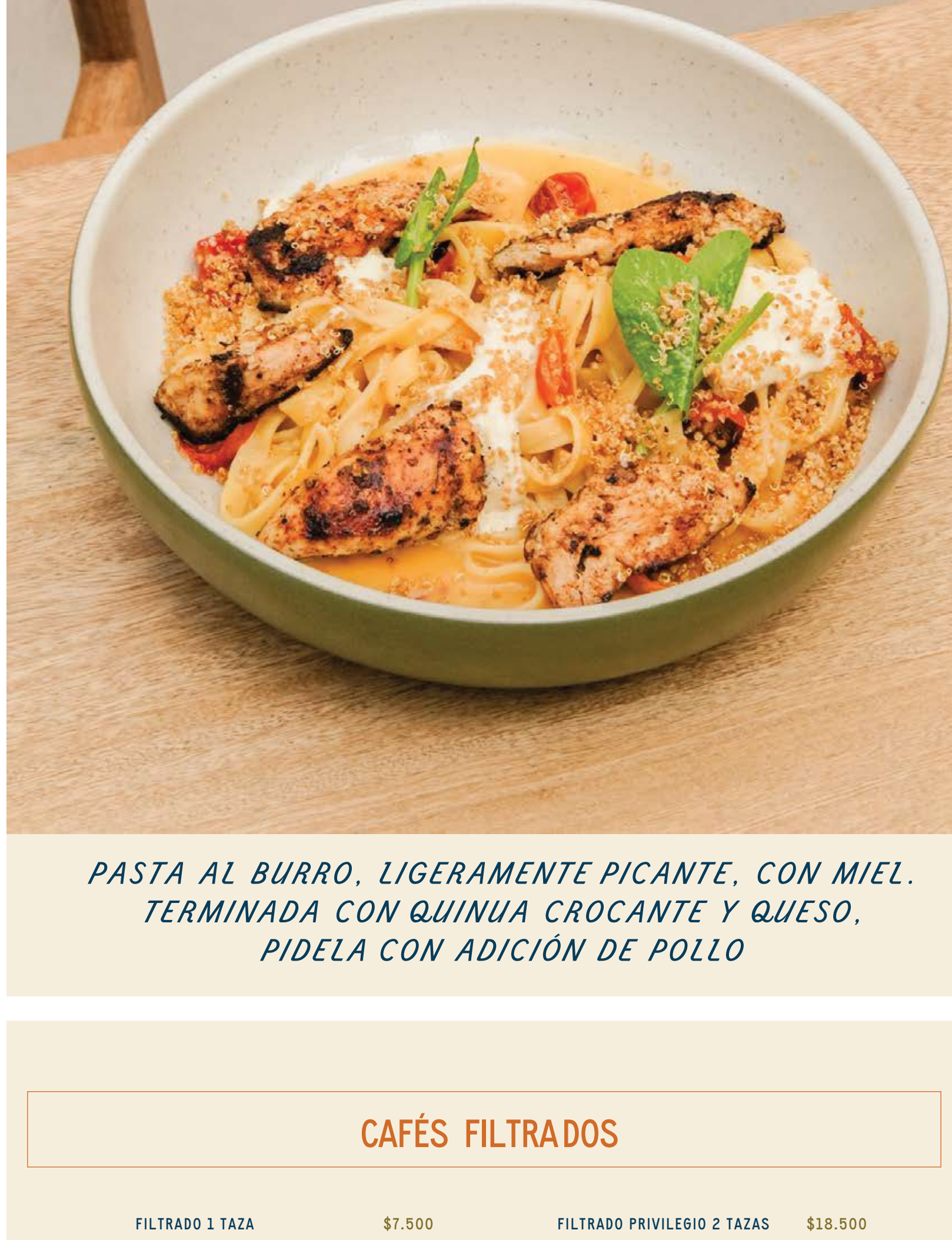


## PLATO DE TEMPORADA



**PASTA AL BURRO, LIGERAMENTE PICANTE, CON MIEL. TERMINADA CON QUINUA CROCANTE Y QUESO, PIDELA CON ADICIÓN DE POLLO**

## CAFÉS FILTRADOS

FILTRADO 1 TAZA	\$7.500	FILTRADO PRIVILEGIO 2 TAZAS	\$18.500
FILTRADO 2 TAZAS	\$14.500	FILTRADO DEL DIA	\$6.500
FILTRADO PRIVILEGIO 1 TAZA	\$9.500	FILTRADO PREPARADO CON UN CAFE DE TEMPORADA PARA QUE PUEBES ALGO NUEVO CADA VEZ	

