

DESAYUNOS

BOWL DE FRUTA

\$10.400

BOWL DE AÇAÍ

con granola, semillas de chía y frutos rojos

\$16.900

con granola, mantequilla de maní y banano

\$17.500

QUESO A LA PLANCHA

\$8.900

TOSTADAS FRANCESAS

con banano y miel de maple

\$21.000

PANCAKES

con mantequilla y miel de maple

\$16.900

BOWL DE AVENA

mantequilla de almendras, arandanos, banano y miel

\$17.500

TOSTADAS INTEGRALES

\$6.400

GRANOLA*

con yogurt griego y miel

\$21.400

con leche de almendras

\$20.300

con leche

\$18.900

TOSTADAS

con mantequilla y mermelada

\$5.900

HUEVOS

HUEVOS REVUELTOS

con jamón, queso, champiñón, maíz o tomate

y cebolla - \$16.300

/ sólo clara - \$16.500

HUEVOS REVUELTOS

\$7.700

CHILAQUILES

Totopos, salsa molcajete, huevo frito, pollo y queso fresco

- \$ 19.900

HUEVOS SHAKSHUKA

con tomate, pimentón, cebolla y especias - \$16.500

HUEVOS TIBIOS

al gusto acompañados de pan country sour - \$12.200

FRITTATA

huevos al horno con queso y vegetales - \$16.700

HUEVOS A LA CREMA

con jamón ahumado sellado en miel, acompañado

de pan gratinado - \$22.300

BRKFST BOWL

Huevos revueltos, queso a la plancha, aguacate,

tocineta y pan baguette

\$ 25.500

HUEVOS FRITOS

\$7.700

HOJALDRES

**ROSCÓN DE AREQUIPE
O BOCADILLO**
\$5.000

**CROISSANT DE
JAMÓN & QUESO**
\$10.500 / CAJA X 3 \$31.000

**DANISH DE PECANS
Y CARAMELO**
\$8.500

**CROISSANT DE
ALMENDRAS***
\$8.500 / CAJA X 3 \$24.000

CROISSANT DE QUESO
\$10.000 / CAJA X 3 \$29.000

CROISSANT
\$4.500 / CAJA X 3 \$12.500

PAIN AU CHOCOLAT
\$7.000 / CAJA X 3 \$20.000

**CRUFFIN AREQUIPE
/ AVELLANA**
\$7.000

**CROISSANT
DE PISTACHO**
\$10.500 / CAJA X 3 \$30.000

**DANISH DE
CANELA**
\$6.000

DOUGHNUTS

**AREQUIPE,
AZÚCAR & CANELA,
CREMA
PASTELERA, MORA**
\$4.600

CHOCOLATE
\$6.300

ZANAHORIA
\$7.400

PAN

CANASTA DE PAN
5 panes de su elección: croissant,
pain au chocolat, cruffin, finlandés, challah,
pain de canela, pan de mie integral,
baguette, country sour, miche levain
\$19.500

