

## PLATO DE TEMPORADA



*PASTA AL BURRO, LIGERAMENTE PICANTE, CON MIEL. TERMINADA CON QUINUA CROCANTE Y QUESO. PIDELA CON ADICIÓN DE POLLO*

## 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	

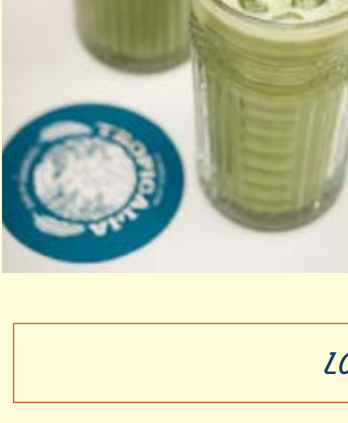
## BEBIDAS CALIENTES

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 PREPARACIÓN PARA OBTENER SIEMPRE UN CAFÉ QUE TE SORPRENDEA

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	\$6.900	CAPPUCCINO LECHE DE ALMENDRAS	\$9.500
*CAFÉ LATTE	\$8.900	AFFOGATO	\$13.400	LECHE DE ALMENDRAS HECHA EN CASA	
		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 BREWEN 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 DE LIMÓN MANDARINO	\$8.500
JUGO NATURAL DE NARANJA	\$8.500	CON PAMELA Y CARDAMOMO	
		LIMONADA NATURAL	\$6.000

## TROPICALES SIN CAFÉ



*GOLDEN MILK	\$7.900	*MATCHA	\$9.900
CURCUMA Y ESPECIAS. ANTIOXIDANTE		TE VERDE CEREMONIAL JAPONÉS EN POLVO	
*CHAI AMATISTA	\$7.900	TÉ VERDE	\$8.000
ALMENDRA VAINILLA Y REMOLACHA. NUTRITIVA		INFUSIÓN OTOÑO	\$7.900
*CHAI DIOSA	\$7.900	FRESA MORA CANELA Y JENGIBRE	
TE NEGRO, CARDAMOMO, NUEZ MOZCADA Y JENGIBRE. ENERGIZANTE		INFUSIÓN PRIMAVERA	\$7.900
*CHAI ROSA	\$7.900	MANZANILLA, TORONJIL Y CORIANDRO	
LAUREL, VAINILLA Y CANELA. RELAJANTE		CHOCOLATE CALIENTE	\$11.900
TE NEGRO, CARDAMOMO, NUEZ MOZCADA Y JENGIBRE. ENERGIZANTE		PREPARADO CON CACAO DE ORIGEN ARAUCA	

## CHAI FRIOS

*CHAI AMATISTA	\$9.900	*CHAI ROSA	\$9.900
ALMENDRA VAINILLA Y REMOLACHA. NUTRITIVA		LAUREL, VAINILLA Y CANELA. RELAJANTE	
*CHAI DIOSA	\$9.900	*MATCHA FRIO	\$16.900
TE NEGRO, CARDAMOMO, NUEZ MOZCADA Y JENGIBRE. ENERGIZANTE		TE VERDE CEREMONIAL JAPONÉS EN POLVO REFRIGERANTEMENTE FRÍO	

LOS CHAI EN LECHE DE ALMENDRAS TIENEN UN INCREMENTO DE \$1.000

## BEBIDAS con ALCOHOL

MIMOSA	\$16.000	CERVEZA STELLA ARTOIS	\$12.900
COPA DE VINO TINTO	\$29.000	CERVEZA CLUB COLOMBIA	\$10.900
COPA DE VINO BLANCO	\$32.800	CORAJILLO	\$25.900
		CON LICOR 43 Y ESPRESSO	
		APEROL SPRITZ	\$36.900
		ESPRESSO MARTINI	\$28.000

## PARA ACOMPAÑAR TU CAFÉ



### HECHO EN CASA

WAFFLE DE YUCA	\$18.000
CON JALEA DE GUAYABA	
CROISSANT	\$6.800
CROISSANT DE QUESO	\$12.900
RELLENO DE QUESO GRIEGO	
CRUMBLE DE MANZANA & MORA	\$19.900
CON UNA BOLA DE HELADO DE VAINILLA	
TOSTADA DE DURAZNO	\$21.500
PAN DE MASA MADRE DURAZNO PARRILLADO, QUESO CREMA, NUEZ GARRAPIADA Y BROTES.	
TOSTADA DE FRESA Y QUESO DE CABRA	\$19.900
CON BALSÁMICO	
PAN DE MASA MADRE, MOUSSE DE QUESO DE CABRA, FRESA Y REDUCCIÓN BALSÁMICA	
MUFFIN DE FRUTOS ROJOS	\$5.900
MUFFIN DE AVEÑA GLUTEN FREE	\$8.500
PANDEBONO	\$3.500

