

t.

BRUNCH

Plato + Bollería + Jugo + Té o café

CLÁSICO
Avocado Toast.

\$15.900

VEGGIE
Bowl de Açaí con frutas frescas
y Croissant de campo.

\$17.900

KETO
Omelette Keto
con vegetales.

\$16.900

Extra proteína a elección: Salmón, tocino, palta \$2.000

Todos los días

DESAYUNOS Y TARDES

Adicionales de proteínas (salmón, jamón de pavo, tocino, palta, huevo) \$2.000

AVOCADO TOAST **\$6.900**

Pan de masa madre con palta laminada. Puedes sumar proteína: Huevo, jamón de pavo, salmón ahumado o tocino.

OMELETTE KETO **\$7.900**

Huevos de gallina feliz con queso feta, espinaca y tomates cherry.

HUEVOS REVUELTOS **\$5.900**

Huevos cremosos de gallina feliz con tostadas de masa madre. Puedes sumar proteína: jamón, salmón ahumado o tocino.

SALMÓN TOAST **\$8.900**

Palta, huevo mollet, salsa holandesa y salmón ahumado.

BOWL DE AÇAÍ **\$8.900**

Açaí con frutillas, plátano y frutas de verano, granola y mantequilla de maní. Disponible también en versión con yogurt natural.

HUEVOS TURCOS **\$8.900**

Huevos pochados sobre salsa de yogurt, aceite de paprika y cilantro.

HUEVOS BENEDICTINOS **\$9.900**

Huevos pochados sobre tostón de pan de masa madre, salsa holandesa y tocino crocante.

HOT CAKES **\$8.900**

Pancakes con syrup y mantequilla, acompañado con frutas y crema.

CROISSANT DE CAMPO **\$8.900**

Croissant del día con guacamole, huevo pochado, rúcula y parmesano.

HAY COSAS RICAS

MEDIALUNAS **\$3.900**

Relleno de manjar y nutella.

MUFFIN **\$3.900**

BROWNIE **\$3.900**

Con almendras.

GALLETAS **\$2.800**

Variedades para escoger.

ENTRADAS

Para compartir.

- TARTAR DE CAMARONES** \$12.900
Mayonesa, ketchup, sriracha, furikake, cebollín y aceite de sésamo.
- TARTAR DE ATÚN** \$12.900
Palta, cebollín, aceite de jengibre, salsa ponzu y menta.
- STEAK TARTAR** \$13.900
Con papas fritas
- HUMMUS DE GARBANZOS** \$8.900
Verduras asadas, garbanzos fritos y chimichurri.
- FALAFEL** \$8.900
De lentejas con aderezo vegano.
- PAPAS FRITAS TRUFADAS** \$7.900
Con mayonesa casera.
- BURRATA** \$15.900
Con pesto y tomates de la temporada.
- GAZPACHO** \$8.900
Con tomatitos, hierbas y pesto. Sale con tostaditas.

ENSALADAS Y BOWLS

- TUNA BOWL** \$12.900
Atún, arroz de sushi, palta, mango, pepino, cebollín, furikake y salsa ponzu. Puedes cambiar a lechuga en vez de arroz.
- SALMÓN BOWL** \$12.900
Salmón crudo, palta, rúcula, tomates cherrys, rabanito, quinoa tricolor y aderezo de rábano picante.
- ENSALADA CÉSAR** \$11.900
Lechuga tudela, pechuga de pollo, parmesano y dressing.
- ENSALADILLA DE GARBANZOS Y QUINOA** \$8.900
Tabulé de quinoa, rúcula, palta y aderezo de oliva y limón.

Aderezos: Ponzu, mostaza y miel

SÁNDWICHES Y ROLLS

- AVE PALTA** \$6.900
En pan de miga.
- AVE PIMENTÓN** \$6.900
En pan de miga.
- CROISSANT PLANCHADO** \$8.900
De jamón y queso.
- CROISSANT DE SALMÓN** \$12.900
Queso crema, eneldo, tomate y pepinillos
- CHICKEN WRAP** \$10.900
Pechuga de pollo asada, queso cheddar, tomate, pepinillos, lechuga, palta, cebolla morada y aderezo de ajo-limón.
- WRAP DE MECHADA** \$10.900
Carne mechada, cebolla caramelizada, queso fundido y palta.
- WRAP FALAFEL** \$10.900
Relleno de hummus, falafel de lentejas, aderezo vegano, menta y perejil
- WRAP VEGETARIANO** \$10.900
Tortilla de huevo, espinacas, tomate, arroz, palta y pimientos asados con aderezo de rábano picante
- CROQUE MONSIEUR** \$10.900
Tostadas con jamón y queso bañadas en salsa mornay.

 libre de gluten  vegano  vegetariano

Si tienes alguna alergia o restricción alimentaria, avisanos así lo tenemos en cuenta.