CANASTA DE PAN DE LA CASA
5 panes de nuestra selección
\$17.900

CANASTA DE AMASIJOS
\$17.000

PAN DE YUCA
\$4.500

ALMOJÁBANA
\$4.500

SÁNDWICHES

MASA

huevo, queso y tocineta en muffin inglés acompañado de un bowl de fruta
\$21.000

TARTINE DE AGUACATE*

tomates cherry, semillas de girasol y germinados en pan miche levain
\$23.400

GRILLED CHEESE

queso campesino y sabana en pan de mie o pan árabe
\$17.200

CROQUE MADAME

jamón, queso gruyere, huevos fritos, salsa bechamel en pan country sour
\$28.000

TARTINE DE AGUACATE & HUEVO*

huevos revueltos con queso monterrey jack en pan miche levain
\$27.300

GRILLED HAM & CHEESE

jamón, queso campesino y sabana en pan de mie o pan árabe
\$20.100

BRKFST BRGR

huevo, queso cheddar, tocineta y sriracha en pan brioche
\$21.000

BAGEL CON SALMÓN AHUMADO

queso crema, aguacate, tomate cebolla encurtida y alcaparras
\$28.700

CROISSANT

huevo, jamón y queso
\$24.200

PANADERÍA

KIT DE PAN # 1
\$45.000

MUFFIN INGLÉS X 6
\$12.000

PAN DE BANANO
\$15.500

**BAGEL CON SEMILLAS
DE AJONJOLÍ**
\$20.500

**PAN
FINLANDES**
\$15.900

**PAN BRIOCHE
DE CANELA**
\$15.500

PAN ROLL 5 GRANOS
\$17.000

**PAN
HAMBURGUESA
PQT. X 6 UNDS**
\$12.000

KIT DE PAN # 2
\$50.000

**PAN
ÁRABE X 5**
\$10.000

PAN DE MIE
\$12.800

PRETZEL
\$4.500

**PAN INTEGRAL
NUECES Y UVAS**
\$21.000

**PAN BLANCO
SIN GLUTEN
CON SEMILLAS
DE AJONJOLÍ
Y AMAPOLA**
(SOLO MIÉRCOLES)
\$26.600

**PAN SIN
GLUTEN CON
SEMILLAS**
(SOLO MIÉRCOLES)
\$29.900

**PAN
COUNTRY SOUR**
\$10.200
BATARD \$11.200
MOLDE \$11.200

**PAN BABKA
DE CHOCOLATE**
\$20.000

**PAN DE
MIE INTEGRAL**
\$15.900

**PAN
MICHE LEVAIN**
\$15.000

**PAN ROLL
CHALLAH**
\$14.000

**PAN PERRO
PQT. X 6 UNDS**
\$11.000

BATIDOS DE FRUTAS & VEGETALES

#1

BANANO, ARÁNDANO, DÁTILES, KALE,
ESPINACA, COCOA.
\$24.100

#2

PIÑA, BANANO, ZANAHORIA, LIMÓN,
JENGIBRE.
\$18.200

#3

REMOLACHA, FRESA, PIÑA, BANANO,
MORA, ARÁNDANO,
FRAMBUESA, LIMÓN.
\$18.200

#4

AGUACATE, BANANO, ESPINACA,
DÁTILES, LIMÓN, JENGIBRE.
\$18.200

#5

PIÑA, BANANO, FRESA, PEPINO
COHOMBRO, PITAYA.
\$18.200

#6

MANGO, PIÑA, PAPAYA, ZANAHORIA,
LIMÓN.
\$18.200

#7

NAIDÍ (ACAI), BANANO, FRESA, PITAYA,
MANTEQUILLA DE MANÍ.
\$18.200

#8

NAIDÍ (ACAI), BANANO, FRESA,
GUAYABA, ESPINACA, MANTEQUILLA DE
MANÍ.
\$18.200

#9

BANANO, PIÑA, NARANJA, AGUACATE,
PEPINO COHOMBRO, ESPINACA, KALE.
\$18.200

#10

MORA, FRAMBUESA,
ARÁNDANO, BANANO, FRESA, DÁTILES,
KALE, COCOA.
\$24.100

REPOSTERÍA

TORTAS

PORCIÓN \$13.500
CAJA X 2 PORCIONES \$24.000

AGRÁS & AMAPOLA
\$80.000

CHOCOLATE
GRANDE - \$135.000
PEQUEÑA - \$80.000

SELVA NEGRA
\$90.000

ZANAHORIA
\$70.000

CUPCAKES

**AREQUIPE, BLANCO
& NEGRO, CHOCOLATE,
LIMÓN, VAINILLA**
\$7.300

POSTRES

BREAD PUDDING
\$9.100

BROWNIE
\$6.800