## BEBIDAS CALIENTES

A BASE DE ESPRESSO

**NOS TOMAMOS EL TIEMPO PARA BUSCAR Y ENCONTRAR UN CAFE CON LAS NOTAS Y LOS SABORES PARA LOGRAR UN ESPRESSO SONADO, QUE MEZCLE MUY BIEN CON LECHE, LUEGO LO TOSTAMOS CUIDADOSAMENTE PARA DESTACAR Y PRESERVAR ESOS SABORES, LO DEJAMOS ESTABILIZAR ENTRE UNA Y DOS SEMANAS PARA LOGRAR LA CONSISTENCIA PERFECTA, CALIBRAMOS LA TEMPERATURA DE LA MAQUINA, LA MOLIENDA Y EL TIEMPO DE PREPARACION PARA OBTENER SIEMPRE UN CAFE QUE TE SORPRENDERA**

AMERICANO	\$6.900	*FLAT WHITE	\$7.900	LATTE LECHE DE ALMENDRAS	\$9.900
ESPRESSO	\$6.900	*FLAT WHITE	\$8.900	LECHE DE ALMENDRAS HECHA EN CASA	
*CAPPUCCINO	\$8.500	*MACCHIATO	\$6.900	CAPPUCCINO LECHE DE ALMENDRAS	\$9.500
*CAFE LATTE	\$8.900	AFFOGATO	\$13.400	LECHE DE ALMENDRAS HECHA EN CASA	
*PREPARADO CON LECHE FRESCA PRIMERA 100% NATURAL DESDE SU ORIGEN. REGISTRO RASHER.		MOKKA	\$9.900	BABYCCINO	
		PREPARADO CON CACAO DE ARAUCA AL 70%.		LECHE CALIENTE Y CHOCOLATE.	

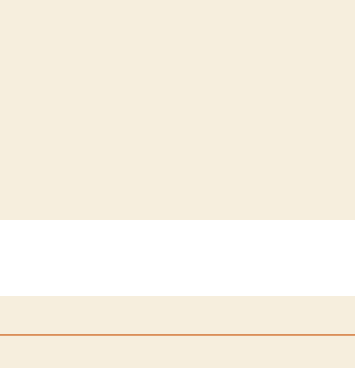
## BEBIDAS FRÍAS

## SODAS TROPICALES



ICED COFFEE	\$8.900	PIÑA & JENGIBRE	\$10.900
COLD BREWEN LATA 269ML	\$8.900	LULO	\$10.900
AGUA NATURAL	\$7.900	GULUPA	\$10.900
AGUA CON GAS	\$7.900	FLOR DE JAMAICA	\$10.900
JUGO NATURAL DE MANDARINA	\$8.500	LIMONADA DE LIMÓN MANDARINO	\$8.500
JUGO NATURAL DE NARANJA	\$8.500	CON PANELA Y CARDAMOMO	
		LIMONADA NATURAL	
		\$6.000	

## TROPICALES SIN CAFÉ



*GOLDEN MILK	\$7.900	*MATCHA	\$9.900
CURCUMA Y ESPECIAS. ANTIOXIDANTE.		TE VERDE CEREMONIAL JAPONES EN SOLVO.	
*CHAI AMATISTA	\$7.900	TÉ VERDE	\$8.000
ALMENDRA VAINILLA Y REMOLACHA. NUTRITIVA.		INFUSION OTOÑO	
*CHAI DIOSA	\$7.900	FRESA MORA CANELA Y JENGIBRE	
TE NEGRO, CARDAMOMO, NUEZ MOLIDADA Y JENGIBRE. ENERGIZANTE		INFUSION PRIMAVERA	
*CHAI ROSA	\$7.900	MANZANILLA, TORNILIL Y CORIANDRO	
LAVANDA, VAINILLA Y CANELA. RELAJANTE		CHOCOLATE CALIENTE	
TE NEGRO LUNA	\$8.000	PREPARADO CON CACAO DE ORIGEN ARAUCA	
VAINILLA, AMIZ ESTRELLADO Y LAVANDA. ENERGIZANTE			

## FRIOS



*CHAI AMATISTA	\$9.900	*CHAI ROSA	\$9.900
ALMENDRA VAINILLA Y REMOLACHA. NUTRITIVA.		LAVANDA, VAINILLA Y CANELA. RELAJANTE	
*CHAI DIOSA	\$9.900	*MATCHA FRIO	\$16.900
TE NEGRO, CARDAMOMO, NUEZ MOLIDADA Y JENGIBRE. ENERGIZANTE		POLVO RESFRESCAMENTE FRIO.	
*GOLDEN MILK	\$12.900		
CURCUMA Y ESPECIAS. ANTIOXIDANTE.			

