

DESAYUNOS. BRUNCH. MERIENDAS

NUESTROS PANES SON VEGANOS - HAY LECHE DE ALMENDRAS Y PAN SIN TACC, PEDILOS!

TODAS LAS OPCIONES INCLUYEN UNA LIMONADA O INFUSIÓN CON VASITO DE NARANJA

CASERO. \$ 850

Tostadas en pan blanco/salvado. Queso/queso vegano & ddl/miel/dulce casero. Pedilo **PGF** ✓

CLÁSICO. \$ 750

Tu infusión & 2 medialunas

FIT. \$ 1290

Pan de campo integral, mousse de pollo, palta, huevo poché + vaso de yogur con fruta y semillas **PGF**

POKE VEGGIE. \$ 1130

Crema de maracuyá, banana, arándanos, coco tostado, granola de quinoa, flores y menta ✓

PORTEÑO. \$ 960

Tostado/Croissant con lomito y queso **PGF**

BENEDICT. \$ 1170

English muffin, espinacas, huevos poché & salsa holandesa **PGF**
+ lomito \$ 1310 + jamón crudo \$ 1370 + salmón gravlax \$ 1450

OHLALÁ. \$ 1140

Tostón, verdes & omelette + 3 ingredientes a elección: lomito / salmón gravlax / hongos / espinaca / rúcula / tomate / queso azul / muzzarella / jamón crudo / parmesano **PGF**

NUTRIBOWL. \$ 1070

Yogur casero con frutas, chía, almendras, coco & chips de chocolate. Pedilo ✓ **GF**

AVOCADOS

PLATTER. \$ 1290

Tostón de pan, croqueta de papa, rúcula, palta, portobellos salteados, tomate grill y huevos revueltos.



NAAN. \$ 1290 **PGF**

Chutney de tomates, espárragos, palta, pickles de cebolla, huevo poché, verdes y alfalfa sobre pan naan.

GRAVLAX. \$ 1450 **PGF**

Pan tostado, queso especiado, almendras, cranberries, palta, salmón gravlax, rúcula y eneldo

VEGANO. \$ 1310 **PGF** ✓

Palta, girgolas, eneldo, maiz, rabanitos, rúcula, cebolla morada, zanahorias glaseadas con sweet chilli y cebollas baby.

SPICY. \$ 1310 **PGF**

Tostón de pan, espinaca, palta, brie hongos grillados, choclo quemado, cebollas encurtidas, cilantro, ralladura de lima, menta y sriracha - picante -



WAFFLES

DULCES \$ 1290

PODÉS PEDIR TODOS GF - SIN TACC

SÚPER DULCE DE LECHE. Dulce de leche, crema batida, frutillas, frutos rojos, arándanos y almendras fileteadas

CHOCOLATOSO. Ganache de chocolate, torta húmeda de chocolate, helado de crema y praliné de avellanas

BANANA CARAMEL. Dulce de leche, frosting de vainilla, banana, salsa caramel y crumble

SALADOS \$ 1290

SALMONADO. Salmón gravlax, queso cremoso, limón y hierbas, rúcula, rabanitos encurtidos, alfalfa y semillas de sésamo

POCHÉ. Huevo poché, palta, hongos, cebollas salteadas, polvo de aceitunas y salsa alioli sobre ensalada de rúcula y brotes

SWEET CHILLI. Pollo desmechado con crema de hierbas, tomate, rúcula, cilantro, cebolla morada y sweet chilli



TORTAS & CHEESECAKES

TORTAS \$ 750

BONECO. Base de chocolate, mousse de avellanas y chocolate, crema de vainilla y avellanas tostadas. GF

TARTA TOFFEE. Masa sablee, pistachos, almendras, maní, nueces y salsa toffee. GF

RED VELVET. Cake de cacao y frosting cremoso de vainilla.

MÁRGARA. Húmeda de chocolate, dulce de leche, crema batida, frutillas y arándanos. GF

CARROT CAKE. Torta de zanahoria, nueces y especias con frosting de lima. GF

CHEESECAKES \$ 750

LIMA & COCO. Base de chocolate, cajú y ganache. GF ✓

FRUTOS ROJOS. Clásica crema de queso y frutos rojos. GF

DULCE DE LECHE. Crema y topping de dulce de leche. GF

MARACUYÁ. Base sablee y curd de maracuyá. GF ✓

PROMO TORTA

TORTA O CHEESECAKE A ELECCIÓN +
\$ 1100 INFUSIÓN / LIMONADA / BEBIDA

DULCES & BOULANGERIE

SCON DE QUESO \$ 390. MEDIALUNA DE MANTECA \$ 200. CROISSANT \$ 220.

ALFAJOR DE CHOCOLATE \$ 390. Masa sablee vegana de vainilla, ganache de chocolate, frutos rojos y nueces. GF ✓

ALFAJOR DE ALMENDRAS \$ 390. Sablee de almendras y dulce de leche.

ALFAJOR DE DULCE DE LECHE VEGANO \$ 390. Masa sablee y dulce de leche vegano casero. GF ✓

POUND CAKE DE MARACUYA \$ 390. Budín húmedo de maracuyá y coco.

CARAMEL CINNAMON ROLL \$ 470. Masa esponjosa con canela, manzana y salsa caramelo. Se sirve tibio.

INFUSIONES - CAFÉ & TÉ HELADO

ESPRESSO. \$ 280 - DOBLE / AMERICANO. \$ 300

ESPRESSO CORTADO. \$ 300 - JARRITO. \$ 360

LÁGRIMA. \$ 360 / DOBLE. \$ 400 - LATTE. \$ 400

JASMINE FLOWERS. Té verde y jazmín.

CALM. Digestivo y relajante.

ARTISAN BLEND. Té negro, rosas, lavanda y vainilla.

ENGLISH BREAKFAST. Clásico té negro.

TÉ \$ 400



MOCACCINO. Con chocolate \$ 420

CAPUCCINO. Con chocolate rallado y canela \$ 420

BOMBÓN. Con leche condensada \$ 420

INDIAN DELIGHT. Anís estrellado, canela y jengibre.

TÉ HELADO NEGRO. Frutos rojos y jengibre.

TÉ HELADO INDIAN. Naranja y menta.

TÉ HELADO CALM. Limón, menta y jengibre.

ESPECIALES \$ 480

CHAI LATTE. Té Indian, leche condensada y canela

LATTE HELADO DE ÓREO. Leche, espresso, helado y óreo

SÚPER CHOCOLATE. Leche, salsa de chocolate, barrita y chocolate rallado.

CARAMEL LATTE HELADO. Con latte, salsa de chocolate y salsa caramelo.

BEBIDAS \$ 300 línea coca 354ml | Paso de los toros pomelo 354ml | Agua Eco de los Andes 500ml | Aquarius 500ml

LICUADOS \$ 490 banana | durazno, maracuya y jengibre | frutilla y naranja | frutos rojos | kiwi y manzana verde

JUGOS & LIMONADAS \$ 450 exprimido de naranja / pomelo | limonada de frutos rojos / menta & jengibre / pomelo / maracuyá