

t.

BRUNCH

Incluye plato + té o café + jugo de naranja y yogurt o bollería a elección
La buena noticia. Los brunch siempre con refill ;)

SALMÓN Y PALTA
Avocado toast, huevos
revueltos y salmón ahumado.
\$15.900

SHAKSHUKA
Huevos shakshuka
y tostadas
\$15.900

FRANCÉS
Croissant planchado,
omelette y palta.
\$15.900

Extra proteína a elección: Salmón, pastrami o huevo \$1.800

Todos los días

DESAYUNOS Y TARDES

AVOCADO TOAST

Pan de masa madre con palta laminada.
Viene con huevos mollet o jamón de pavo o
salmón ahumado.

\$8.900

OMELETTE KETO

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

\$7.900

HUEVOS REVUELTOS

Huevos de gallina feliz & queso con tostadas
de masa madres. Puedes sumar proteína:
jamón, salmón ahumado: **\$1800**

\$7.200

SALMÓN TOAST

Palta, huevo mollet, salsa holandesa y salmón
ahumado.

\$8.900

BOWL DE AÇAÍ

Açaí con frutas de verano, granola y
mantequilla de maní. Puedes cambiar el açaí
por yogurt natural.

\$8.900

HUEVOS BENEDICTINOS

Huevos pochados sobre tostón de pan brioche,
salsa holandesa, ciboulette y pastrami.

\$9.900

GRAN AVE PALTA

Como en tu casa, en pan de miga.

\$7.200

CROISSANT PLANCHADO

De jamón y queso.

\$8.900

HAY COSAS RICAS

MEDIALUNA

Tradicional

\$2.600

MEDIALUNAS

Con relleno de manjar o nutella.

\$2.900

MUFFIN

· Arándano y almendras
· Plátano y manjar

\$3.900

BROWNIE

Con almendras.

\$3.900

GALLETÓN

· Con chocolate y almendras
· Avena, coco y limón

\$2.800

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 CHOCOLATE MANJAR

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

PIE DE LIMÓN

Base artesanal rellena con una mezcla de leche
condensada, limón y frambuesas frescas cubierta
con nuestro merengue especial.

CHEESECAKE CON SALSA DE FRAMBUESA

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

ENTRADAS

Para compartir.

-  **POWER GUACAMOLE** \$8.500
 Guacamole extra rico hecho en casa con nachos de maíz.
- 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 crocantes y chimichurri.
-  **FALAFEL** \$8.900
 De lentejas con aderezo vegano.
-  **PAPAS FRITAS TRUFADAS** \$7.900
 Con mayonesa casera.
-  **BURRATA** \$11.200
Con pesto y tomates de la temporada.

ENSALADAS Y BOWLS

-  **SALMÓN BOWL** \$11.900
Salmón fresco, palta, rúcula, tomates cherrys, rabanito, quinoa tricolor y aderezo de rábano picante.
-  **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.
-  **LENTEJAS & MANGO BOWL** \$10.900
Lentejas condimentadas, mix de verdes, palta, mango fresco, tomates cherry, zanahoria, repollo morado y maní tostado, con aderezo de maní y oliva limón.
- ENSALADA CAESAR** \$11.900
Pechuga de pollo grillada, lechuga tudela, crutones, parmesano y el mejor aderezo caesar del condado.

SÁNDWICHES Y WRAPS

Vienen con papas o ensaladita.

-  **WRAP FALAFEL** \$10.900
Relleno de hummus, falafel de lentejas con aderezo vegano.
- 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.
- PASTRAMI** \$11.900
Pan brioche casero, pastrami, salsa de mostaza y ketchup, cebolla caramelizada y rúcula.



 libre de gluten  vegano  vegetariano

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

PLATOS DE FONDO

Elige tu proteína, viene incluido tu acompañamiento preferido.

PROTEÍNAS

FILETE GRILLADO

Con salsa pimienta.

\$15.900

PLATEADA BRASEADA

Con la reducción de demiglace.

\$13.900

PECHUGA DE POLLO

Con salsa bechamel.

\$11.900

SALMÓN GRILLADO

Con salsa holandesa.

\$15.900

ATÚN A LA PLANCHA

\$15.900

ACOMPañAMIENTOS

MIX DE VERDES

Con cherrys, zanahoria, choclo y palta

PURÉ DE CAMOTE O PURÉ RÚSTICO

PAPAS FRITAS CASERAS

PASTELERA DE CHOCLO GRATINADA

ÑOQUIS CON BECHEMEL Y PARMESANO

VERDURAS ASADAS

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 cherrys, cebollitas caramelizadas, pomodoro, algo de albahaca, almendras y burrata.

\$13.900

FETUCCINI CON SALMÓN

Salmón, limón, jengibre, parmesano, arvejas, eneldo, crema y panko.

\$13.900

PARA NIÑOS

Hasta 12 años.
Con vaso de agua de frutas

**PECHUGA DE POLLO ASADA
CON PAPAS FRITAS**

PASTA BOLOÑESA

\$8.900

POSTRES

VOLCÁN DE CHOCOLATE
IM-PER-DI-BLE con helado de vainilla.

TRES LECHE
Nuestra versión del clásico, en frasco.

TARTA VASCA

\$6.100



 libre de gluten  vegano  vegetariano

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

BEBIDAS

FRÍAS

AGUA

Ultra purificada, amigable con el medio ambiente. Pedí las veces que quieras.

\$2.600

LICUADOS

· Naranja plátano
· Naranja, zanahoria y frutilla
· Detox: mango, naranja, espinaca y apio
· 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

\$4.500

KOMBUCHA BILOBA

\$5.900

BEBIDA

\$2.900

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

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

MACHIATTO DOBLE

\$3.600

MOCACCINO

\$5.000

LATTE

\$3.800

CAPUCCINO

\$3.900

CHOCOLATE CALIENTE

\$4.400

TÉ O INFUSIONES

\$2.900

TEA LATTES

DIRTY CHAI LATTE

\$4.900

WONDER CHAI LATTE

\$4.200

MATCHA LATTE

\$4.200

COCTELES

\$5.900

TRAGOS

CHARDONNAY SOUR

Vino Chardonnay, limón sutil, syrup de goma y clara de huevo.

CABERNET SOUR

Cabernet, limón sutil, syrup de goma y clara de huevo.

APEROL SPRITZ

Aperol, espumante, soda y naranja.

PISCO SOUR

Pisco, limón sutil, syrup de goma, clara de huevo y amargo de angostura.

RAMAZZOTTI SPRITZ

Ramazzotti, espumante, soda y arándano.

MOJITO CUBANO

Ron, limón sutil, azúcar flor, menta y soda.

MANGO FUSION

Vodka neutro, jugo de mango, syrup de granada. Una mezcla frozen.

WINE GINGER

Vino Sauvignon Blanc, jengibre, miel de palma y gotas de lima.

CERVEZAS

LOA
470 cc.

\$5.900

ENTRENUBES PALE LAGER

OTRA RONDA AMBER ALE

MINGA LOCA WEST COAST IPA

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.