**CHEESECAKE
FRUTOS ROJOS**
\$75.000 / PORCIÓN \$11.500

GALLETAS

**AVENA,
CHUNKS DE CHOCOLATE,
CHOCOLATE + CHOCOLATE***
\$6.000

FINANCIER*
\$3.500
CAJA X 4 \$13.000
CAJA X 6 \$19.000

SURTIDAS
CAJA X 4 \$22.900
CAJA X 6 \$34.300

**MASA DE
GALLETAS PARA HORNEAR
EN CASA - \$25.700**

HELADO

HELADO VAINILLA
\$4.600

SÁNDWICH DE HELADO
Sándwich de helado
vainilla y galleta
de chocolate - \$7.000

Pregunte por
**BOLA DE HELADO CON
GALLETA WAFER**

TARDALETAS

PORCIÓN \$13.500

ALMENDRA & AGRÁS*
\$65.000

LIMÓN
\$65.000

FRESA
\$65.000

PISTACHO
\$75.000

MANZANA
\$75.000

DOUGHNUTS

**AREQUIPE, AZÚCAR
& CANELA, CREMA
PASTELERA, MORA**
\$4.600

CHOCOLATE
\$6.300

ZANAHORIA
\$7.400

**MINI DOUGHNUT DE
AZÚCAR & CANELA**
\$600

SÁNDWICHES

MOZZARELLA

tomates secos y pesto
en pan country sour
\$26.600

PAVO*

tocineta, aguacate,
queso y salsa romesco
en pan integral de
nueces y uvas
\$36.900

BERENJENAS AL HORNO

queso mozzarella
fresco, mermelada
de tomate y rúgula
en pan árabe
\$23.600

FALÁFEL

queso feta, pepino
cohombro, cebolla
encurtida, tzatziki
y tahina en pan árabe
\$23.600

POLLO CROCANTE

queso cheddar,
ensalada de repollo
y salsa bbq en pan
brioche
\$34.200

GRILLED HAM & CHEESE

jamón, queso
campesino y sabana en
pan de mie o árabe
\$23.600

STEAK SÁNDWICH

queso cheddar,
aguacate, tomate fresco
y cebolla caramelizada
en pan miche levain
\$36.900

POLLO & AGUACATE

cilantro, tomate y
queso fresco en
pan baguette
\$29.900

STEAK & EGG

roast beef, cebolla
caramelizada, huevo
frito y jalapeños, en
pan rústico italiano
\$36.900

PROSCIUTTO & SOPRESSATA

queso gouda, gruyere,
rúgula, y tomates secos
en pan rústico italiano
\$39.100

GRILLED CHEESE

queso campesino
y sabana en pan
de mie o árabe
\$23.600

POLLO AL LIMÓN

queso campesino,
pimentón asado,
rúgula y pesto en
pan country sour
\$29.900

JAMÓN Y TRES QUESOS

jamón, queso gouda,
gruyere y sabana,
acompañado de una
salsa aioli en pan
country sour
\$36.900

REUBEN

corned beef, queso
gouda y salsa rusa
en pan de centeno
\$36.900

ATÚN

atún, lechuga
romana crocante,
en pan country sour
\$34.200

ENSALADAS

ESCOJA ENTRE BASE LECHUGA MIX, BASE LECHUGA ROMANA O BASE SIN LECHUGA
ENSALADA DE LA BARRA \$8.400 BASE ARROZ INTEGRAL O QUINOA +\$4.200

VINAGRETAS

- BALSÁMICA \$2.600
- CILANTRO \$2.600
- CLÁSICA \$2.900
- JENGIBRE & AJONJOLÍ \$2.900
- MANZANA \$2.600
- NARANJA & MOSTAZA \$2.600
- ACEITE DE OLIVA \$2.900
- PEPINO & HABANERO \$2.600
- PESTO \$2.900
- TAHINA \$2.900
- AGUACATE \$2.900

PROTEÍNA

- ATÚN \$10.300
- BOCCONCINI \$5.400
- CAMARONES \$7.400
- FALÁFEL \$4.300
- HUEVO \$2.200
- PAVO \$10.500
- POLLO \$5.700
- POLLO CAJÚN \$5.700
- PARMESANO \$3.200
- QUESO CAMPESINO \$5.400
- QUESO FETA \$7.400
- TOCINETA \$6.900
- TOFU \$3.100

