

# 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 CAFE DE TEMPORADA PARA QUE PRUEBES ALGO NEVO 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 PREPARACIÓN PARA OBTENER SIEMPRE UN CAFÉ QUE TE SORPRENDERÁ

AMERICANO	\$5.900	*FLAT WHITE	\$6.900	LATTE LEGHE 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	CAPPUCCINO IRISH CREAM	\$15.000
		PREPARADO CON CACAO DE ARAUCA AL 70%		BABYCCINO	\$3.500
				LECHE CALIENTE Y CHOCOLATE.	

\*PREPARADO CON LECHE FRESCA PRIMMA 100% NATURAL DESDE SU ORIGEN. REGISTRO RASHER.

## BEBIDAS FRÍAS



ICED COFFEE	\$8.000
COLD BREW	\$8.900
AGUA NATURAL	\$6.000
AGUA CON GAS	\$5.500
JUGO NATURAL DE MANDARINA	\$8.500
JUGO NATURAL DE NARANJA	\$8.500

## SODAS TROPICALES

PIÑA & JENGIBRE	\$10.900
LULO	\$10.900
GULUPA	\$10.900
NEUEVA LIMONADA LIMÓN MANDARINO	\$8.500
CON PANEA Y CARDAMOMO.	

## TROPICALES SIN CAFÉ

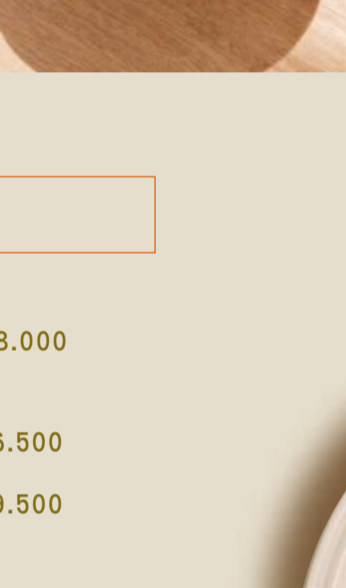


GOLDEN MILK	\$6.500	MATCHA	\$8.900
CURCUMA Y ESPECIAS. ANTIOXIDANTE.		TÉ VERDE CEREMONIAL JAPONES EN POLVO.	
CHAI AMATISTA	\$7.500	MATCHA FRIO	\$16.900
ALMENDRA VAINILLA Y REMOLACHA. NUTRITIVA.		TÉ VERDE CEREMONIAL JAPONES EN POLVO REFRESCAMENTE FRIO.	
CHAI DIOSA	\$7.500	TÉ VERDE	\$7.000
TÉ NEGRO, CARDAMOMO, NUEZ MOZCADA Y JENGIBRE. ENERGIZANTE		INFUSIÓN OTOÑO	\$7.000
CHAI DIOSA FRIO	\$9.500	FRESA MORA CAJELA Y JENGIBRE	
TÉ NEGRO, CARDAMOMO, NUEZ MOZCADA Y JENGIBRE. ENERGIZANTE		INFUSIÓN PRIMAVERA	\$7.000
CHAI ROSA	\$7.500	MANZANILLA, TORONJIL Y CORIANDRO	
LAVANDA, VAINILLA Y CAJELA. RELAJANTE		CHOCOLATE CALIENTE	\$9.800
TE NEGRO LUNA	\$7.000	PREPARADO CON CACAO DE ORIGEN ARAUCA	
VAINILLA, ANIZ 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 PESCHESI / SANGIOVESE / GERBIERI ITALIA		APEROL SPRITZ	\$32.000
COPA DE VINO BLANCO	\$32.800	MARGARITA	\$32.000
GRUBIO BIANCO / BIANVIELLO-VERDICCINO / GERBIERI, 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	
CRUMBL DE MANZANA & MORA	\$16.800
CON UNA BOLA DE HELADO DE VAINILLA	
TOSTADA DE DURAZNO	\$19.900
PAN DE MASA MADRE DURAZNO PARRILLADO, QUESO CREMA, NUEZ GARRAPIÑADA Y BROTES.	
TOSTADA DE FRESA Y QUESO DE CABRA CON BALSÁMICO	\$19.900
PAN DE MASA MADRE, MOUSSE DE QUESO DE CABRA, FRESA Y REDUCCION BALSÁMICA	
MUFIN DE FRUTOS ROJOS	\$5.900
MUFIN DE AVENA GLUTEN FREE	\$8.500
PANDEBONO	\$3.500