\*LOS CHAI EN LECHE DE ALMENDRAS TIENEN UN INCREMENTO DE \$1.000

## BEBIDAS con ALCOHOL

MIMOSA	\$16.000	CERVEZA STELLA ARTOIS	\$12.900
COPA DE VINO TINTO	\$29.000	CERVEZA CLUB COLOMBIA	\$10.900
PRIMIZO SI PANELA 100% VAREGALIONE		CARAJILLO	\$25.900
		CON LICOR 43 Y ESPRESSO	
COPA DE VINO BLANCO	\$32.800	APEROL SPRITZ	\$36.900
EL POMOTO / PINTO GRIGIO / LUNGAROTTI		ESPRESSO MARTINI	\$28.000

## PARA ACOMPAÑAR TU CAFÉ



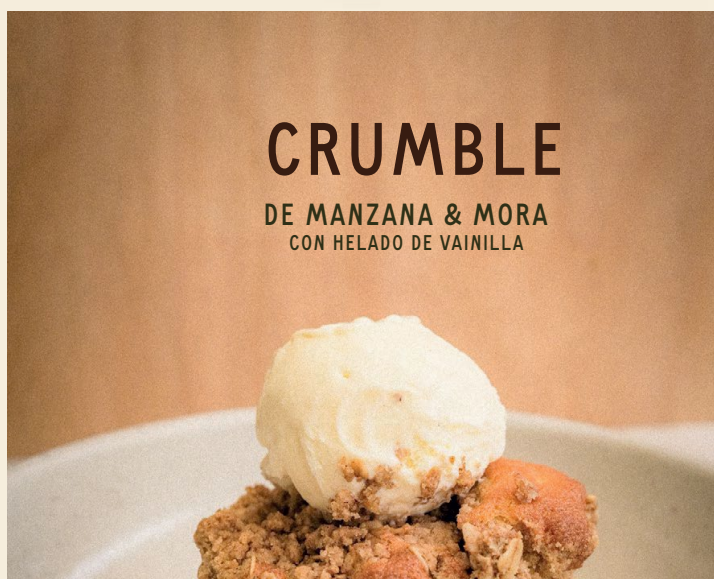
### HECHO EN CASA

WAFFLE DE YUCA	\$18.000
CON JALEA DE GUAYABA	
CROISSANT	\$6.800
CROISSANT DE QUESO	\$12.800
RELLENO DE QUESO GRUYERE	
COMBLES DE MANZANA & MORA	\$19.900
CON UNA BOLA DE HELADO DE VAINILLA	
TOSTADA DE DURAZNO	\$21.500
PAN DE MASA MADRE, DURAZNO PARRILLADO, PASTA DE MANTEQUILLA Y GLASE DE LIMÓN	
ACOMPANADO DE CEREAL Y BROTOS.	
TOSTADA DE FRESA Y QUESO DE CABRA CON BALSÁMICO	\$19.900
PAN DE MASA MADRE, MOUSSE DE QUESO DE CABRA, FRESA Y REDUCCION BALSÁMICA	
MUFFIN DE FRUTOS ROJOS	\$5.800
MUFFIN DE AVENA GLUTEN FREE	\$8.800
PAÑEBONO	\$3.800

### PASTELERÍA DE AUTOR

TIRAMISU	\$18.000
POSTRE CON BISCOCHUELO MOJADO CON CAFE ESPECIAL DE TEMPORADA, CREMA DE WHISKY Y CACAO. ACOMPAÑADO CON GALLETA TUILE	
TORTA DE ZUCCHINI	\$11.500
CON NUEZ DEL NOGAL Y CREMA MONTADA	
TORTA DE BANANO VEGANA	\$10.500
HECHA CON CAFE DE LA CASA, NIBS DE CACAO Y CANELA	
TORTA DE BANANO GLUTEN FREE	\$12.800
ACOMPANADA DE YOGURT GRIEGO	
TORTA DE ZAPALLO	\$12.500
CON CACAO DE ARAUCA AL 70% SEMILLAS DE CALABAZA Y GLASE DE LIMÓN	
TORTA DE COCO Y LIMÓN	\$10.500
CON MACADAMIA, COCO Y SIROPE DE MARACUYA	
BROWNIE DE MACADAMIA	\$9.800
CON CACAO DE ARAUCA AL 60%	
BROWNIE CREMOSO	\$16.500
CON PASTA DE MANTEQUILLA, LAJAS DE COCO Y YOGURT GRIEGO	
GALLETA DE CHOCOLATE Y JENGIBRE	\$8.100

### TOSTADA DE DURAZNO



### CRUMBLE

DE MANZANA & MORA  
CON HELADO DE VAINILLA



### HUEVOS POCHADOS AL ESTILO LABNEH



*Huevos pochados con una base al estilo labneh, pepinos encurtidos con pesto de espinaca y pan de masa madre.*

