



BRUNCH

BRUNCH PARA DOS

\$35750

DISPONIBLE SÁBADOS, DOMINGOS Y FERIADOS.

Nuestros panes son veganos. Hay leche de almendras y pan sin tacc, ¡pedilos!

ELEGÍ 1 OPCIÓN SALADA:

Gravlax



PAN TOSTADO, QUESO ESPECIADO, ALMENDRAS, CRANBERRIES, PALTA, SALMÓN GRAVLAX, RÚCULA Y ENELDO.

Ohlalá



TOSTÓN, VERDES Y OMELETTE + 3 INGREDIENTES A ELECCIÓN: LOMITO / SALMÓN GRAVLAX / HONGOS / ESPINACA / RÚCULA / TOMATE / QUESO AZUL / MUZZARELLA / JAMÓN CRUDO / PARMESANO.

Naan



CHUTNEY DE TOMATES, ESPÁRRAGOS, PALTA, PICKLES DE CEBOLLA, HUEVO POCHÉ, VERDES Y ALFALFA SOBRE PAN NAAN.

Avocado Platter



TOSTÓN DE PAN, CROQUETA DE PAPA, RÚCULA, PALTA, PORTOBELLOS SALTEADOS, TOMATE GRILLADO Y HUEVOS REVUELTOS.

Huevos Benedict



ENGLISH MUFFIN, ESPINACAS, HUEVOS POCHÉ Y SALSA HOLANDESA - (V)
CON LOMITO / CON JAMÓN CRUDO / CON SALMÓN GRAVLAX.

Spicy



TOSTÓN DE PAN, ESPINACA, PALTA, BRIE, HONGOS GRILLADOS, CHOCLO QUEMADO, CILANTRO, MENTA Y SRIRACHA. - LEVEMENTE PICANTE -

Vegano



PALTA CREMOSA, GÍRGOLAS, MAÍZ, RABANITOS, ALFALFA Y SEMILLAS DE ZAPALLO SOBRE PAN TOSTADO. CON ENSALADA TIBIA DE RÚCULA, CEBOLLA MORADA Y ZANAHORIAS GLASEADAS CON SWEET CHILI.

ELEGÍ 1 OPCIÓN DULCE:

Márgara



TORTA HÚMEDA DE CHOCOLATE, DULCE DE LECHE, CREMA BATIDA, FRUTILLAS Y ARÁNDANOS.

Poke Veggie

CREMA DE MARACUYÁ, BANANA, ARÁNDANOS, COCO TOSTADO, GRANOLA DE QUINOA, FLORES Y MENTA.

Torta cremosa de coco y dulce de leche

BASE DE SABLÉE DE CHOCOLATE, CREMA DE DULCE DE LECHE Y TOPPING DE DULCE DE LECHE.

Carrot Cake

TORTA DE ZANAHORIA, NUECES Y ESPECIAS. CON FROSTING DE LIMA.

Red Velvet

CAKE DE CACAO SUPER HÚMEDA CON CAPAS DE FROSTING DE VAINILLA.

Tarta Toffee

MASA SABLÉE, PISTACHOS, ALMENDRAS, MANÍ, NUECES Y SALSA TOFFEE.

Cheesecake de Frutos Rojos

BASE DE SABLÉE DE VAINILLA, CREMA DE QUESO, LIMÓN Y FRUTOS ROJOS.

Nutribowl

YOGUR CASERO CON FRUTAS, CHÍA, ALMENDRAS, COCO Y CHIPS DE CHOCOLATE.

Torta Boneco

BASE DE CHOCOLATE, MOUSSE DE AVELLANAS Y CHOCOLATE, CREMA DE VAINILLA Y AVELLANAS TOSTADAS.

ELEGÍ 1 OPCIÓN DE SNACK SALADO:

Platito Mediterráneo

CROQUETTE DE PAPA, REMOLACHAS, CHUTNEY DE TOMATE, ALCAUCILES, JAMÓN CURADO, MOUSSE DE POLLO Y KALE.

Provoleta

FONDUE DE TOMATES, CEBOLLA CONFITADA, RÚCULA Y PANCETA.

Ceviche de mango y alcaparras

CEBOLLA MORADA, CHERRY, POMELO, CILANTRO Y MAÍZ.

Extra leche de almendras \$500



Sin Tacc



Pedilo Sin Tacc



Vegetariano



Vegano

Queso Brie horneado

MASA FILO CROCANTE, HONGOS, NUECES, CEBOLLAS, QUESO AZUL Y MIEL.

Cachapa cremosa de maíz dulce

PANCAKE DE MAÍZ DULCE, ESPUMA DE QUESO, CEBOLLAS ENCURTIDAS, MOJO VERDE, OLIVAS Y BROTES DE CILANTRO.

Terrine de zucchini y menta

PASTA DE MORRONES ASADOS Y NUECES CAMELIZADAS.

ELEGÍ 1 OPCIÓN DE SNACK DULCE:

Alfajor de almendras
CON DULCE DE LECHE.

Alfajor de vainilla
CON DULCE DE LECHE.

Alfajor de ganache de chocolate  
FRUTOS ROJOS Y NUECES.

Alfajor de dulce de leche  
CON DULCE DE LECHE VEGANO CASERO.

ELEGÍ 2 OPCIONES DE BEBIDAS:

LIMONADA DE FRUTILLA, MENTA Y JENGIBRE,
MARACUYÁ, POMELO | GASEOSAS | AGUA CON O SIN GAS

SUMALE 2 TRAGOS A ELECCIÓN: +\$9900

APEROL | CAIPI DE ANANÁ | MOJITO MARACUYÁ | GINGER
ROSMARY GINTONIC | GIN & TONIC DE MANZANA VERDE

SUMALE 2 INFUSIONES A ELECCIÓN: +\$6800

CAFÉ DE ESPECIALIDAD: HUILA, COLOMBIA. VARIEDAD CASTILLO CATURRA. 1500msnm

LATTE | ICED LATTE | FLAT WHITE | MACCHIATO | AMERICANO
| COFFEE TONIC | LÁGRIMA | ESPRESSO | TÉ TEALOSOPHY