PLATOS DE FONDO

PROTEÍNAS

FILETE GRILLADO
\$15.900

PLATEADA BRASEADA
\$13.900

🍷🍴 PECHUGA DE POLLO
\$11.900

🍷🍴 SALMÓN GRILLADO
y rodajas de limón.
\$15.900

🍷🍴 ATÚN A LA PLANCHA
\$15.900

SALSAS
Pimienta / Holandesa/ Bechamel

ACOMPañAMIENTOS

🍷🍴 MIX DE HOJAS
Con vinagreta.

🍷🍴 PURÉ DE CAMOTE O PURÉ DE COLIFLOR
O PURÉ DE PAPA RÚSTICA

🍷🍴 PAPAS FRITAS CASERAS

🍷🍴 PASTELERA DE CHOCLO GRATINADA

🍴 ÑOQUIS CON BECHAMEL Y PARMESANO

🍷🍴 VERDURAS ASADAS

\$3.600

RECOMENDADOS DEL CHEF

- PESCA DEL DÍA** \$15.900
Con quintonillo verde y mantequilla noisette.
- PASTEL DE CHOCLO** \$12.900
- WOK DE ARROZ CON FILETE** \$14.900
Diente de dragón, huevo, cebollín y pimientos.
- ÑOQUIS DE CALABAZA** \$13.900
Con burrata y mantequilla de salvia.
- FETUCCINI CON SALMÓN AHUMADO** \$14.900
Y salsa de limón.

PARA NIÑOS

Hasta 12 años.
Con vaso de jugo natural

- PECHUGA DE POLLO ASADA
CON PAPAS FRITAS** \$8.900
- PASTA BOLOÑESA O ALFREDO** \$8.900

TORTAS

\$5.900

CARROT CAKE

Suave bizcocho de zanahoria y nueces con toques de nuez moscada y canela, relleno y cubierto con delicioso frosting.

TORTA TRILOGÍA CHOCOLATE MANJAR

Delicioso bizcocho húmedo de cacao amargo, relleno con capas de chocolate crocante, ganache de chocolate bitter y manjar artesanal.

PIE DE LIMÓN

Suave masa de galletas de coco, crema de limón con suaves toques de jengibre y merengue suizo.

CHEESECAKE CON SALSA DE FRAMBUESA

Suave Cheesecake preparado con auténtica receta norteamericana y fresca salsa de frambuesa.

POSTRES

\$6.900

VOLCÁN DE CHOCOLATE

IM-PER-DI-BLE con helado de vainilla.

TRES LECHEs

Nuestra versión del clásico, en frasco.

STICKY TOFFEE PUDDING

Con helado de vainilla.

TARTA VASCA

libre de gluten vegano vegetariano

Si tienes alguna alergia o restricción alimentaria, avisanos así lo tenemos en cuenta.

BEBIDAS

FRÍAS

LICUADOS

- Naranja plátano
- Naranja, zanahoria y frutilla
- Detox: piña, menta, espinaca, jengibre, mango y pepino
- Detox berries: Arándano, frambuesa, menta, jengibre y limón
- Tropical: jugo de naranja, piña, maracuyá y plátano

\$4.800

JUGOS

- Mango
- Frambuesa
- Frutilla
- Piña

\$3.900

LIMONADAS

- Limonada Tradicional
- Limonada Menta Jengibre
- Limonada Menta Frambuesa
- Limonada Menta Maracuyá

\$4.200

\$4.500

JUGO DE NARANJA

\$4.700

KOMBUCHA BILOBA

\$5.900

BEBIDA

\$2.900

AGUA

Ultra purificada, amigable con el medio ambiente.

\$2.600

MOCKTAILS

\$5.500

ESPRESSO TONIC

Agua tónica, café, hielo y agua con gas.

ESPRESSO GINGER

Ginger beer, café, hielo y limón.

FRAMBUESA SPRITZ

Spritz en base a frambuesa, jengibre, espumante sin alcohol y dash de tónica.

