



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	\$6.500
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	\$6.900	*FLAT WHITE	\$7.900	LATTE LECHE DE ALMENDRAS	\$9.900
ESPRESSO	\$6.900	*FLAT WHITE	\$8.900	LECHE DE ALMENDRAS HECHA EN CASA	
*CAPPUCCINO	\$8.500	*MACCHIATO	\$5.500	CAPPUCCINO LECHE DE ALMENDRAS	\$8.500
*CAFÉ LATTE	\$8.900	AFFOGATO	\$13.400	LECHE DE ALMENDRAS HECHA EN CASA	
*PREPARADO CON LECHE FRESCA PRIMMA 100% NATURAL DESDE SU ORIGEN. REGISTRO HASHER.		MOKKA	\$9.900	LABYCCINO	\$5.000
		PREPARADO CON CACAO DE ARAUCA AL 70%.		LECHE CALIENTE Y CHOCOLATE.	

BEBIDAS FRÍAS



ICED COFFEE	\$8.900	PIÑA & JENGIBRE	\$10.900
COLD BREW EN LATA 269ML	\$8.900	LULO	\$10.900
AGUA NATURAL	\$7.900	GULUPA	\$10.900
AGUA CON GAS	\$7.900	FLOR DE JAMAICA	\$10.900
JUGO NATURAL DE MANDARINA	\$8.500	LIMONADA LIMÓN MANDARINO	\$8.500
JUGO NATURAL DE NARANJA	\$8.500	CON PANELA Y CARDAMOMO	

TROPICALES SIN CAFÉ



GOLDEN MILK	\$7.900	MATCHA	\$9.900
CURCUMA Y ESPECIAS. ANTIOXIDANTE.		TE VERDE CEREMONIAL JAPONES EN POLVO.	
CHAI AMATISTA	\$7.900	MATCHA FRIO	\$16.900
ALMENDRA VAINILLA Y REMOLACHA. NUTRITIVA.		TE VERDE CEREMONIAL JAPONES EN POLVO REFRESCANTEMENTE FRIO.	
CHAI DIOSA	\$7.900	TÉ VERDE	\$8.000
TE NEGRO, CARDAMOMO, NUEZ MOZCADA Y JENGIBRE. ENERGIZANTE.		INFUSIÓN OTOÑO	\$7.900
CHAI DIOSA FRIO	\$9.900	FRESA MORA CAÑELA Y JENGIBRE	
TE NEGRO, CARDAMOMO, NUEZ MOZCADA Y JENGIBRE. ENERGIZANTE.		INFUSION PRIMAVERA	\$7.900
CHAI ROSA	\$7.900	MANZANILLA, TORONJIL Y CORIANDRO	
LAVANDA, VAINILLA Y CAÑELA. RELAJANTE.		CHOCOLATE CALIENTE	\$11.900
TE NEGRO LUNA	\$8.000	PREPARADO CON CACAO DE ORIGEN ARAUCA	
VAINILLA, AMIZ ESTRELLADO Y LAVANDA. ENERGIZANTE.			

BEBIDAS con ALCOHOL

MIMOSA	\$16.000	CERVEZA STELLA ARTOIS	\$12.900
COPA DE VINO TINTO	\$29.000	CERVEZA CLUB COLOMBIA	\$10.900
PRIMITIVO DI PUGLIA IGP VARIETALONE		CARAJILLO	\$25.900
COPA DE VINO BLANCO	\$32.800	CON LICOR 43 Y ESPRESSO	
IL POMATO / PINTO ORIGIO / LONGAROTTI		APEROL SPRITZ	\$36.900
		ESPRESSO MARTINI	\$28.000