VEGETALES

- APIO \$1.900
- ARVERJA \$2.600
- BRÓCOLI \$1.900
- CEBOLLA ENCURTIDA \$1.900
- CHAMPIÑONES \$2.600
- ESPINACA \$1.900
- PALMITOS \$3.400
- PIMENTÓN ASADO \$3.400
- RAICES CHINAS \$1.900
- REMOLACHA \$2.600
- TOMATE \$2.100
- TOMATES CHERRIES \$2.100
- TOMATES SECOS \$4.700
- ZANAHORIA \$1.500
- ARROZ DE COLIFLOR \$3.900
- BROCOLI AL HORNO \$2.800
- PEPINO \$1.500
- RUGULA \$2.100

ENSALADA DE FALÁFEL \$23.500

Pregunte por
NUESTROS WARM BOWLS

OTROS

- ACEITUNAS \$3.100
- AGUACATE \$3.100
- MANZANA \$2.100
- NARANJA \$1.500
- ARÁNDANOS SECOS \$4.300
- UVAS PASAS \$2.100 / MANÍ \$2.700
- NUECES CAMELIZADAS \$4.700
- RISONI, TOMATES
Y QUESO FETA \$5.400
- TORNILLOS DE PASTA \$3.100
- SEMILLAS DE GIRASOL \$2.700
- TABOULÉ \$3.900 / TZATZIKI \$3.000
- KALE CHIPS \$3.900
- CROUTONS \$1.500

GRANOS

- ARROZ INTEGRAL \$3.200
- ARROZ CROCANTE \$3.000
- GARBANZO \$2.700
- GARBANZO CROCANTE \$2.100
- CUSCÚS \$3.900 / MAÍZ \$2.700
- LENTEJAS CROCANTES \$2.100
- QUINOA ROJA Y ARROZ BASMATI
\$3.200
- QUINOA HIERBAS Y ARÁNDANOS
\$3.900
- QUINOA BLANCA \$3.900

SOPAS

MEDIA SOPA
\$8.900

SOPA
\$15.000

TARTINES

AGUACATE*

tomates cherry, semillas de girasol
y germinados en pan miche levain
\$23.400

ROAST BEEF

tajadas de lomo, rúgula, mostaza
y confit de tomates en pan miche levain
\$31.000

SALMÓN AHUMADO

crema agria, alcaparras, cebolla
encurtida y sumac en pan miche levain
\$39.800

TARTINE DE AGUACATE, HUEVO & QUESO*

huevos revueltos con queso monterrey
jack en pan miche levain
\$27.300

RETAIL

CAFÉ

1/2 LIBRA \$19.000
LIBRA \$35.500

CAFÉ ESPECIAL

1/2 LIBRA \$21.100
LIBRA \$39.500

CRISPETAS DE CAMELO

\$18.900

KIT DE CUMPLEAÑOS

\$17.900

GALLETAS PARA PERRO

\$23.600

GRISSINIS DE PARMESANO

\$21.500

LAVASH CON SAL MARINA

\$15.000

BARRAS DE CHOCOLATE, BANANO, UCHUVA, SAL MARINA

ENTRE \$19.800 Y \$23.500

GRANOLA

\$28.000

DRAGEES DE ALMENDRAS

\$26.500

MINI BROWNIES EN LATA

\$29.500

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

\$19.500

MANTEQUILLA DE ALMENDRAS

\$36.400

MANTEQUILLA DE MANI NATURAL

\$18.000

DRAGEES DE CHOCOLATE CROCANTE

\$20.300

BEBIDAS

AGUA MANANTIAL CON GAS \$4.900
AGUA MANANTIAL SIN GAS \$6.600
AGUA SAN PELLEGRINO \$13.400
ACQUA PANNA \$13.400
GASEOSAS \$5.700 / TÉ HATSU \$8.300
AGUA DE CORELIA CON GAS
(LIMÓN O NARANJA) \$ 8.400
MIMOSA BOTELLA \$150.000 / COPA \$16.500

