

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 DÍA	\$5.500
FILTRADO PRIVILEGIO 1 TAZA	\$9.500	FILTRADO PREPARADO CON UN CAFÉ DE TEMPORADA PARA QUE PRUEBES ALGO NUEVO CADA VEZ	

BEBIDAS CALIENTES

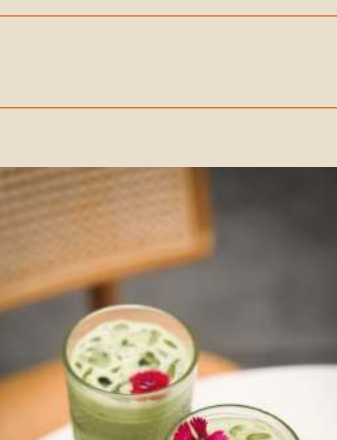
A BASE DE ESPRESSO

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 PREPARACIÓN PARA OBTENER SIEMPRE UN CAFÉ QUE TE SORPRENDE

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 CACAÓ DE ARAUCA AL 70%		CAPUCCINO IRISH CREAM	\$15.000
				BABYCCINO	\$3.500

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

BEBIDAS FRÍAS

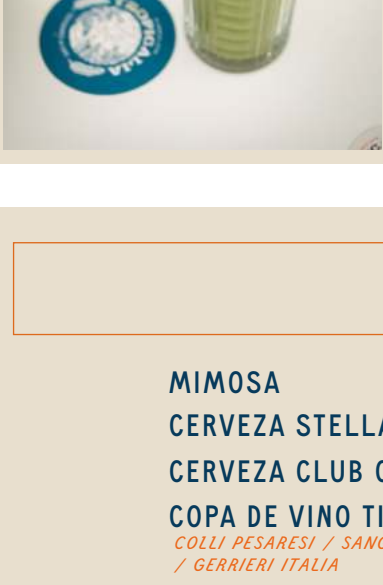


ICED COFFEE	\$8.000
COLD BREW	\$8.900
AGUA NATURAL	\$6.000
AGUA CON GAS	\$5.500
JUGO NATURAL DE MANDARINA	\$8.500
JUGO NATURAL DE NARANJA	\$8.500

SODAS TROPICALES

PIÑA & JENGIBRE	\$10.900
LULO	\$10.900
GULUPA	\$10.900

TROPICALES SIN CAFÉ



GOLDEN MILK	\$6.500	MATCHA	\$8.900
CÚRCUMA 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 REFRESCANTEMENTE FRIO.	
CHAI DIOSA	\$7.500	TÉ VERDE	\$7.000
TE NEGRO, CARDAMOMO, NUEZ MOZCADA Y JENGIBRE. ENERGIZANTE			
CHAI DIOSA FRIO	\$9.500	INFUSIÓN OTOÑO	\$7.000
TE NEGRO, CARDAMOMO, NUEZ MOZCADA Y JENGIBRE. ENERGIZANTE		FRESA MORA CAÑELA Y JENGIBRE	
CHAI ROSA	\$7.500	INFUSION PRIMAVERA	\$7.000
LAVANDA, VAINILLA Y CAÑELA. RELAJANTE		MANZANILLA, TORONJIL Y CORIANDRO	
TE NEGRO LUNA	\$7.000	CHOCOLATE CALIENTE	\$9.800
VAINILLA, ANÍZ ESTRELLADO Y LAVANDA. ENERGIZANTE		PREPARADO CON CACAÓ DE ORIGEN ARAUCA	

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 PESARESI / SANGIOVESE / GERRIERI ITALIA		APEROL SPRITZ	\$32.000
COPA DE VINO BLANCO	\$32.800	MARGARITA	\$32.000
GERRIERO BIANCO / BIANVINELLO-VERDECINO/ GERRIERI, ITALIA		CITRUS SPRITZ	\$32.000
		ESPRESSO MARTINI	\$26.000