PARA ACOMPAÑAR TU CAFÉ



HECHO EN CASA

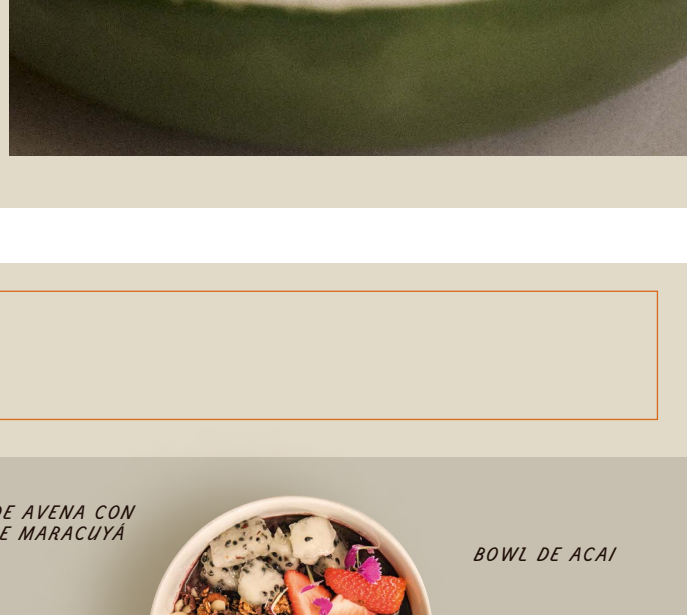
NUEVO! WAFFLE DE YUCA	\$16.800
CON JALEA DE GUAYABA	
CROISSANT	\$5.900
CROISSANT DE QUESO	\$8.500
RELLENO DE QUESO GRUYERE	
CRUMBLE DE MANZANA & MORA	\$19.900
CON UNA BOLA DE HELADO DE VAINILLA	
TOSTADA DE DURAZNO	\$19.900
PAN DE MASA MADRE DURAZNO PARRILLADO, QUESO CREMA, NUEZ GARRAPIADA Y BROTES.	
TOSTADA DE FRESA Y QUESO DE CABRA CON BALSÁMICO	\$3.500
PAN DE MASA MADRE, MOUSSE DE QUESO DE CABRA, FRESA Y REDUCCION BALSÁMICA	
MUFFIN DE FRUTOS ROJOS	\$12.900
MUFFIN DE AVENA GLUTEN FREE	\$6.500
PANDEBONO	\$18.000

TOSTADA DE DURAZNO



PASTELERIA DE AUTOR

TIRAMISÚ	\$18.000
POSTRE CON BISCOCHUELO MOJADO CON CAFÉ 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 CAFÉ DE LA CASA, NIBS DE CACAO Y CAÑELA	
TORTA DE BABANO GLUTEN FREE	\$12.800
ACOMPANADA DE YOGURT GRIEGO	
TORTA DE ZAPALLO	\$12.500
CON CACAO DE ARAUCA AL 70% SEMILLAS DE CALABAZA Y GLASE DE LIMÓN	
TORTA DE COCOO Y LIMÓN	\$10.500
CON MACADAMIA, COCO Y SIROPE DE MARRAQUYA	
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	\$8.100



