

## DESAYUNOS

**BOWL  
DE FRUTA**  
\$7.700

**BOWL DE AÇAÍ**  
con granola,  
semillas de  
chía y frutos rojos  
\$11.550  
con granola,  
mantequilla de  
maní y banano  
\$11.950

**TOSTADAS  
FRANCESAS**  
con banano y miel  
de maple  
\$12.800

**PANCAKES**  
con mantequilla y miel  
de maple  
\$11.900

**QUESO A  
LA PLANCHA**  
\$6.400

**GRANOLA\***  
con yogur natural  
de vainilla, leche  
de soya o leche de  
almendras  
\$15.000  
con leche \$14.100

**TOSTADAS**  
con mantequilla y  
mermelada  
\$4.600

## HUEVOS

**HUEVOS  
REVUELTOS**  
con jamón, queso,  
champiñón, maíz o  
tomate y cebolla  
\$12.050

**HUEVOS TIBIOS**  
al gusto acompañados  
de pan country sour  
\$8.900

**HUEVOS  
SHAKSHUKA**  
con tomate, pimentón,  
cebolla y especias  
\$11.800

**HUEVOS FRITOS**  
\$5.950

**HUEVOS  
REVUELTOS**  
\$6.000

**HUEVOS A LA CREMA**  
con jamón ahumado  
sellado en miel,  
acompañado de pan  
baguette gratinada  
\$16.500

**FRITTATA**  
huevos al horno con  
queso y vegetales  
\$12.000

## HOJALDRES

**CROISSANT DE  
ALMENDRAS\***

\$5.750

**CRUFFIN  
AREQUIPE / NOCCIOLATA**

\$5.100

**CROISSANT**

\$3.200

**CROISSANT  
DE QUESO**

\$6.300

**CROISSANT DE  
JAMÓN & QUESO**

\$5.700

**DANISH DE PEGANS  
Y CARAMELO**

\$4.900

**PAN AU  
CHOCOLAT**

\$5.550

**CROISSANT  
DE PISTACHO**

\$7.550

**DANISH DE  
CANELA**

\$4.400

## DOUGHNUTS

AREQUIPE,  
AZÚCAR & CANELA,  
CREMA  
PASTELERA, MORA

\$3.400

CHOCOLATE

\$4.700

ZANAHORIA

\$5.500

## PAN

### CANASTA DE PAN

5 panes de su elección: croissant,  
pan au chocolat, cruffin, finlandés,  
challah, pan de canela,  
pan de mie integral, baguette,  
country sour, miche levain

\$14.900

### CANASTA DE PAN DE LA CASA

5 panes de nuestra selección

\$13.900

## SÁNDWICH

### MASA

huevo, queso y  
tocineta en muffin  
inglés acompañado  
de un bowl de fruta  
\$14.950

---

### CROQUE MADAME

jamón, queso  
gruyere, huevos  
fritos, salsa  
bechamel en pan  
country sour  
\$18.050

---

### BRKFST BRGR

huevo queso cheddar,  
tocineta y sriracha  
en pan brioche  
\$ 14.950

### TARTINE DE AGUACATE\*

tomates cherry,  
semillas de girasol  
y germinados en  
pan miche levain  
\$15.600