### PASTELERÍA DE AUTOR

TIRAMISU	\$18.000
POSTRE CON RIESCOQUELO MOJADO CON CAFÉ ESPECIAL DE TEMPORADA, GALETA DE WHISKY Y CACAO, ACOMPAÑADO CON CREMA TULIPE	
TORTA DE ZUCCHINI	\$11.500
CON NUEZ DEL QUINUA Y CREMA MONTADA	
TORTA DE BANANO VEGANA	\$10.500
HECHA CON CAFÉ DE LA CASA, NIBS DE CACAO Y CAMELA	
TORTA DE BANANO GLUTEN FREE	\$12.800
ACOMPAÑADA DE YOGURT GRIEGO	
TORTA DE ZAPALLO	\$12.500
CON CACAO DE ARAUCA AL 70% SEMILLAS DE CALABAZA Y GLASE DE LIMÓN	
TORTA DE COCO Y LIMÓN	\$10.500
CON MACADAMIA, COCO Y SIKOPE DE MARACUYA	
BROWNIE DE MACADAMIA	\$9.800
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

### TOSTADA DE DURAZNO



### CRUMBLE



## HUEVOS POCHADOS AL ESTILO LABNEH



*Huevos pochados con una base al estilo labneh, pepinos encurtidos con pesto de espinaca y pan de masa madre.*

## BRUNCH

TODO EL DÍA

TOSTADA DE LA HUERTA		BOWL DE AVEÑA ENTERA CON CURD DE MARACUYA		TOSTADA DE AGUACATE	
		BLT			
		BOWL DE YOGURT GRIEGO CON GRANOLA			
				BOWL DE AGUACATE GRANOLA Y TAIQUA	
				BOWL DE ACAI	

TOSTADA DE AGUACATE CON RÁBANO PATILLA	\$17.000	HUEVOS POCHADOS LABNEH	\$22.000
EN PAN DE MASA MADRE CON AGUACATE EN PURA, ACOMPAÑADO DE RÁBANO PATILLA, BROTES Y SEMILLAS DE CALABAZA		UNA BASE AL ESTILO LABNEH Y PEPINOS ENCURTIDOS CON PESTO DE ESPINACA CON PAN DE MASA MADRE	
TOSTADA DE LA HUERTA	\$26.000	PAN DE MASA MADRE	\$11.900
PAN DE MASA MADRE, HUEVOS REVUELTOS, QUESO FETA, CON CHAMPINONES, BROCCOLI, Y ESPARRAGOS SALTEADOS EN MANTEQUILLA.		DOS TAJADAS DE PAN DE MASA MADRE, ACOMPAÑADA DE MANTEQUILLA DE MIEL	
TOSTADAS FRANCESAS	\$17.500	NUEVO BOWL DE YOGURT GRIEGO	\$18.500
PAN BRIOCHE REMOJADO EN CREMA Y ESPECIAS, CON FRUTAS MACERADAS, MIEL Y HUEVOS SALADOS.		YOGURT GRIEGO CON GRANOLA HECHA EN CASA, GULUPA, MANGO, FRESA Y MIEL DE LA SIERRA NEVADA.	
TOSTADA DE AGUACATE Y HUEVO	\$20.900	BOWL DE AGUACATE	\$21.900
CON MACADAMIA, PICO DE GALLO DE MANGO, BROTES Y HUEVO POCHADO.		SMOOTHIE DE AGUACATE Y BANANO, SERVIDO CON TAIQUA, MANGO FRESCO Y GRANOLA CASERA.	
TOSTADA BLT	\$25.000	BOWL DE ACAI	\$23.900
PAN DE MASA MADRE CON UNA CAPA DE ALIOLI, PANZA CURADA, TOMATES Y COGOLLOS PARRILLADOS, OPCIÓN VEGETARIANA CON TOCINETA DE HONGOS.		ACAÍ Y GRANOLA DE LA CASA CON FRUTAS DE TEMPORADA.	
TOSTADA DE DURAZNO	\$20.900	BOWL DE FRUTAS	\$9.800
PAN DE MASA MADRE, DURAZNO PARRILLADO, QUESO CREMA, NUEZ GARRAPIADA Y BROTES.		MEZCLA DE FRUTAS FRESCAS DE TEMPORADA.	
TOSTADA DE QUESO DE CABRA Y FRESAS	\$19.900	BOWL ENERGÍA	\$16.000
PAN DE MASA MADRE, MOUSSE DE QUESO DE CABRA, FRESA Y BALSÁMICO.		UNA BASE DE QUINDIA NEGRA AGUACATE FRESCO DOS HUEVOS POCHADOS Y BROTES. PIDELO TAMBIÉN CON ADICIÓN DE POLLO.	
SÁNDWICH DE HUEVO GRINGO	\$26.900	BOWL DE AVEÑA CALIENTE	\$16.900
HUEVOS REVUELTOS CON CHEDDAR, TOCINETA Y CEBOLLÍN EN PAN DE YEMA ACOMPAÑADO CON ENSALADA, OPCIÓN VEGETARIANA CON TOCINETA DE HONGOS.		AVEÑA EN GRANO ENTERO CON CURD DE MARACUYA, FRUTA, COCO DESHIDRATADO Y NIBS DE CACAO. EN LECHE TRADICIONAL O LECHE DE ALMENDRAS.	
SÁNDWICH DE HUEVO QUESO	\$22.900	WAFFLE DE AVEÑA	\$18.000
HUEVOS REVUELTOS CON OLIVO FETA, ACEITUNA KALAMATA Y TOMATE CHERRY DESHIDRATADO ACOMPAÑADO CON ENSALADA.		CREMA DE MICHORANA, CONFITURA DE PIÑA AHUMADA Y FRUTOS ROJOS.	
		NUEVO! GUAYLE DE YUCA	\$18.000
		CON JALEA DE GUAYABA	