BRUNCH

TODO EL DÍA



TOSTADA DE LA HUERTA	\$17.000	PAN DE MASA MADRE	\$11.900
EN PAN DE MASA MADRE CON AGUACATE EN PURÉ ACOMPAÑADO DE RABANO PATILLA, BROTES Y SEMILLAS DE CALABAZA		DOS TAJADAS DE PAN DE MASA MADRE, ACOMPAÑADA DE MANTEQUILLA DE MIEL	
TOSTADA DE LA HUERTA	\$26.000	NUEVO BOWL DE YOGURT GRIEGO	\$18.500
PAN DE MASA MADRE, HUEVOS REVUELTOS, QUESO FETA, CON CHAMPINONES, BROCCOLI, Y ESPARRAGOS SALTEADOS EN MANTEQUILLA.		YOGURT GRIEGO CON GRANOLA HECHA EN CASA, GULUPA, MANGO, FRESA Y MIEL DE LA SIERRA NEVADA.	
TOSTADAS FRANCESAS	\$17.500	BOWL DE AGUACATE	\$20.900
PAN BRIOCHE REMOJADO EN CREMA Y ESPECIAS, CON FRUTAS MACERADAS, MIEL Y NUECES SALADAS.		SMOOTHIE DE AGUACATE Y BANANO, SERVIDO CON TAPIOCA, MANGO FRESCO Y GRANOLA CASERA.	
TOSTADA DE AGUACATE Y HUEVO	\$20.900	ACAI Y GRANOLA	\$23.900
AGUACATE TATEMADO, PICO DE GALLO DE MANGO, BROTES Y HUEVO POCHADO.		ACAI Y GRANOLA DE LA CASA CON FRUTAS DE TEMPORADA.	
TOSTADA BLT	\$22.900	BOWL DE FRUTAS	\$9.800
PAN DE MASA MADRE CON UNA CAPA DE ALIOLI, PANZA CUARADA, TOMATES Y COGOLLOS PARRILLADOS, OPCION VEGETARIANA CON TOCINETA DE HONGOS.		MEZCLA DE FRUTAS FRESCAS DE TEMPORADA.	
TOSTADA DE DURAZNO	\$20.900	BOWL ENERGIA	\$16.000
PAN DE MASA MADRE DURAZNO PARRILLADO, QUESO CREMA, NUEZ GARRAPIADA Y BROTES.		UNA BASE DE QUINOA NEGRA AGUACATE FRESCO DOS HUEVOS POCHADOS Y BROTES. PIDELO TAMBIEN CON ADICION DE POLLO.	
TOSTADA DE QUESO DE CABRA Y FRESAS	\$19.900	AVENA CALIENTE	\$16.900
PAN DE MASA MADRE, MOUSSE DE QUESO DE CABRA, FRESA Y BALSÁMICA.		AVENA EN GRANO ENTERO CON CURD DE MARRAQUYA, FRUTA, COCO DESHIDRATADO Y NIBS DE CACAO. EN LECHE TRADICIONAL O LECHE DE ALMENDRAS.	
SÁNDWICH DE HUEVO GRINGO	\$24.900	WAFFLE DE AVENA	\$18.000
HUEVOS REVUELTOS CON CHEDDAR, TOCINETA Y CEBOLLÍN EN PAN DE YEMA. ACOMPAÑADO CON ENSALADA. OPCION VEGETARIANA CON TOCINETA DE HONGOS		CREMA DE MATORANA, CONFITURA DE PIÑA AHUMADA Y FRUTOS ROJOS.	
SÁNDWICH DE HUEVO OLYMPO	\$22.900	NUEVO! WAFFLE DE YUCA	\$18.800
HUEVOS REVUELTOS CON QUESO FETA, ACEITUNA KALAMATA Y TOMATE CHERRY DESHIDRATADO ACOMPAÑADO CON ENSALADA.		CON JALEA DE GUAYABA	

ENTRADAS

HUMMUS DE HABAS



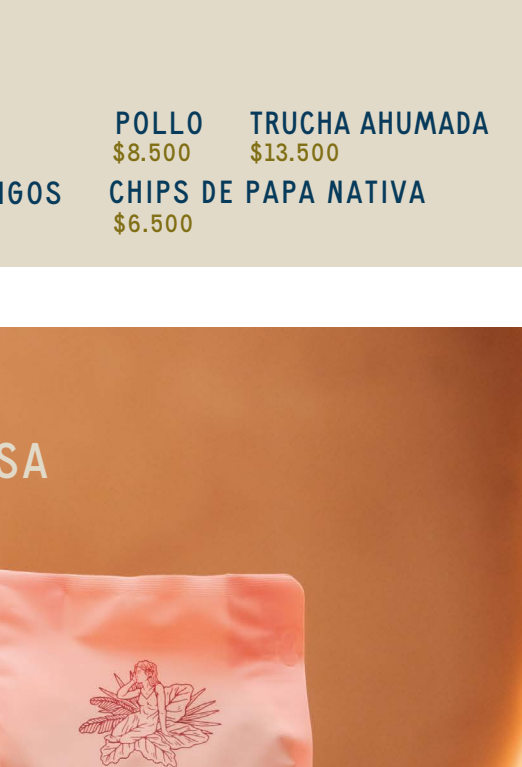
HUMMUS DE HABAS	\$14.000
HUMMUS DE HABAS Y CAROTA BLANCA CON CILANTRO, CORIANDRO, Y JALAPEÑO. ACOMPAÑADO CON PAN ARABE HECHO EN CASA	
PAN DE MASA MADRE	\$11.900
DOS TAJADAS DE PAN DE MASA MADRE, ACOMPAÑADA DE MANTEQUILLA DE MIEL	