## BRUNCH

TODO EL DIA

### TOSTADA DE LA HUERTA



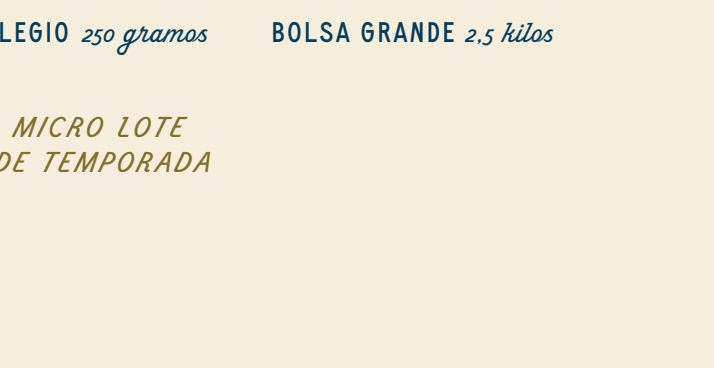
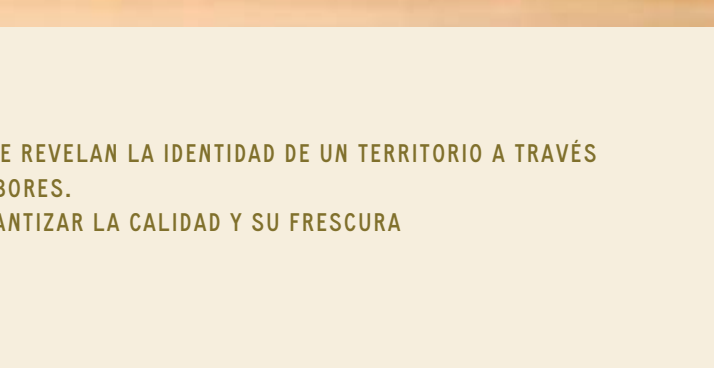
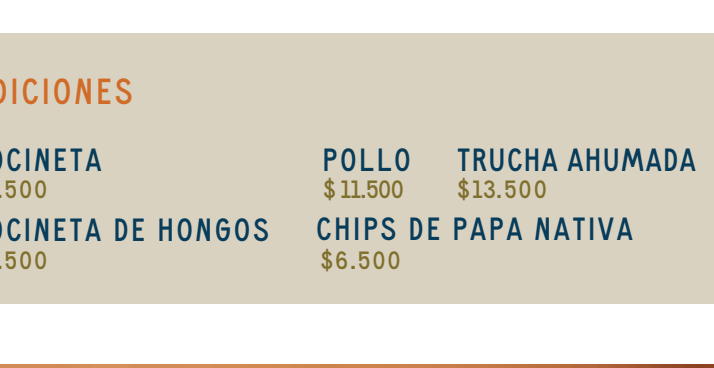
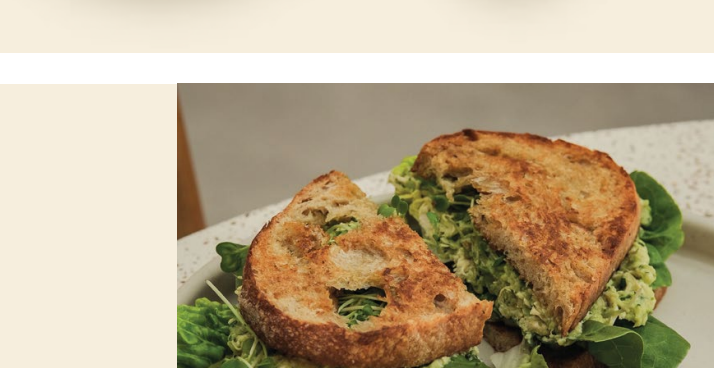
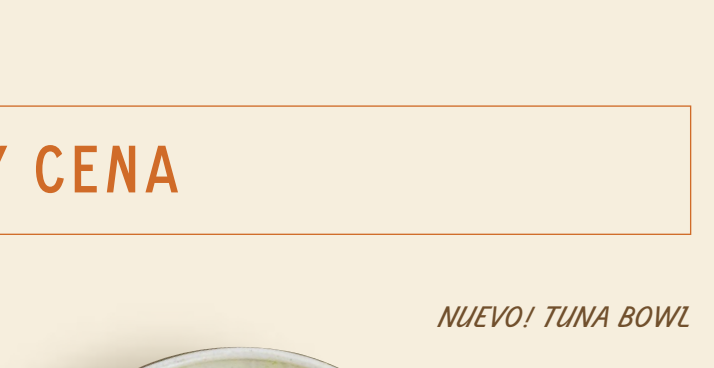