MOCKTAIL DE LA PASIÓN

Spritz en base pomelo, con maracuyá, espumante sin alcohol y toques de romero.

ICED

ICED LATTE

\$4.200

FROZEN MATCHA LATTE

\$4.800

ORANGE COFFEE

\$5.400

ICED CARAMEL MACHIATTO / FRAPPE

\$5.800

FROZEN MATCHA LATTE MANGO

\$5.700

FROZEN MATCHA LATTE FRUTILLA

\$5.700

ICED TEA

\$4.800

CALIENTES

Puedes elegir leche vegetal por \$900

ESPRESSO

\$2.800

ESPRESSO DOBLE

\$3.200

AMERICANO

\$3.000

AMERICANO DOBLE

\$3.500

MACHIATTO

\$2.900

MACHIATTO DOBLE

\$3.600

FLAT WHITE

\$4.250

LATTE

\$3.800

CAPUCCINO

\$3.900

CHOCOLATE CALIENTE

\$4.400

TÉ O INFUSIONES

\$2.900

DE AUTOR

CARAMEL MACCHIATO

\$5.500

MOCACCINO

\$5.000

DIRTY CHAI LATTE

\$5.000

WONDER CHAI LATTE

\$4.200

MATCHA LATTE

\$4.200

COCTELES

TRAGOS

MOSCOW MULE Vodka, ginger beer, limón sutil, menta y syrup de goma.	\$7.900
CHARDONNAY SOUR Vino Chardonnay, limón sutil, syrup de goma y clara de huevo.	\$5.900
CABERNET SOUR Cabernet, limón sutil, syrup de goma y clara de huevo.	\$5.900
BERRY SOUR Pisco, pulpa de frambuesa, arándano, limón sutil, syrup de goma y clara de huevo.	\$5.900
MANGO SOUR Pisco, mango, limón sutil, syrup de goma y clara de huevo.	\$5.900
PISCO SOUR Pisco, limón sutil, syrup de goma, clara de huevo y amargo de angostura.	\$5.900
PEACHTREE SPRITZ Licor de durazno, espumante y soda.	\$5.900
RAMAZZOTTI SPRITZ Ramazzotti, espumante, soda y arándano.	\$5.900
APEROL SPRITZ Aperol, espumante, soda y naranja.	\$5.900
RAMAZZOTTI VIOLETO Ramazzotti Violetto, espumante, soda, syrup de violeta y naranja.	\$6.900
MOJITO CUBANO Ron, limón sutil, azúcar flor, menta y soda.	\$5.900
MOJITO SABORES Ron, limón sutil, azúcar flor, menta, soda y pulpa de frambuesa.	\$5.900
MARGARITA MARACUYÁ Tequila, triple sec, pulpa de maracuyá, limón sutil, syrup de goma y tajín.	\$6.900
ESPRESSO MARTINI Vodka, Kahlúa y café en grano.	\$6.900
CARAJILLO Licor 43, naranja y café en grano.	\$6.900
BLOODY MARY Vodka, tomate, limón sutil, salsa inglesa, tabasco, apio, tajín y pimienta.	\$6.900
PALOMA Tequila, pomelo, soda, syrup de goma y sal.	\$5.900

CERVEZAS LOA 470 cc.

ENTRENUBES PALE LAGER	\$5.900
OTRA RONDA AMBER ALE	\$5.900
MINGA LOCA WEST COAST IPA	\$6.900

VINOS

HAY COPAS Y MÁS \$4.900

CARMENERE Viña Emiliana. Nova Gran Reserva.
SAUVIGNON BLANC Viña Emiliana. Nova Gran Reserva.
PINOT NOIR Viña Emiliana. Nova Gran Reserva.
CHARDONNAY Viña Emiliana Nova Gran Reserva.
CABERNET Viña Emiliana Nova Gran Reserva.

AMALUNA BRUT

VINOS \$19.600

CARMENERE Viña Emiliana. Nova Gran Reserva.
SAUVIGNON BLANC Viña Emiliana. Nova Gran Reserva.
PINOT NOIR Viña Emiliana. Nova Gran Reserva.
CHARDONNAY Viña Emiliana Nova Gran Reserva.
CABERNET Viña Emiliana Nova Gran Reserva.

ESPUMANTES

AMALUNA BRUT \$24.900

 libre de gluten  vegano  vegetariano

Si tienes alguna alergia o restricción alimentaria, avisanos así lo tenemos en cuenta.

t.