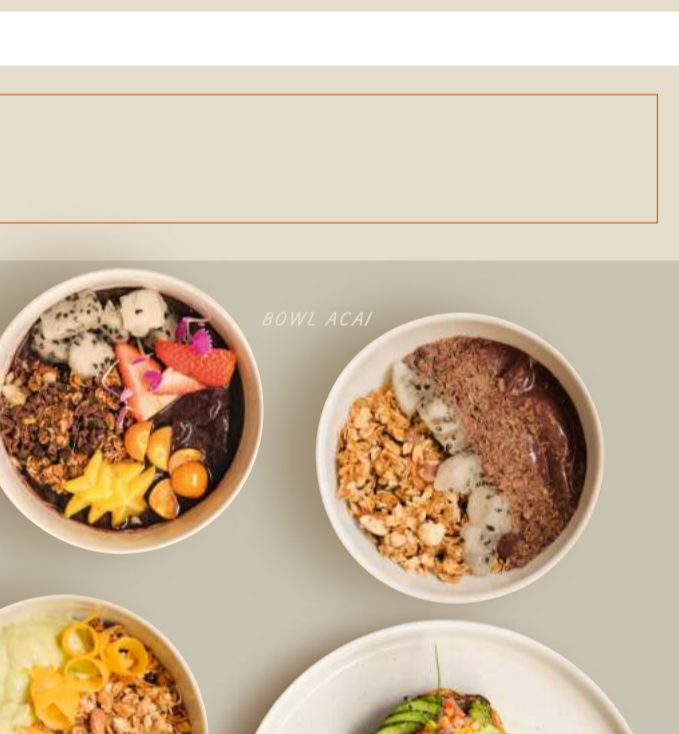
### PASTELERÍA DE AUTOR

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 LA CASA, NIBS DE CACAO Y CAJELA	
TORTA DE BABANO GLUTEN FREE	\$12.800
ACOMPAÑADA DE YOGURT GRIEGO	
TORTA DE ZAPALLO	\$12.500
CON CACAO DE ARAUCA AL 70% SEMILLAS DE CALABAZA Y GLAS DE LIMON	
TORTA DE COCO Y LIMÓN	\$10.500
CON MACADAMIA, COCO Y SIROPE DE MARACUYA	
BROWNIE DE MACADAMIA	\$8.500
CON CACAO DE ARAUCA AL 60%	
BROWNIE CREMOSO	\$16.500
CON TEXTURAS DE UCHUVA, LAJAS DE COCO Y YOGURT GRIEGO	
GALLETA DE CHOCOLATE Y JENGIBRE	\$6.900

### TOSTADA DE DURAZNO



### CRUMBLE DE MANZANA & MORA



## BRUNCH

TODO EL DÍA



TOSTADA DE AGUACATE CON RABANO PATILLA	\$15.000	PAN DE MASA MADRE	\$8.900
TOSTADA DE LA HUERTA	\$26.000	DOS TAJADAS DE PAN DE MASA MADRE, ACOMPAÑADAS DE MANTEQUILLA DE MIEL	
TOSTADAS FRANCESAS	\$17.500	NUEVO BOWL DE YOGURT GRIEGO	\$17.500
PAN BRICHOE REMOJADO EN CREMA Y ESPECIAS, CON FRUTAS MACERADAS, MIEL Y NUECES SALADAS.		YOGURI GRIEGO CON GRANOLA HECHA EN CASA, GULUPA, MANGO, FRESA Y MIEL DE LA SIERRA NEVADA.	
TOSTADA DE AGUACATE	\$17.000	BOWL DE AGUACATE	\$19.000
AGUACATE TATEMADO, PICO DE GALLO DE MANGO, BROTES Y HUEVO POCHADO.		SMOOTHIE DE AGUACATE Y BANANO, SERVIDO CON TAPIOCA, MANGO FRESCO Y GRANOLA CASERA.	
TOSTADA BLT	\$20.500	BOWL DE ACAI	\$21.000
PAN DE MASA MADRE CON UNA CAPA DE ALJOLI, PANZA CURADA, TOMATES Y COGOLLOS PARRILLADOS, OPCION VEGETARIANA CON TOCINETA DE HONGOS.		ACAÍ Y GRANOLA DE LA CASA CON FRUTAS DE TEMPORADA.	
TOSTADA DE DURAZNO	\$19.900	BOWL DE FRUTAS	\$9.800
PAN DE MASA MADRE DURAZNO PARRILLADO, QUESO CREMA Y NUEZ GARRAPIÑADA Y BROTES.		MEZCLA DE FRUTAS FRESCAS DE TEMPORADA.	
TOSTADA DE QUESO DE CABRA Y FRESAS CON BALSÁMICO	\$19.900	BOWL ENERGIA	\$16.000
PAN DE MASA MADRE, MOUSSE DE QUESO DE CABRA, FRESA Y BALSÁMICA.		UNA BASE DE QUINDA NEGRA AGUACATE FRESCO CON HUEVOS POCHADOS Y BROTES PIEDRA TAMBIEN CON ADICION DE POLLO.	
SÁNDWICH DE HUEVO GRINGO	\$20.000	AVENA CALIENTE	\$15.500
HUEVOS REVUELTOS CON CHEDDAR, TOCINETA Y CEROLLIN EN PAN DE YEMA, ACOMPAÑADO CON ENSALADA OPCION VEGETARIANA CON TOCINO DE HONGOS		AVENA EN GRANO ENTERO CON CURD DE MARACUYA, FRUTA, COCO DESHIDRATADO Y NIBS DE CACAO, EN LECHE TRADICIONAL O LECHE DE ALMENDRAS.	
SÁNDWICH DE HUEVO OLYMPO	\$20.900	WAFFLE DE AVENA	\$18.000
HUEVOS REVUELTOS CON QUESO FETA, ACEJITUNA KALAMATA Y TOMATE CHERRY DESHIDRATADO ACOMPAÑADO CON ENSALADA.		CREMA DE MEJORANA, CONFITURA DE PIÑA AUMADA Y FRUTOS ROJOS.	