PARA ACOMPAÑAR TU CAFÉ



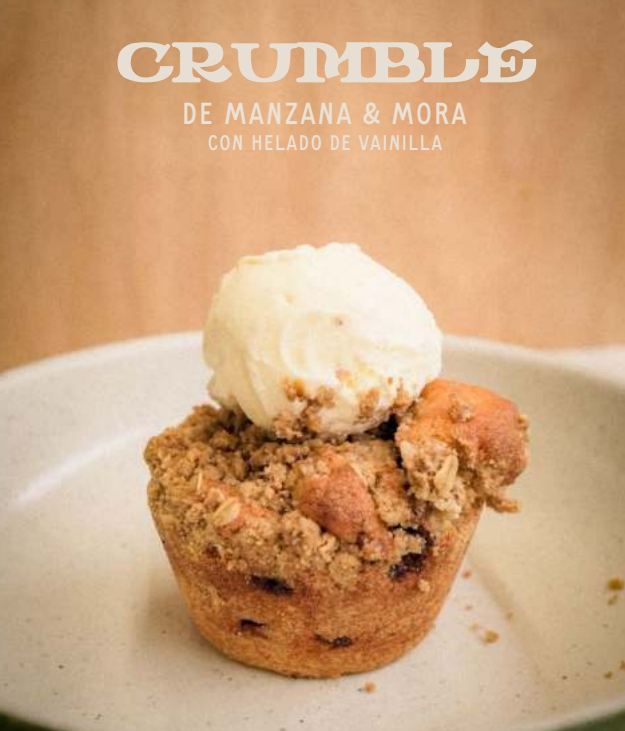
HECHO EN CASA

CROISSANT	\$6.500
CROISSANT DE QUESO	\$9.500
RELLENO DE QUESO GRUYERE	
CRUMBLE DE MANZA & MORA	\$16.800
CON UNA BOLA DE HELADO DE VAINILLA	
TOSTADA DE DURAZNO	\$19.900
PAN DE MASA MADRE DUAZNO PARRILLADO, QUESO CREMA, NUEZ GARRAPIÑADA Y BROTES.	
TOSTADA DE FRESA Y QUESO DE CABRA CON BALSAMICO	\$19.900
PAN DE MASA MADRE, MOUSSE DE QUESO DE CABRA, FRESA Y REDUCCION BALSAMICA	
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 CAFÉ ESPECIAL DE TEMPORADA, CREMA DE WHISKY Y CACAÓ, ACOMPAÑADO CON GALLETA TUILE	
TORTA DE ZUCCHINI	\$11.500
CON NUEZ DEL NOGAL Y CREMA MONTADA	
TORTA DE BANANO VEGANA	\$11.500
HECHA CON CAFÉ DE LA CASA, NIBS DE CACAÓ Y CAÑELA	
TORTA DE BABANO GLUTEN FREE	\$12.800
ACOMPAÑADA DE YOGURT GRIEGO	
TORTA DE ZAPALLO	\$12.500
CON CACAÓ DE ARAUCA AL 70%, SEMILLAS DE CALABAZA Y GLAS DE LIMÓN	
TORTA DE COCO Y LIMÓN	\$10.500
CON MACADAMIA, CACAÓ Y SIROPE DE MARACUYA	
BROWNIE DE MACADAMIA	\$8.500
CON CACAÓ 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

TOSTADA DE DURAZNO



CRUMBLE DE MANZANA & MORA



BRUNCH

TODO EL DÍA



TOSTADA DE LA HUERTA	\$26.000	PAN DE MASA MADRE	\$8.900
PAN DE MASA MADRE, HUEVOS REVUELTOS, QUESO FETA, CON CHAMPIONES, BROCOLI, Y ESPARRAGOS SALTADOS EN MANTEQUILLA		DOS TAJADAS DE PAN DE MASA MADRE, ACOMPAÑADA DE MANTEQUILLA DE MIEL	
TOSTADAS FRANCESAS	\$17.500	NUEVO BOWL DE YOGURT GRIEGO	\$17.500
PAN BRIOCHE REMOJADO EN CREMA Y ESPECIAS, CON FRUTAS MACERADAS, MIEL Y NUECES SALADAS.		YOGURT 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 ANACAI	\$21.000
PAN DE MASA MADRE CON UNA CAPA DE ALIOLI, 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 DUAZNO PARRILLADO, QUESO CREMA Y NUEZ GARRAPIÑADA Y BROTES.		MEZCLA DE FRUTAS FRESCAS DE TEMPORADA.	
TOSTADA DE QUESO DE CABRA Y FRESAS CON BALSAMICO	\$19.900	BOWL ENERGIA	\$16.000
PAN DE MASA MADRE, MOUSSE DE QUESO DE CABRA, FRESA Y BALSAMICA.		UNA BASE DE QUINOA NEGRA AGUACATE FRESCO DOS HUEVOS POCHADOS Y BROTES PIDELA TAMBIEN CON ADICION DE POLLO.	
SÁNDWICH DE HUEVO GRINGO	\$20.000	AVENA CALIENTE	\$15.500
HUEVOS REVUELTOS CON CHEDDAR, TOCINETA Y CEBOLLÍN 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 CACAÓ. EN LECHE TRADICIONAL O LECHE DE ALMENDRAS.	
SÁNDWICH DE HUEVO OLYMPO	\$20.900	WAFFLE DE AVENA	\$18.000
HUEVOS REVUELTOS CON QUESO FETA, ACEITUNA SALAMATA Y TOMATE CHERRY DESHIDRATADO ACOMPAÑADO CON ENSALADA.		CREMA DE MEJORANA, CONFITURA DE PINA AUMADA Y FRUTOS ROJOS.	
		TOSTADA DE AGUACATE CON RABANO PATILLA	\$15.000