ALMUERNA 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	\$29.900	SANDUCHE SCHNITZEL TROPICAL CON MANTEQUILLA DE TUCUPI	\$29.900
PECUJUGA DE POLLO APANADA, LECHUGAS, MANTEQUILLA DE TUCUPI CON MEZCLA DE REPOLLO BLANCO, MORADO, ZARZAGOZA, REMOLACHA Y QUESO QUESO ACOMPAÑADO CON PAPAS NATIVAS EN CASCOS		PECUJUGA DE POLLO APANADA, LECHUGAS, MANTEQUILLA DE TUCUPI CON MEZCLA DE REPOLLO BLANCO, MORADO, ZARZAGOZA, REMOLACHA Y QUESO QUESO ACOMPAÑADO CON PAPAS NATIVAS EN CASCOS	
BOWL SELVA	\$34.900	BOWL SELVA	\$34.900
EN UNA BASE DE MIX DE LECHUGAS ORGANICAS, PECUJUGA DE POLLO APANADA CON MEZCLA COLESLAW, DOS ESTADOS DE QUINOA, AGUACATE HASS Y BROTES FRESCOS		EN UNA BASE DE MIX DE LECHUGAS ORGANICAS, PECUJUGA DE POLLO APANADA CON MEZCLA COLESLAW, DOS ESTADOS DE QUINOA, AGUACATE HASS Y BROTES FRESCOS	
ENSALADA MEDITERRÁNEA	\$30.900	ENSALADA MEDITERRÁNEA	\$30.900
RÚGULA, QUINDA, ZAPALLO ASADO, HONGOS EN ESCABECHE Y QUESO COSTEÑO FRITO CON EMULSION BALSÁMICA. PIDELO CON ADICION DE TOCINETA O POLLO.		RÚGULA, QUINDA, ZAPALLO ASADO, HONGOS EN ESCABECHE Y QUESO COSTEÑO FRITO CON EMULSION BALSÁMICA. PIDELO CON ADICION DE TOCINETA O POLLO.	
ENSALADA DE FEIJOA	\$23.000	ENSALADA DE FEIJOA	\$23.000
MIX DE LECHUGAS ORGANICAS, QUESO DE CABRA, GERMINADOS, RABANO, NUEZ GARRAPIADA Y QUINDA REAL. ACOMPAÑADO DE VINAGRETA DE MOSTAZA. PIDELA CON ADICION DE TRUCHA AHUMADA		MIX DE LECHUGAS ORGANICAS, QUESO DE CABRA, GERMINADOS, RABANO, NUEZ GARRAPIADA Y QUINDA REAL. ACOMPAÑADO DE VINAGRETA DE MOSTAZA. PIDELA CON ADICION DE TRUCHA AHUMADA	
SANDUCHE GRILLED CHEESE	\$30.900	SANDUCHE GRILLED CHEESE	\$30.900
PAN DE MASA MADRE, QUESO SUIZO Y Y CUEROS, CEBOLLA CARAMELIZADA Y MOSTAZA. ACOMPAÑADO CON ENSALADA		PAN DE MASA MADRE, QUESO SUIZO Y Y CUEROS, CEBOLLA CARAMELIZADA Y MOSTAZA. ACOMPAÑADO CON ENSALADA	
SANDUCHE DE TRUCHA AHUMADA	\$30.900	SANDUCHE DE TRUCHA AHUMADA	\$30.900
TRUCHA AHUMADA, FLORES DE ALCAPARRAS, RABANO PATILLA, REMOLACHA DORADA, CON MANTEQUILLA DE HIERVA BUENA Y MIX DE LECHUGAS ORGANICAS ACOMPAÑADO DE PAPA NATIVA.		TRUCHA AHUMADA, FLORES DE ALCAPARRAS, RABANO PATILLA, REMOLACHA DORADA, CON MANTEQUILLA DE HIERVA BUENA Y MIX DE LECHUGAS ORGANICAS ACOMPAÑADO DE PAPA NATIVA.	
PASTA FRESCA	\$32.000	PASTA FRESCA	\$32.000
FETTUCCINE HECHO EN CASA, EMULSION DE MANTEQUILLA Y MIEL, TOMATE EN CONSERVA Y STRACONATELLA. PIDELA CON ADICION DE POLLO O TOCINETA.		FETTUCCINE HECHO EN CASA, EMULSION DE MANTEQUILLA Y MIEL, TOMATE EN CONSERVA Y STRACONATELLA. PIDELA CON ADICION DE POLLO O TOCINETA.	

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

\$29.900



INFORMACIÓN ALERGIAS:
APRECIADO CLIENTE, TENGA EN CUENTA QUE EN NUESTRA COCINA, UTILIZAMOS INGREDIENTES CONSIDERADOS ALERGENICOS 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	POLLO	\$8.500	TRUCHA AHUMADA	\$13.500
	TOCINETA DE HONGOS	\$7.500		CHIPS DE PAPA NATIVA	\$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