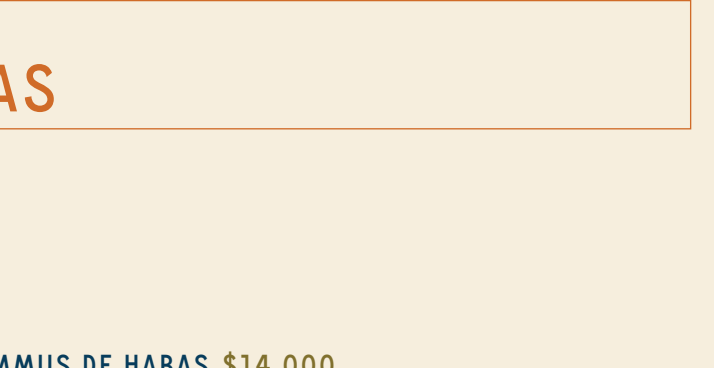
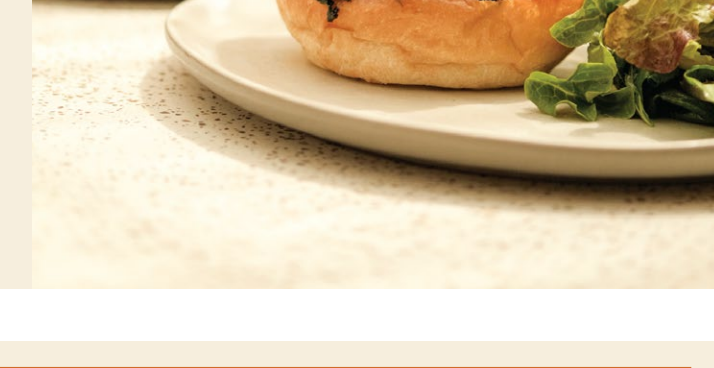
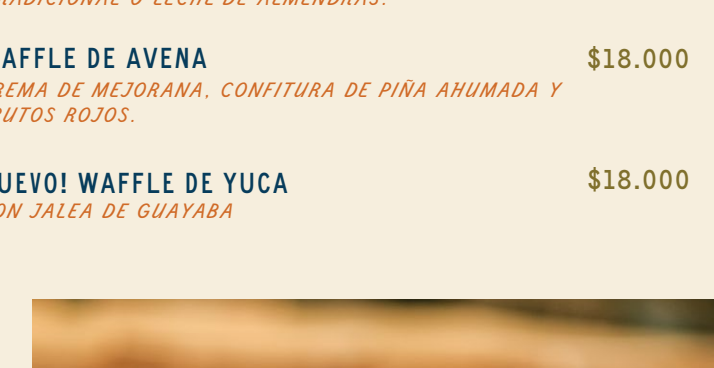
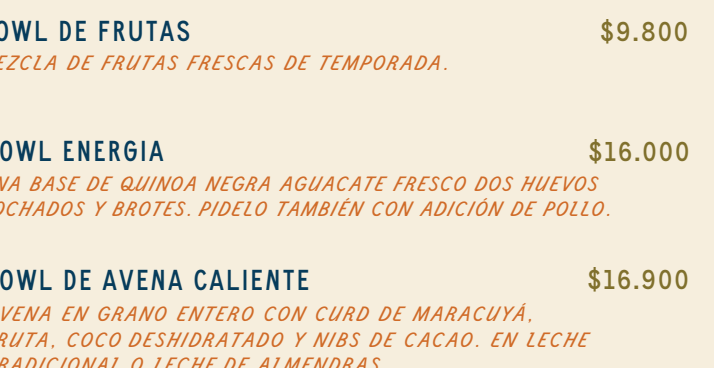
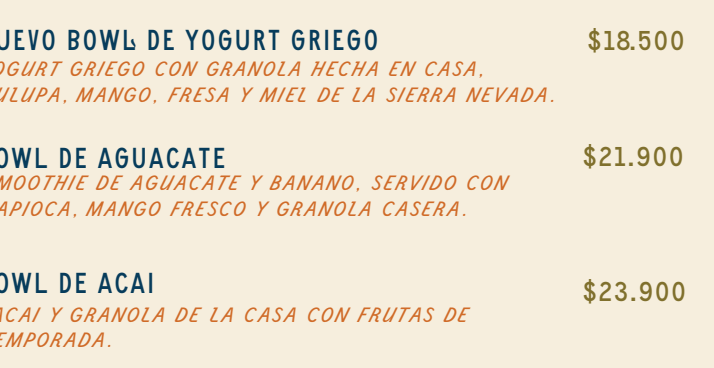
### BOWL DE AVENA ENTERA CON CURDO DE MARACUYA