ENTRADAS

HUMMUS DE HABAS



HUMMUS DE HABAS	\$14.000
HUMMUS DE HABAS CON CILANTRO, MANTEQUILLA DE MIEL Y JALAPEÑO. ACOMPAÑADO CON PAN ARABE HECHO EN CASA	
PAN DE MASA MADRE	\$8.900
DOS TAJADAS DE PAN DE MASA MADRE, ACOMPAÑADA DE MANTEQUILLA DE MIEL	

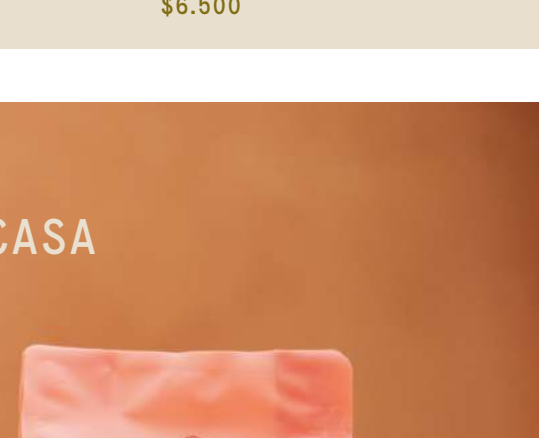
ALMUERZO Y CENA

SOPA DEL DÍA	\$13.800		
SANDUCHE SCHNITZEL TROPICAL CON MANTEQUILLA DE TUCUPI	\$27.900		
PECHUGA DE POLLO APANADA, LECHEGAS, MANTEQUILLA DE TUCUPI CON MEZCLA DE REPOLLO BLANCO, MORADO, ZANAHORIA, REMOLACHA Y ENLEDO ACOMPAÑADO CON PAPAS NATIVAS EN CASCOS			
NUEVO! BOWL SELVA	\$33.900		
EN UNA BASE DE MIX DE LECHEGAS, PECHUGA DE POLLO APANADA, CON MEZCLA COLSLAW, DOS ESTILOS DE QUINOA, AGUACATE FRESCO Y BROTES FRESCOS			
ENSALADA MEDITERRÁNEA	\$29.900		
RUGULA, QUINOA, ZAPALLO ASADO, HONGOS EN ESCABECHE Y QUESO COSTENO FRITO CON EMULSION BALSAMICA. PIDELO CON ADICION DE TOCINETA O POLLO.			
NUEVO! ENSALADA DE TRUCHA	\$23.000		
MIX DE LECHEGAS ORGANICAS, QUESO DE CABRA, GERMINADOS, RABANO, NUEZ GARRAPIÑADA Y QUINOA REAL, ACOMPAÑADO DE VINAGRETA DE MOSTAZA, PIDELA CON ADICION DE TRUCHA AHUMADA			
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, RABANO PATILLA, REMOLACHA DORADA, CON MANTEQUILLA DE HIERVABUENA Y MIX DE LECHEGAS ORGANICAS ACOMPAÑADO DE PAPA NATIVA.			
PASTA FRESCA	\$32.000		
FETTUCCINI HECHO EN CASA, EMULSION DE MANTEQUILLA Y MIEL, TOMATE EN CONSERVA Y STRACCIATELLA. PIDELA CON ADICION DE TOCINETA O POLLO.			

NUEVO! BOWL SELVA



ENSALADA DE FEIJOA Y QUESO DE CABRA



INFORMACIÓN ALERGIAS:

APRECIADO CLIENTE, TENGA EN CUENTA QUE EN NUESTRA COCINA, UTILIZAMOS INGREDIENTES CONSIDERADOS ALÉRGICOS TALES COMO SOYA, MANI, 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	QUESO	\$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

TROPICO	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