INFUSIONES

HERBAL: LUZ DE LUNA MANZANILLA, LAVANDA,
PASIFLORA, CIDRÓN, LUMINARIA Y CLITORIA
FRUTOS ROJOS: ENAMORA
MORA, CANELA, FRESA Y ALBAHACA
FRUTOS AMARILLOS: ALIVIO MISTERIOSO
LULO, JENGIBRE, CIDRÓN, MANZANA Y MANZANILLA
ACTIVANTE: CACAO VITAL CACAO, MENTA Y GUAYUSA
\$7.900

TÉ

TÉ NEGRO: DELIRIO EXQUISITO
TÉ NEGRO, MARACUYÁ, PIÑA \$7.200
TÉ VERDE: MENTE CONSCIENTE
TÉ VERDE, LIMONARIA, MENTA \$7.200
MASALA CHAI TÉ NEGRO Y ESPECIAS
EN LECHE FRIO O CALIENTE
\$7.900

ICED TEA & SODAS

HAPPY KOMBUCHA \$13.800 THAI TEA \$7.900
DELIRIO EXQUISITO TÉ NEGRO,
MARACUYÁ, PIÑA \$7.900
SODA FRUTOS ROJOS / FRUTOS AMARILLOS \$7.900

CAFÉ & BEBIDAS CALIENTES

ESPRESSO \$4.500 / DOPPIO \$6.000
AMERICANO \$4.500 * / MACCHIATO \$5.000
CAFÉ LATTE \$6.500 * / GOLD BREW \$6.900
CAPPUCCINO FRÍO O CALIENTE \$6.500 *
CHOCOLATE \$6.800
MILO FRÍO O CALIENTE \$7.500
CAFÉ EN CHEMEX 2 TAZAS \$11.200
CAFÉ EN PRENSA FRANCESA \$11.200
CAFÉ EN V60 2 TAZAS \$11.200

* BEBIDA DOBLE - COSTO ADICIONAL DE \$1.500
• CON LECHE DE ALMENDRAS - COSTO ADICIONAL DE \$2.500

JUGOS

NARANJA \$8.700 / MANDARINA \$9.100
NARANJA & TORONJA \$10.900
TORONJA \$11.900 / LIMONADA \$6.400
LIMONADA & HIERBABUENA \$8.000
LIMONADA & JENGIBRE \$8.100
LIMONADA DE AGUACATE \$8.900
LIMONADA DE COCO \$8.900
CHICHA DE PATILLA \$8.000
JUGO DE MANGO, COPOAZÚ,
GAUAYABA AGRIA, COROSO (TEMPORADA)
EN AGUA \$7.900 EN LECHE \$8.900

OTRAS BEBIDAS

TURMERIC LATTE JENGIBRE, PIMIENTA Y LECHE
DE ALMENDRAS. FRIO O CALIENTE \$8.100
AROMÁTICA DEL PARAMO
LAVANDA Y CANELÓN \$4.500
AROMÁTICA DE FRUTAS MARACUYÁ, PIÑA,
UCHUVA, Y CARAMBOLO \$5.100
AROMÁTICA DE HIERBABUENA
HOJAS DE HIERBABUENA \$4.500