### TOSTADA DE AGUACATE



TOSTADA DE LA HUERTA	\$17.000	HUEVOS POCHADOS LABNEH (CON PESTO)	\$22.000
EN PAN DE MASA MADRE CON AGUACATE EN PURE, ACOMPAÑADO DE RABANO PATILLA, BROTOS Y SEMILLAS DE CALABAZA		UNA BASE AL ESTILO LABNEH Y PEPINOS ENCURTIDOS CON PESTO DE ESPINACA CON PAN DE MASA MADRE	
TOSTADA DE LA HUERTA	\$26.000	PAN DE MASA MADRE	\$11.900
PAN DE MASA MADRE, HUEVOS REVUELTOS, QUESO FETA, CON CHAMPINONES, BROCOLI, Y ESPARRAGOS SALTEADOS EN MANTEQUILLA.		DOS TAJADAS DE PAN DE MASA MADRE, ACOMPAÑADA DE MANTEQUILLA DE MIEL	
TOSTADAS FRANCESAS	\$17.500	NUEVO BOWL DE YOGURT GRIEGO	\$18.500
PAN BROCHE REMOJADO EN CREMA Y ESPECIAS, CON FRUTAS MACERADAS, MIEL Y NUECES SALADAS		YOGURT GRIEGO CON SIROPE DE MIEL EN CASA, GULUPA, MANGO, FRESA Y MIEL DE LA SIERRA NEVADA.	
TOSTADA DE AGUACATE Y HUEVO	\$20.900	BOWL DE AGUACATE	\$21.900
AGUACATE FORTIFICADO, PICO DE GALLO DE MANGO, BROTOS Y HUEVO POCADO.		YOGURT GRIEGO CON SIROPE DE MIEL EN CASA, GULUPA, MANGO FRESA Y BANANO CASERO CON TAPIOCA, MANGO AGUACATE Y GRANOLA CASERA	
TOSTADA BLT	\$25.000	BOWL DE ACAI	\$23.900
PAN DE MASA MADRE CON UNA CAPA DE AJOLLI, PANZA CURADA, TOMATES Y COGOLLOS PARRILLADOS, OPCION VEGETARIANA CON TOCINETA DE HONGOS.		ACAII Y GRANOLA DE LA CASA CON FRUTAS DE TEMPORADA.	
TOSTADA DE DURAZNO	\$20.900	BOWL DE FRUTAS	\$9.800
PAN DE MASA MADRE DURAZNO PARRILLADO, QUESO CREMA, NUEZ GARRAPIRADA Y BROTOS.		MEZCLA DE FRUTAS FRESCAS DE TEMPORADA.	
TOSTADA DE QUESO DE CABRA Y FRESAS CON BALSÁMICO	\$19.900	BOWL ENERGIA	\$16.000
PAN DE MASA MADRE, MOUSSE DE QUESO DE CABRA, FRESA Y BALSÁMICA.		UNA BASE DE QUINUA NEGRA AGUACATE FRESCO DOS HUEVOS POCHADOS Y BROTOS. PIDELO TAMBIEN CON ADICIÓN DE POLLO.	
SÁNDWICH DE HUEVO GACHO	\$26.900	BOWL DE AVENA CALIENTE	\$16.900
HUEVOS REVUELTOS CON CHEDDAR, TOCINETA Y CEBOLÍN EN PAN DE YEMA. ACOMPAÑADO CON ENSALADA, OPCION VEGETARIANA CON TOCINETA DE HONGOS		AVENA EN GRANO ENTERO CON CURDO DE MARACUYA, FRUTA, COCO DESHIDRATADO Y NIBS DE CACAO. EN LECHE TRADICIONAL O LECHE DE ALMENDRAS.	
SÁNDWICH DE HUEVO OLIVO	\$22.900	WAFFLE DE AVENA	\$18.000
HUEVOS REVUELTOS CON QUESO FETA, ACETUNA NALAMATA Y TOMATE CHERRY DESHIDRATADO ACOMPAÑADO CON ENSALADA.		CREMA DE MELJORANA, CONFITURA DE PIÑA AHUMADA Y FRUTOS ROJOS.	
NUEVO SÁNDWICH DE HUEVO GAUCHO	\$24.900	NUEVO WAFFLE DE YUCA	\$18.000
HUEVOS REVUELTOS, COMBINADO DE NALÉ ASADO, CEBOLLA Y PIMENTON ASADO ACOMPAÑADO CON ENSALADA		CON JALEA DE GUAYABA	



