

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, pastrami, 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. También puedes pedirlo 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.

VARIEDAD DE GALLETAS \$2.800

ENTRADAS

Para compartir.

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

ENSALADAS Y BOWLS

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

SÁNDWICHES Y ROLLS

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

* libre de gluten ✓ vegano

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

PAPAS FRITAS CASERAS

PASTELERA DE CHOCLO GRATINADA

ÑOQUIS CON BECHAMEL Y PARMESANO

VERDURAS ASADAS

\$3.600

RECOMENDADOS DEL CHEF

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

PARA NIÑOS

Hasta 12 años.
Con vaso de agua de frutas

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 LECHE Nuestra versión del clásico, en frasco.
STICKY TOFFEE PUDDING Con helado de vainilla.
TARTA VASCA

* libre de gluten  vegano

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

\$4.200

- Limonada Menta Jengibre
- Limonada Menta Albahaca
- Limonada Menta Frambuesa
- Limonada Menta Maracuyá

\$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 COFFEE

\$4.000

ICED LATTE

\$4.200

ICED MATCHA LATTE

\$4.800

ORANGE COFFEE

\$5.400

ICED CARAMEL MACHIATTO / FRAPPE

\$5.800

ICED MATCHA LATTE MANGO

\$5.700

ICED 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

FLAT WHITE

\$4.250

MACHIATTO

\$3.600

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

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

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