOMPAÑADO CON ENSALADA	
GRILLED CHEESE	\$27.900	NUEVO! SANDUCHE DE TRUCHA AHUMADA	\$29.900
PAN DE MASA MADRE, QUESO SUIZO Y Y CUEROS, CEBOLLA CARAMELIZADA Y MOSTAZA. ACOMPAÑADO CON ENSALADA		TRUCHA AHUMADA, FLORES DE ALCAPARRAS, AGUACATE HASS, Y MIEL. TOMATE EN CONSERVA Y MANTEQUILLA DE HIEVBUENA Y MIX DE LECHUGAS ORGANICAS ACOMPAÑADO DE PAPA NATIVA.	
NUEVO! SANDUCHE DE TRUCHA AHUMADA	\$29.900	PASTA FRESCA	\$32.000
TRUCHA AHUMADA, FLORES DE ALCAPARRAS, AGUACATE HASS, Y MIEL. TOMATE EN CONSERVA Y MANTEQUILLA DE HIEVBUENA Y MIX DE LECHUGAS ORGANICAS ACOMPAÑADO DE PAPA NATIVA.		FETTUCCHINE HECHO EN CASA, EMULSION DE MANTEQUILLA Y MIEL. TOMATE EN CONSERVA Y STRACONATELLA. PÍDELA CON ADICIÓN DE POLLO O TOCINETA.	
PASTA FRESCA	\$32.000		
FETTUCCHINE HECHO EN CASA, EMULSION DE MANTEQUILLA Y MIEL. TOMATE EN CONSERVA Y STRACONATELLA. PÍDELA CON ADICIÓN DE POLLO O TOCINETA.			

NUEVO! SANDUCHE DE POLLO CON GERMINADOS Y AGUACATE
PECUIGA DE POLLO DESMECHADA CON AGUACATE HASS, APIO Y PEREJIL EN UNA BASE DE COGOLLOS ORGANICOS Y GERMINADOS EN PAN DE MASA MADRE ACOMPAÑADO DE PAPA NATIVA



INFORMACIÓN ALERGIAS:
APRECIADO CLIENTE, TENGA EN CUENTA QUE EN NUESTRA COCINA, UTILIZAMOS INGREDIENTES CONSIDERADOS ALERGENICOS TALES COMO SOYA, MANÍ, NUECES, HUEVOS, HARINA DE TRIGO, LACTEOS Y AGUACATE. SI USTED TIENE ALGUNA RESTRICCIÓN O ALERGIA ALIMENTARIA, POR FAVOR COMUNIQUESE AL EQUIPO DE SERVICIO Y HAREMOS LO POSIBLE POR ATENDER SU SOLICITUD.

ADICIONES

TOCINETA	\$7.500	POLLO	\$8.500	TRUCHA AHUMADA	\$13.500
TOCINETA DE HONGOS	\$7.500	PAPA NATIVA EN CASCOS	\$6.500		

CAFÉ PARA PREPARAR EN CASA



CAFÉS ESPECIALES, PROVENIENTES DE PEQUEÑOS PRODUCTORES QUE REVELAN LA IDENTIDAD DE UN TERRITORIO A TRAVÉS DE SUS NOTAS Y SABORES. TOSTAMOS DIARIAMENTE ESTOS CAFÉS PARA GARANTIZAR LA CALIDAD Y SU FRESCURA

TRÓPICO 340 gramos ESENCIA 340 gramos PRIVILEGIO 300 gramos BOLSA GRANDE 2.5 kilos

PRECIO SUJETO A CADA MICRO LOTE PREGUNTA POR LOS CAFÉS DE TEMPORADA