## ENTRADAS

### HUMMUS DE HABAS



HUMMUS DE HABAS \$14.000

HUMMUS DE HABAS Y CARADA BLANCA CON CILANTRO, COMIANDRO, Y ZALAPERO. ACOMPAÑADO CON PAN ARABE HECHO EN CASA

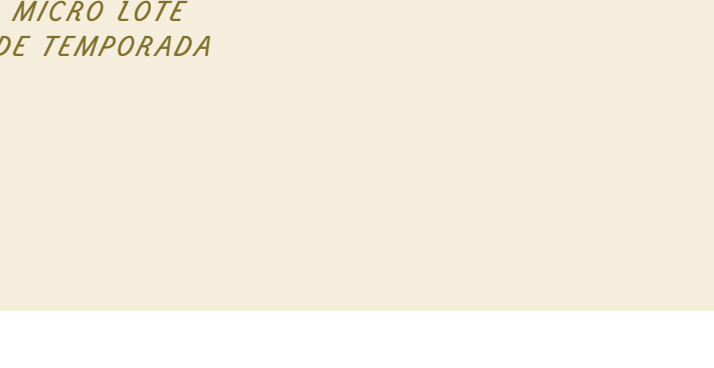
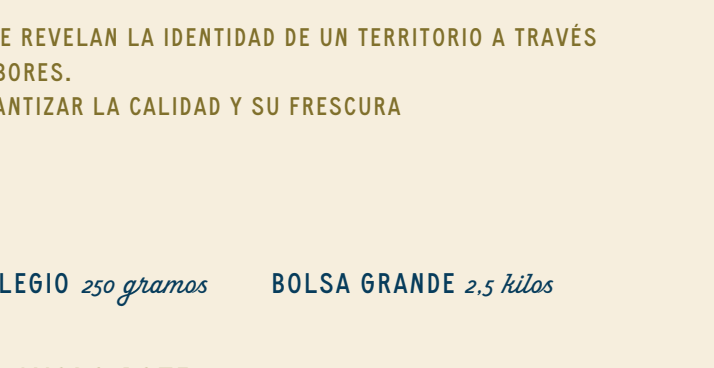
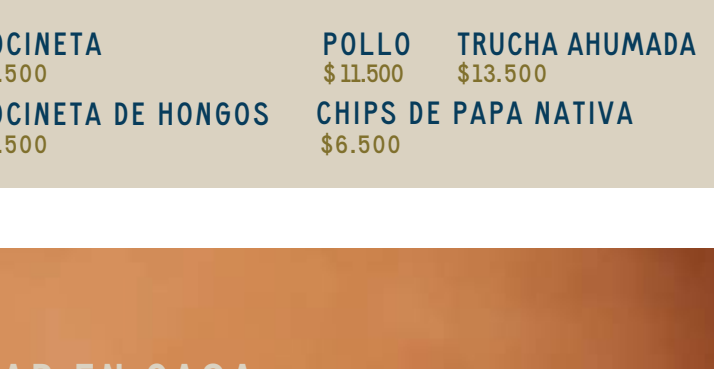
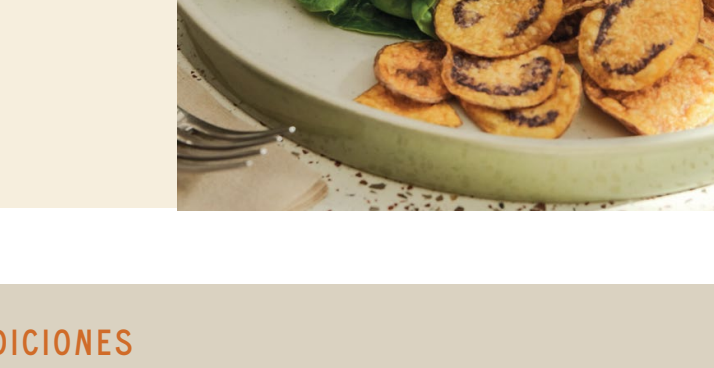
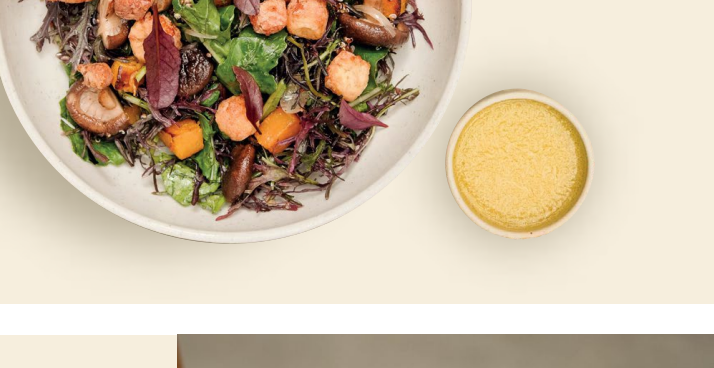
PAN DE MASA MADRE \$11.900

