

t.

BRUNCH

Incluye plato + tu bollería preferida + Jugo natural de naranja+ Té o café

CLÁSICO
Avocado toast
+ huevos revueltos 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 **\$6.900**
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 **\$3.100**
Relleno de manjar y nutella.

MUFFIN **\$3.900**

BROWNIE **\$3.900**
Con almendras.

GALLETÓN **\$2.800**
Variedades para escoger.

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.

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 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 \$9.900

Con pesto y tomates de la temporada.

GAZPACHO \$7.900

Con tomatitos, hierbas y pesto. Sale con tostaditas.

ENSALADAS Y BOWLS

TUNA BOWL \$12.900

Atún fresco, arroz de sushi, palta, mango, pepino, cebollín, furikake y salsa ponzu. Puedes cambiar a lechuga en vez de arroz.


SALMÓN BOWL \$11.900

Salmón fresco, palta, rúcula, tomates cherrys, rabanito, quinoa tricolor y aderezo de rábano picante.

ENSALADA CAESAR \$11.900

Pechuga de pollo trillada, lechuga tudela, parmesano y el mejor aderezo caesar del condado.

ENSALADA DE GARBANZOS Y QUINOA \$10.900

 Tabule de quinoa, rúcula, palta y aderezo de oliva y limón.

SÁNDWICHES Y WRAPS

WRAP VEGETARIANO \$10.900

Tortilla de huevo, espinacas, tomate, arroz, palta y pimientos asados con aderezo de rábano picante

WRAP FALAFEL \$10.900

Relleno de hummus, falafel de lentejas, aderezo vegano, menta y perejil.

WRAP DE MECHADA \$10.900

Carne mechada, cebolla caramelizada, queso fundido y palta.

CHICKEN WRAP \$10.900

Pechuga de pollo horneada, palta, queso, cebolla caramelizada, tomates asados y mayonesa con albahaca.

AVE PALTA \$6.900

En pan de miga.

AVE PIMENTÓN \$6.900

En pan de miga.

CROQUE MONSIEUR \$10.900

Tostadas con jamón y queso bañadas en salsa mornay.

CROISSANT PLANCHADO \$8.900

De jamón y queso.

CROISSANT DE SALMÓN \$12.900

Queso crema, eneldo, tomate y pepinillos

 libre de gluten  vegano  vegetariano

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

PLATOS DE FONDO

Elige tu proteína, su salsa y viene incluido tu acompañamiento preferido.

PROTEÍNAS

PESCA DEL DÍA

Con quintonillo verde y mantequilla noisette.

\$14.500

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 RÚSTICO

PAPAS FRITAS CASERAS

PASTELERA DE CHOCLO GRATINADA

ÑOQUIS CON BECHAMEL Y PARMESANO

VERDURAS ASADAS

PARA NIÑOS

Hasta 12 años.
Con vaso de agua de frutas


PECHUGA DE POLLO ASADA CON PAPAS FRITAS


PASTA BOLOÑESA O ALFREDO

\$8.900

RECOMENDADOS DEL CHEF

 **PASTEL DE CHOCLO**
\$12.900

 **WOK DE ARROZ CON FILETE**
Diente de dragón, huevo, cebollín y pimientos.
\$13.500

 **ÑOQUIS CON BURRATA**
Con salteado de hongos, tomatitos cherries,
cebollitas caramelizadas, pomodoro, algo de
albahaca, almendras y burrata.
\$13.900

FETUCCINI CON SALMÓN AHUMADO
Y salsa de limón.
\$13.900

POSTRES

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

\$6.100

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

AGUA DE FRUTAS

- Maracuyá, tilo y naranja
- Mango, naranja y jengibre
- Piña, frutilla y limón sutil.

\$3.900

LIMONADAS

- Limonada Tradicional
- Limonada Menta Jengibre
- Limonada Menta Frambuesa

\$4.200

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

DOBLE ORANGE ICED TEA

Orange oolong, jugo de naranja exprimido, maracuyá, hielo y jengibre

\$5.100

PIÑA KING ICED TEA

Té green forest, piña y frutilla y hielo.

\$5.100

CALIENTES

ESPRESSO

\$2.800

ESPRESSO DOBLE

\$3.200

AMERICANO

\$3.000

AMERICANO DOBLE

\$3.500

MACHIATTO

\$2.900

MOCACCINO

\$5.500

MACHIATTO DOBLE

\$3.600

FLAT WHITE

\$4.250

LATTE

\$3.800

CAPUCCINO

\$3.900

CHOCOLATE CALIENTE

\$4.400

TÉ O INFUSIONES

\$2.900

TEA LATTES

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
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	\$5.900

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.