PORCIONES

CHIPS
\$5.600

PAPAS FRITAS
\$6.300

LECHE
\$2.500

**LECHE
DE ALMENDRAS**
\$3.200

YOGURT GRIEGO
\$8.000

PAN BANANO
\$3.100

PAN
\$5.400

PAN ROLL
\$2.600

GRANOLA
\$4.100

SALMÓN
\$12.300

TOCINETA
\$9.600

JAMÓN
\$6.300

MANTEQUILLA
\$1.900

**MANTEQUILLA
DE ALMENDRAS**
\$5.400

**MANTEQUILLA
DE MANÍ**
\$2.700

**QUESO CAMPESINO,
MOZARELLA, SABANA,
CHEDDAR, GOUDA**
\$5.500

TZATZIKI
\$3.200

VASO DE LECHE
\$6.100

FRESA
\$2.400

BANANO
\$3.200

FRUTOS ROJOS
\$2.700

**CREMA
DE AVELLANA**
\$3.900

**MERMELADA
AGRAZ, DURAZNO,
FRESA, LULO,
MORA, UCHUVA**
\$1.800

GUACAMOLE
\$3.700

RÚGULA BABY
\$2.500

TOMATE CHERRY
\$2.000

TOMATE
\$2.000

PINTAS DE HELADO X 300 G

MANGO	\$ 21.000
CHOCOLATE & CAMELO	\$ 22.500
CHOCOLATE, BROWNIE & CAMELO	\$ 22.500
CHOCOLATE, NUECES & MANI	\$ 22.500
CHOCOLATE	\$ 21.000
PISTACHO	\$ 22.500
VAINILLA	\$ 21.000
YOGURT	\$ 21.000
PISTACHO & TROZOS DE CHOCOLATE	\$ 22.500
SELVA NEGRA	\$ 22.500
VAINILLA & CROCANTE AVELLANA	\$ 22.500
VAINILLA & FUDGE CHOCOLATE	\$ 21.000
VAINILLA & SPECULOOS	\$ 22.500
YOGURT, AÇAI & FRUTOS ROJOS	\$ 21.000
YOGURT, MIEL & ALMENDRA	\$ 22.500

VINO ROSÉ

HIEDLER ROSE ZWEIGELT AUSTRIA

Vino con color rosado brillante, y aromas frescos a fruta.

Copa - \$ 25.200

Botella - \$ 148.000

VINO TINTO

CUATRO ANDARES, SYRAH VALLE CENTRAL, CHILE

Vino tinto intenso con taninos suaves y notas de moras y especias dulces.

Copa - \$21.000

Botella - \$115.000

TRAME D ORO NERO DE AVOLA

SICILIA, ITALIA

Vino tinto elegante con notas de ciruelas, piel de manzana roja y especias.

Copa - \$23.000

Botella - \$135.000

PICOSA GARNACHA CATALUÑA ESPAÑA

Vino tinto sin crianza en barrica con notas de mora y cereza, con un carácter suave y aterciopelado.

Copa - \$23.000

Botella - \$135.000

VINO BLANCO

HIEDLER GRUENER VELTLINER LOESS

KAMPTAL, AUSTRIA

Vino blanco con una acidez refrescante, notas especiadas y frutas amarillas.

Copa - \$23.000

Botella - \$135.000

CUATRO ANDARES, CHARDONNAY

VALLE CENTRAL, CHILE

Vino con notas florales, toques de vainilla y flores de acacia.

Copa - \$21.000

Botella - \$ 115.000

TRAME D ORO GRILLO

SICILIA, ITALIA

Vino delicado, con notas a durazno, melocotón, pera, y flor blanca.

Copa - \$23.000

Botella - \$135.000

ESPUMANTES

PROSECCO SIOR SANDRO DC V8+

VENETO, ITALIA

Burbuja delicada con notas a durazno y pera

\$23.000 / \$135.000

COLLALTO PROSECCO EXTRA DRY

VENETO, ITALIA

Refinado y elegante, con burbujas delicadas y duraderas

\$23.000 / \$135.000

MIMOSA

BOTELLA

\$150.000

COPA

\$16.500

CERVEZA

CLUB COLOMBIA

\$8.500

ÁGUILA

\$7.100

MÉTODOS DE CAFÉ

CAFÉ DE ORIGEN ESPECIAL — 2 TAZAS

V60

Extracción de los mejores compuestos del café para una bebida limpia equilibrada y compleja.
\$11.200

PRENSA FRANCESA

Extracción con mucho cuerpo, dulce, poca acidez y gran voluptuosidad.
\$11.200

CHEMEX

Extracción con cuerpo ligero y acidez pronunciada. Sofisticada, elegante y delicada.
\$11.200