---

### GRILLED HAM & CHEESE

jamón, queso  
campesino y  
sabana en pan de  
mie o pan árabe  
\$14.950

### GRILLED CHEESE

queso campesino  
y sabana en pan  
de mie o pan  
árabe  
\$12.700

---

### TARTINE DE AGUACATE & HUEVO\*

huevos revueltos  
con queso  
monterrey jack en  
pan miche levain  
\$ 16.950

---

### CROISSANT

huevo, jamón y  
queso  
\$15.500

## PANADERÍA

**KIT  
DE PAN # 1**  
\$32.200

---

**MUFFIN INGLÉS X 6**  
\$7.200

---

**PAN BATARD ACEITUNAS**  
\$10.400

---

**PAN BATARD INTEGRAL**  
\$9.000

---

**PAN DE BANANO  
CON AGRAS**  
\$9.500 / PORCIÓN \$2.500

---

**PAN BRIOCHE DE CANELA**  
\$11.300

---

**PAN COUNTRY SOUR BATRD**  
\$8.300

---

**PAN FINLANDES**  
\$11.700

---

**PAN ROLL 5 GRANOS**  
\$14.000

---

**PAN HAMBURGUESA**  
PQT. X 6 UNDS \$8.000

**KIT DE HARINA PARA  
HACER PAN EN CASA**  
\$5.900

---

**PAN ÁRABE X 5**  
\$6.500

---

**PAN BAGUETTE**  
\$3.800 / INTEGRAL \$4.500

---

**PAN DE MIE**  
\$8.500 / INTEGRAL \$9.200

---

**PAN BABKA CHOCOLATE**  
\$15.600

---

**PAN INTEGRAL  
NUECES Y UVAS**  
\$17.350

---

**PAN BLANCO  
SIN GLUTEN**  
con semillas  
de ajonjolí  
y amapola  
(solo miércoles)  
\$17.000

---

**PAN SIN GLUTEN**  
con semillas  
(solo miércoles)  
\$20.500

**KIT  
DE PAN # 2**  
\$36.500

---

**PAN COUNTRY SOUR**  
\$7.800 / MINI \$3.900  
MOLDE \$8.300

---

**PAN COUNTRY SOUR BATRD**  
\$8.300

---

**PAN ROLL ACEITUNAS**  
\$12.500

---

**PRETZEL**  
\$3.200

---

**PAN RÚSTICO  
ITALIANO**  
\$8.400

---

**PAN MICHE LEVAIN**  
\$10.400 / MINI \$5.200

---

**PAN ROLL CHALLAH**  
\$8.900

---

**PAN PERRO**  
PQT. X 6 UNDS \$8.000

## BATIDOS DE FRUTAS & VEGETALES

**#1**  
BANANO. ARÁNDANO.  
DÁTILES. KALE. ESPINACA.  
COCOA.  
\$12.900

**#2**  
PIÑA. BANANO. ZANAHORIA.  
LIMÓN. JENGIBRE.  
\$12.900

**#3**  
REMOLACHA. FRESA. PIÑA.  
BANANO. MORA. ARÁNDANO.  
FRAMBUESA. LIMÓN.  
\$12.900

**#4**  
AGUACATE. BANANO.  
ESPINACA.  
DÁTILES. LIMÓN. JENGIBRE.  
\$12.900

**#5**  
PIÑA. BANANO. FRESA.  
PEPINO COHOMBRO. PITAYA.  
\$12.900

**#6**  
MANGO. PIÑA. PAPAYA.  
ZANAHORIA. LIMÓN.  
\$12.900

**#7**  
NAIDÍ (ACAI). BANANO. FRESA.  
PITAYA. MANTEQUILLA DE MANÍ.  
\$12.900

**#8**  
NAIDÍ (ACAI). BANANO. FRESA.  
GUAYABA. ESPINACA.  
MANTEQUILLA DE MANÍ.  
\$12.900

**#9**  
BANANO. PIÑA. NARANJA.  
AGUACATE. PEPINO COHOMBRO.  
ESPINACA. KALE.  
\$12.900

**#10**  
MORA. FRAMBUESA.  
ARÁNDANO. BANANO. FRESA.  
DÁTILES. KALE. COCOA.  
\$12.900

REPOSTERÍA

POSTRES

BREAD PUDDING  
\$6.700

BROWNIE  
\$5.000

CHEESECAKE  
FRUTOS ROJOS  
\$63.000 / PORCIÓN \$10.000

TORTAS

AGRÁS & AMAPOLA  
\$56.500 / PORCIÓN \$8.100

CHOCOLATE  
\$75.050 / 800g \$48.050  
PORCIÓN \$8.150

ZANAHORIA  
\$48.050 / PORCIÓN \$8.150

GALLETAS

AVENA,  
CHUNKS DE CHOCOLATE,  
CHOCOLATE +  
CHOCOLATE\*  
\$4.400

SURTIDAS  
CAJA X 4 \$16.900  
CAJA X 6 \$25.400

FINANCIER\*  
\$2.200 / CAJA X 4 \$7.800  
CAJA X 6 \$11.900

MASA DE GALLETAS  
PARA HORNEAR EN CASA  
\$19.600

CUPCAKES

CHOCOLATE O VAINILLA,  
LIMÓN Y MERENGUE  
ITALIANO, BLANCO Y  
NEGRO, AREQUIPE  
\$4.900

TARTELETAS

ALMENDRA & AGRÁS\*  
\$46.600 / PORCIÓN \$8.100

LIMÓN & MERENGUE  
ITALIANO  
\$40.600 / PORCIÓN \$8.100

FRESA, ARÁNDANOS &  
CREMA PASTELERA  
\$46.600 / PORCIÓN \$8.100

PISTACHO & CEREZAS  
\$51.900 / PORCIÓN \$8.100

MANZANA  
\$51.900 / PORCIÓN \$8.100

HELADO

HELADO VAINILLA  
\$3.400

SÁNDUCHE DE HELADO  
\$5.000

SOPAS

MEDIA SOPA  
\$6.600

SOPA  
\$11.000



## SÁNDWICH

### MOZZARELLA

tomates secos y pesto  
en pan country sour  
\$19.400

### PAVO\*

tocineta, aguacate,  
queso y salsa romesco  
en pan integral de  
nueces y uvas  
\$21.650