## ENTRADAS

### HUMMUS DE HABAS



HUMMUS DE HABAS	\$14.000
HUMMUS DE HABAS Y CARAJOTA 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
MEZCLA DE ATÚN CON APIO Y PERCJIL, AGUACATE HASS, CHIPS DE PAPAS NATIVAS ENSALADA RAJE Y TOMATE CHERRY		NUEVO! BOWL SELVA	\$33.900
SANDUCHE SCHNITZEL TROPICAL CON MANTEQUILLA DE TUCUPI	\$27.900	ENSALADA MEDITERRÁNEA	\$29.900
PECHUGA DE POLLO APANADA, LECHEGAS, MANTEQUILLA DE TUCUPI CON MEZCLA DE REPOLLO BLANCO, MORADO, ZANAHORIA, REMOLACHA ODRADA, CON MANTEQUILLA DE HIERVABUENA Y MIX DE LECHEGAS ORGANICAS ACOMPAÑADO DE PAPA NATIVA.		NUEVO! ENSALADA DE FEIJOA	\$23.000
NUEVO! BOWL SELVA	\$33.900	GRILLED CHEESE	\$27.900
EN UNA BASE DE MIX DE LECHEGAS, PECHUGA DE POLLO APANADA, FLORES DE ALCAPARRAS, RABANO PATILLA, REMOLACHA ODRADA, CON MANTEQUILLA DE HIERVABUENA Y MIX DE LECHEGAS ORGANICAS ACOMPAÑADO DE PAPA NATIVA.		NUEVO! SANDUCHE DE TRUCHA AHUMADA	\$29.900
ENSALADA MEDITERRÁNEA	\$29.900	PASTA FRESCA	\$32.000
RÚGULA, QUINDA, ZAPALLO ASADO, HONGOS EN ESCABECHE Y QUESO COSTERO FRITO CON EMULSION BALSÁMICA, PIDELO CON ADICION DE TOCINETA O POLLO.		FEJUCINI HECHO EN CASA, EMULSION DE MANTEQUILLA Y MIEL, TOMATE EN CONSERVA Y STRACCIATELLA, MIEL, CON ADICION DE TOCINETA O POLLO.	
NUEVO! ENSALADA DE FEIJOA	\$23.000		
MIX DE LECHEGAS ORGANICAS, QUESO DE CABRA, GERMINADOS, RABANO, NUEZ GARRAPIÑADA Y AGUACATE. SI USTED TIENE ALGUNA RESTRICCIÓN O ALERGIA ALIMENTARIA, POR FAVOR COMUNICARSE AL EQUIPO DE SERVICIO Y HAREMOS LO POSIBLE POR ATENDER SU SOLICITUD.			
GRILLED CHEESE	\$27.900		
PAN DE MASA MADRE, QUESO SUIZO Y 7 CUEROS, CEBOLLA CARAMELIZADA Y MOSTAZA, ACOMPAÑADO CON ENSALADA.			
NUEVO! SANDUCHE DE TRUCHA AHUMADA	\$29.900		
TRUCHA AHUMADA, FLORES DE ALCAPARRAS, MANTEQUILLA DE HIERVABUENA Y MIX DE LECHEGAS ORGANICAS ACOMPAÑADO DE PAPA NATIVA.			
PASTA FRESCA	\$32.000		
FEJUCINI HECHO EN CASA, EMULSION DE MANTEQUILLA Y MIEL, TOMATE EN CONSERVA Y STRACCIATELLA, MIEL, CON ADICION DE TOCINETA O POLLO.			

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

<b>ADICIONES</b>			
TOCINETA	\$7.500	POLLO	\$8.500
TOCINETA DE HONGOS	\$7.500	TRUCHA AHUMADA	\$13.500
		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

TROPICO 360 gramos	ESENCIA 360 gramos	PRIVILEGIO 300 gramos	BOLSA GRANDE 2,5 kilos
--------------------	--------------------	-----------------------	------------------------

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