## ENTRADAS

### HUMMUS DE HABAS



**HUMMUS DE HABAS \$14.000**  
HUMMUS DE HABAS Y CARADTA 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

## ALMUERZO Y CENA

SOPA DEL DÍA	\$13.800	NUEVO! TUNA BOWL	\$34.900
NUEVO! TUNA BOWL	\$34.900		
MEZCLA DE ATUN CON APIO Y PEREJIL, AGUACATE MASS, CHIPS DE PAPAS NATIVAS ENSALADA RALE Y TOMATE CHERRY			
SÁNDWICH SCHNITZEL TROPICAL CON MANTEQUILLA DE TUCUPI	\$31.900	NUEVO! BOWL SELVA	
PECUJUA DE POLLO APANADA, LECHEGAS, MANTEQUILLA DE TUCUPI CON MEZCLA DE REPOLLO BLANCO, MORRADO, PASTELITA, REMOLACHA DORADA, CON MANTÉQUILLA DE HIEVABUENA Y MIX DE LECHEGAS ORGÁNICAS ACOMPAÑADO DE CHIPS DE PAPAS NATIVAS O ENSALADA			
BOWL SELVA	\$36.900		
EN UNA BASE DE MIX DE LECHEGAS ORGÁNICAS, SOJA, MANÍ, NUECES, HUEVOS, HABINA DE TUNO, LACTOS Y AGUACATE. COLESLAW, DOS ESTILOS DE QUINDIA, AGUACATE MASS Y BROTES FRESCOS.			
ENSALADA MEDITERRÁNEA	\$30.900		
MIX DE LECHEGAS ORGÁNICAS, QUESO DE CABRA, HONGOS EN ESCABECHE Y QUESO COSTENO FRÍO CON EMULSION BALSÁMICA, PIDELO CON ADICIÓN DE TOCINETA O POLLO.			
ENSALADA DE FEIJOA	\$23.000		
MIX DE LECHEGAS ORGÁNICAS, QUESO DE CABRA, GERMINADOS, RÁBANO, NUEZ GARRAPIADA Y MOSTAZA. PIDELA CON ADICIÓN DE TRUCHA AHUMADA.			
SÁNDWICH GRILLED CHEESE	\$31.900		
PAN DE MASA MADRE, QUESO SUIZO Y 7 CUEROS, CEBOLLA CARAMELIZADA Y MOSTAZA. ACOMPAÑADO CON ENSALADA O CHIPS DE PAPAS NATIVAS.			
SÁNDWICH DE TRUCHA AHUMADA	\$30.900		
TRUCHA AHUMADA, FLORES DE ALCAPARRA, RÁBANO PATILLA, REMOLACHA DORADA, CON MANTÉQUILLA DE HIEVABUENA Y MIX DE LECHEGAS ORGÁNICAS ACOMPAÑADO DE CHIPS DE PAPAS NATIVAS.			
PASTA FRESCA	\$28.000		
AL SAUCE, LIGERAMENTE PICANTE, CON MIEL, TERMINADA CON QUINUA CROCANTE Y QUESO STRACCIATELLA. LE RECOMENDAMOS ADICIONALE POLLO, TRUCHA O TOCINETA			



**NUEVO! SANDWICH DE POLLO CON GERMINADOS Y AGUACATE**  
PECUJUA DE POLLO DESMECHADA CON AGUACATE, APIO Y PEREJIL EN UNA BASE DE COGOLLOS ORGÁNICOS Y GERMINADOS EN PAN DE MASA MADRE ACOMPAÑADO DE CHIPS DE PAPAS NATIVAS

**\$31.900**

<b>INFORMACIÓN ALERGIAS:</b> APRECIADO CLIENTE, TENGA EN CUENTA QUE EN NUESTRA COCINA, UTILIZAMOS INGREDIENTES CONSIDERADOS ALERGENICOS TALES COMO SOJA, MANÍ, NUECES, HUEVOS, HABINA DE TUNO, LACTOS Y AGUACATE. SI USTED TIENE ALGUNA RESTRICCIÓN O ALERGIJA ALIMENTARIA, POR FAVOR COMUNIQUESE AL EQUIPO DE SERVICIO Y HAREMOS LO POSIBLE POR ATENDER SU SOLICITUD.	<b>ADICIONES</b> TOCINETA \$7.500 POLLO \$11.500 TRUCHA AHUMADA \$13.500 CHIPS DE PAPAS NATIVAS \$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 POR FAVOR GARANTIZAR LA CALIDAD Y SU FRESCURA

TRÓPICO 360 gramos	ESENCIA 360 gramos	PRIVILEGIO 250 gramos	BOLSA GRANDE 2,5 kilos
--------------------	--------------------	-----------------------	------------------------

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