### BERENJENAS AL HORNO

queso mozzarella fresco,  
mermelada  
de tomate y rúgula  
en pan árabe  
\$17.100

### FALÁFEL

queso feta, pepino  
cohombro, cebolla  
encurtida, tzatziki y  
tahina en pan focaccia  
\$17.200

### POLLO CROCANTE

queso cheddar,  
ensalada de repollo  
y salsa bbq en pan  
brioche  
\$21.350

### GRILLED HAM & CHEESE

jamón, queso  
campesino y sabana en  
pan de mie o árabe  
\$16.750

### STEAK SÁNDWICH

queso cheddar,  
aguacate, tomate fresco  
y cebolla caramelizada en  
pan miche levain  
\$24.950

### POLLO & AGUACATE

cilantro, tomate y  
queso fresco en  
pan baguette  
\$21.350

### STEAK & EGG

roast beef, cebolla  
caramelizada, huevo  
frito y jalapeños, en  
pan rústico italiano  
\$25.000

### PROSCIUTTO & SOPRESSATA

queso gouda, gruyere,  
rúgula, y tomates secos  
en pan rústico italiano  
\$23.450

### GRILLED CHEESE

queso campesino  
y sabana en pan  
de mie o árabe  
\$16.000

### POLLO AL LIMÓN

queso campesino,  
pimentón asado,  
rúgula y pesto en  
pan country sour  
\$21.400

### JAMÓN Y TRES QUESOS

jamón, queso gouda,  
gruyere y sabana,  
acompañado de una  
salsa aioli en pan  
country sour  
\$21.400

### REUBEN

corned beef, queso  
gouda y salsa rusa  
en pan de centeno  
\$26.000

### ATÚN

lomitos de atún,  
mayonesa, manzana,  
y apio en pan  
country sour  
\$19.400

## ENSALADAS

ESCOJA ENTRE LECHUGA MIX, LECHUGA ROMANA O SIN LECHUGA

### VINAGRETAS

BALSÁMICA  
 CILANTRO  
 CLÁSICA  
 JENGIBRE & AJONJOLI  
 MANZANA  
 NARANJA & MOSTAZA  
 TAHINA  
 PESTO & HABANERO  
 PESTO

### PROTEÍNA

ENTRE \$1.700 Y \$5.400

ATÚN  
 BOCCONCINI  
 CAMARONES  
 FALÁFEL  
 HUEVO  
 PARMESANO  
 PAVO  
 POLLO  
 QUESO CAMPESINO  
 QUESO FETA  
 TOCINETA  
 TOFU

### VEGETALES

ENTRE \$1.400 Y \$3.200

APIO  
 ARVERJA  
 BRÓCOLI  
 CEBOLLA ENCURTIDA  
 CHAMPIÑONES  
 ESPINACA  
 PALMITOS  
 PIMENTÓN ASADO  
 PEPINO  
 RAICES CHINAS  
 REMOLACHA  
 TOMATE  
 TOMATES SECOS  
 ZANAHORIA

### OTROS

ENTRE \$1.100 Y \$3.500

ACEITUNAS  
 AGUACATE  
 MANZANA  
 NARANJA  
 MANÍ  
 NUECES  
 CAMELIZADAS  
 RISONI, TOMATES  
 Y QUESO FETA  
 SEMILLAS DE GIRASOL  
 TABOULÉ  
 TORNILLOS DE PASTA  
 UVAS PASAS  
 CROUTONS

### GRANOS Y LEGUMBRES

ENTRE \$1.600 Y \$2.800

ARROZ INTEGRAL  
 ARROZ QUINOA  
 GARBANZO  
 GARBANZO CROCANTE

CUSCÚS  
 LENTEJAS CROCANTES  
 MAÍZ  
 QUINOA

ENSALADA DE  
 LA BARRA \$5.600

ENSALADA DE  
 FALÁFEL \$17.400



## TARTINES

### AGUACATE\*

tomates cherry, semillas de girasol y germinados en pan miche levain  
\$15.600

### SALMÓN AHUMADO

crema agria, alcaparras, cebolla encurtida y sumac en pan miche levain  
\$23.600

### ROAST BEEF

tajadas de lomo, rúgula, mostaza y confit de tomates en pan miche levain  
\$21.300