DOS TAJADAS DE PAN DE MASA MADRE, ACOMPAÑADA DE MANTEQUILLA DE MIEL

## ALMUERZO Y CENA

### NUEVO! TUNA BOWL

SOPA DEL DIA	\$13.800
NUEVO! TUNA BOWL	\$34.900
MEZCLA DE ATUN CON AJOLLI Y PEREJIL, AGUACATE NASS, CHIPS DE PAPAS NATIVAS ENSALADA NALÉ Y TOMATE CHERRY	
SANDUCHE SCHNITZEL TROPICAL CON MANTEQUILLA DE LECHE	\$31.900
PECHUGA DE POLLO APANADA, TUCUPI, MANTEQUILLA DE TUCUPI CON MEZCLA DE REPOLLO BLANCO, MORCADO, ZARABOJA, REMOLACHA DORADA, CON MANTEQUILLA DE HIEVABUENA Y MIX DE LECHEGUS ORGANICAS ACOMPAÑADO CON CHIPS DE PAPAS NATIVAS O ENSALADA	
BOWL SELVA	\$36.900
EN UNA BASE DE MIX DE LECHEGUS ORGANICAS, PECHUGA DE POLLO APANADA CON MEZCLA DE HONGOS, DOS TIPOS DE QUINUA, AGUACATE NASS Y BROTOS FRESCOS	
ENSALADA MEDITERRÁNEA	\$30.900
MIX DE LECHEGUS, QUINUA, ZAPALLO ASADO, HONGOS EN ESCABECHE Y QUESO COSTEADO FRITO CON EMULSION BALSÁMICA. PIDELO CON ADICION DE TOCINETA O POLLO.	
ENSALADA DE GIOVIOJA	\$23.000
MIX DE LECHEGUS ORGANICAS, QUESO DE CABRA, GERMINADOS, RABANO, NUEZ GARRAPIRADA Y QUINUA REAL, ACOMPAÑADO DE VINAGRETA DE MOSTAZA, PIDELO CON ADICION DE TRUCHA AHUMADA.	
SANDUCHE GRILLED CHEESE	\$31.900
PAN DE MASA MADRE, QUESO SUIZO Y CUERO, CEBOLLA CARAMELIZADA Y MOSTAZA, ACOMPAÑADO CON ENSALADA O CHIPS DE PAPA NATIVA.	
SANDUCHE DE TRUCHA AHUMADA	\$30.900
TRUCHA AHUMADA, FIDEOS DE ALCAPARRAS, RABANO PATILLA, REMOLACHA DORADA, CON MANTEQUILLA DE HIEVABUENA Y MIX DE LECHEGUS ORGANICAS ACOMPAÑADO DE CHIPS DE PAPA NATIVA.	
PASTA FRESCA	\$28.000
PASTA AL BURRO, LIGERAMENTE PICANTE, CON MIEL TERMINADA CON QUINUA CROCANTE Y QUESO. ACOMPAÑADO CON MOSTAZA Y VINAGRETA ADICIONAL. POLLO, TRUCHA O TOCINETA	



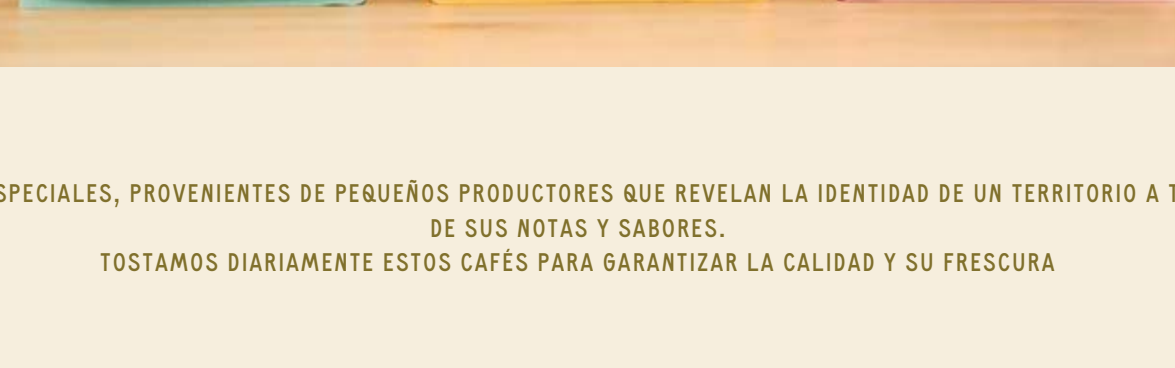
### INFORMACIÓN ALERGICA:

APRECIAMOS CLIENTE, TENGA EN CUENTA QUE EN NUESTRA COCINA, UTILIZAMOS INGREDIENTES CONSIDERADOS ALERGENICOS TALES COMO SOYA, MANI, NUECES, HUEVOS, HARINA DE TRIGO, LACTEOS Y AGUACATE. SI USTED TIENE ALGUNA RESTRICCIÓN O ALERGIAS ALIMENTARIAS, POR FAVOR COMUNIQUESE AL EQUIPO DE SERVICIO Y HAREMOS LO POSIBLE POR ATENDER SU SOLICITUD.

### ADICIONES

TOCINETA	\$7.500	POLLO	\$11.500	TRUCHA AHUMADA	\$13.500
TOCINETA DE HONGOS	\$7.500	CHIPS DE PAPA NATIVA		\$6.500	

## CAFÉ PARA PREPARAR EN CASA



CAFÉS ESPECIALES, PROVENIENTES DE PEQUEÑOS PRODUCTORES QUE REVELAN LA IDENTIDAD DE UN TERRITORIO A TRAVÉS DE SUS NOTAS Y SABORES.

TOSTAMOS DIARIAMENTE ESTOS CAFES PARA GARANTIZAR LA CALIDAD Y SU FRESCURA

TROPICO 360 gramos    ESENCIA 360 gramos    PRIVILEGIO 250 gramos    BOLSA GRANDE 2.5 kilos

PRECIO SUJETO A CADA MICRO LOTE  
PREGUNTA POR LOS CAFES DE TEMPORADA