## RETAIL

### CAFÉ

1/2 LIBRA \$13.600  
LIBRA \$25.200

### CRISPETAS DE CAMELO

\$8.500

### CRISPETAS DE CHOCOLATE

\$11.000

### GRANOLA

\$19.150

### KIT DE CUMPLEAÑOS

\$12.500

### GRISSINIS DE PARMESANO

\$9.600

### LAVASH CON SAL MARINA

\$6.400 / GRANDE \$8.400

### BARRAS DE CHOCOLATE, BANANO, UCHUVA, SAL MARINA

\$14.900

### MANTEQUILLA ALMENDRAS

\$30.000

### MANTEQUILLA MANÍ

\$13.800

### MERMELADA DE AGRAS, FRESA, LULO, MORA, DURAZNO O UCHUVA

\$12.200

### DRAGEE DE ALMENDRAS

\$14.200

### DRAGEE DE CHOCOLATE CROCANTE

\$14.000

### TÉ MUNAY

50gr \$30.600

## BEBIDAS

AGUA MANANTIAL \$4.900  
AGUA SAN PELLEGRINO \$9.900  
ACQUA PANNA \$9.900  
GASEOSAS \$4.000 / TÉ HATSU \$5.900  
MIMOSA BOTELLA \$114.500 / COPA \$12.600  
HAPPY KOMBUCHA \$10.200

## INFUSIONES & TÉ

### TÉ FRÍO, SODAS E INFUSIONES

**SUSURRO ANDINO** té negro, hoja de coca y menta  
**ALIVIO MISTERIOSO** manzanilla, lulo, jengibre, manzana y cidrón  
**ENAMORA** mora de castilla, fresa, albahaca, flor de jamaica y canela  
**JUVENTUD ETERNA** Piña, carambolo, toronjil  
**GENMAICHA** té verde bancha mezclado con arroz tostado  
**CACAO VITAL** té verde, guayusa, cacao y menta  
**LEVITANTE** té negro aromatizado con flores de lavanda, jazmín y bergamota \$4.500  
**TURMERIC LATTE FRÍO O CALIENTE** \$6.000  
**TÉ CHAI FRÍO O CALIENTE** \$5.800  
**AROMÁTICA DEL PÁRAMO** \$3.300  
**AROMÁTICA DE FRUTAS** \$3.900

## CAFÉ & BEBIDAS CALIENTES

ESPRESSO \$3.400  
DOPPIO \$4.600  
AMERICANO \$3.400  
MACCHIATO \$3.700  
CAFÉ LATTE \$4.900  
COLD BREW \$4.700  
CAPPUCCINO FRÍO O CALIENTE \$4.900  
CHOCOLATE \$5.000  
MILO FRÍO O CALIENTE \$5.400

## JUGOS

NARANJA \$6.450  
MANDARINA \$7.050  
NARANJA & TORONJA \$7.300  
TORONJA \$7.800  
LIMONADA \$5.000  
LIMONADA & HIERBABUENA \$6.000  
LIMONADA & JENGIBRE \$6.000  
LIMONADA DE AGUACATE \$6.000  
LIMONADA DE COCO \$6.000  
CHICHA DE PATILLA, LULO, MANGO, GUANÁBANA, FRESA, UVA \$5.900

## MASA EN CASA

### SOPAS

**CALABAZA, LECHE DE  
COCO Y CURRY**  
\$16.100

**LENTEJA ROJA**  
\$16.100

**LENTEJAS**  
\$16.100

**MEXICANA**  
\$16.100

**POLLO Y VEGETALES**  
\$16.100

**ZANAHORIA**  
\$16.100

**BATIDOS DE  
FRUTAS &  
VEGETALES**  
\$12.900

### VARIOS

**ARROZ QUINUA**  
\$10.900

**COUSCOUS**  
\$12.500

**FALÁFEL**  
\$8.700

**LENTEJA CROCANTE**  
\$9.700

**NUECES CARAMELIZADAS**  
\$20.900

**PECHUGA DE PAVO**  
\$41.500

**PIMENTÓN ASADO**  
\$10.300

**POLLO LIMÓN CUBOS**  
\$18.900

**POLLO MEXICANO**  
\$18.900

**QUINUA, ALMENDRA  
Y ARÁNDANOS**  
\$11.900

**ROASTBEEF**  
\$42.400

### VINAGRETAS

**JENGIBRE Y  
AJONJLI**

**BALSÁMICA**

**CILANTRO**

**PESTO**

**NARANJA**

**SIMPLE**  
\$14.800

### SALSAS

**MOLCAJETE**  
\$11.400

**SHAKSHUKA**  
\$11.400