

DESAYUNOS / BRUNCH Y MERIENDAS

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

Casero \$1370 (PGF) Opción (Ve)

TOSTADAS EN PAN BLANCO/SALVADO. QUESO/QUESO VEGANO Y DULCE DE LECHE/MIEL/MERMELADA/DULCE DE LECHE VEGANO.

Clásico \$1280

TU INFUSIÓN Y 2 MEDIALUNAS.

Fit \$2190 (PGF)

PAN DE CAMPO INTEGRAL, MOUSSE DE POLLO, PALTA, HUEVO POCHÉ + VASO DE YOGUR CON FRUTA Y SEMILLAS.

Poke Veggie \$1830 (GF) (Ve)

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

Porteño \$1560 (PGF)

TOSTADO/CROISSANT CON LOMITO Y QUESO

Benedict \$1890 (PGF)

ENGLISH MUFFIN, ESPINACAS, HUEVOS POCHÉ Y SALSA HOLANDESA.
+ LOMITO \$2120 | + JAMÓN CRUDO \$2210 | + SALMÓN GRAVLAX \$2350.

Ohlalá \$1840 (PGF)

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

Nutribowl \$1730 (GF) Opción (Ve)

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

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

WAFFLES

DULCES \$2300

Súper dulce de leche (PGF)

DULCE DE LECHE, CREMA BATIDA, FRUTILLAS, FRUTOS ROJOS, ARÁNDANOS Y ALMENDRAS FILETEADAS.

Chocolatoso (PGF)

GANACHE DE CHOCOLATE, TORTA HÚMEDA DE CHOCOLATE, HELADO DE CREMA Y PRALINÉ DE AVELLANAS.

Banana Caramel (PGF)

DULCE DE LECHE, FROSTING DE VAINILLA, BANANA, SALSA CAMEL Y CRUMBLE.

SALADOS \$2300

Salmonado (PGF)

SALMÓN GRAVLAX, QUESO CREMOSO, LIMÓN Y HIERBAS, RÚCULA, RABANITOS ENCURTIDOS, ALFALFA Y SEMILLAS DE SÉSAMO.

Poché (PGF) (V)

HUEVO POCHÉ, PALTA, HONGOS, CEBOLLAS SALTEADAS, POLVO DE ACEITUNAS Y SALSA ALIOLI SOBRE ENSALADA DE RÚCULA Y BROTES.

Sweet chilli (PGF)

MOUSSE DE POLLO CON CREMA DE HIERBAS, TOMATE, RÚCULA, CILANTRO, CEBOLLA MORADA Y SWEET CHILLI.

AVOCADOS

Platter \$2250 (PGF) (V)

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

Gravlax \$2320 (PGF)

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

Naan \$2060 (GF) (V)

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

Spicy \$2100 (PGF) (V)

TOSTÓN DE PAN, ESPINACA, PALTA, BRIE, HONGOS GRILLADOS, CHOCLO QUEMADO, CEBOLLAS ENCURTIDAS, CILANTRO, RALLADURA DE LIMA, MENTA Y SRIRACHA. - PICANTE -

Vegano \$2060 (PGF) (Ve)

PALTA, GÍRGOLAS, ENELDO, MAÍZ, RÚCULA, RABANITOS, CEBOLLA MORADA, ZANAHORIAS GLASEADAS CON SWEET CHILI Y CEBOLLAS BABY.



DULCES & BOULANGERIE

Scon de queso \$630

Medialuna de manteca \$330

Croissant \$380

Alfajor de chocolate y frutos rojos \$630 (GF) (Ve)

SABLÉE, GANACHE DE CHOCOLATE, FRUTOS ROJOS Y NUECES

Alfajor de almendras \$630

SABLÉE DE ALMENDRAS Y DULCE DE LECHE.

TORTAS \$1210

Torta Boneco (GF)

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

Tarta Toffee (GF)

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

Red Velvet (GF)

CAKE DE CACAO Y FROSTING CREMOSO DE VAINILLA.

Márgara (GF)

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

Carrot Cake (GF)

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

CAFÉ DE ESPECIALIDAD

Huila, Colombia. Variedad Castillo - Caturra. 1500msnm

Espresso \$440 - Americano \$580 - Doble \$580

Espresso Cortado \$500 - Jarrito \$630

Flat White \$660 - Latte \$660 -

Lágrima \$630 - Doble \$660

Macchiatto \$500 - Doble \$630

INFUSIONES \$610 Tealosophy

Jasmine Flowers TÉ VERDE Y JAZMÍN.

Calm DIGESTIVO Y RELAJANTE.

Artisan Blend TÉ NEGRO, ROSAS, LAVANDA Y VAINILLA.

English Breakfast CLÁSICO TÉ NEGRO.

Indian Delight ANÍS ESTRELLADO, CANELA Y JENGIBRE.

ESPECIALES \$720

Chai Latte

TÉ INDIAN, LECHE CONDENSADA Y CANELA.

Moccaccino

LATTE CON CHOCOLATE.

Capuccino

Alfajor de vainilla \$630 (GF)

CON DULCE DE LECHE.

Alfajor de dulce de leche vegano \$630 (GF) (Ve)

CON DULCE DE LECHE CASERO.

Caramel cinnamon roll \$760

MASA ESPONJOSA CON CANELA, MANZANA Y SALSA CARMEL. SE SIRVE TIBIO

CHEESCAKES \$1210

Lima & Coco (GF) (Ve)

BASE DE CHOCOLATE, CREMA DE CAJÚ, COCO Y LIMA CON GANACHE DE CHOCOLATE.

Frutos Rojos (GF)

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

Dulce de Leche (GF)

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

Maracuyá (GF) (Ve)

BASE DE SABLÉE DE VAINILLA, CREMA DE CAJÚ Y CURD DE MARACUYÁ.

PROMO TORTA \$1780

Torta o Cheesecake a elección

+ INFUSIÓN | LIMONADA

FRÍAS \$720

Iced Tea Negro FRUTOS ROJOS.

Iced Tea Indian NARANJA Y MENTA.

Iced Tea Calm LIMÓN, MENTA Y JENGIBRE.

Iced Chai TÉ, LECHE CONDENSADA, CANELA Y HIELO.

Coffee Tonic CAFÉ, TÓNICA Y HIELO.

Iced Latte CAFÉ, LECHE Y HIELO.

Iced Mocca CAFÉ, LECHE, CHOCOLATE Y HIELO.

BEBIDAS \$440

LÍNEA COCA 354 ML | SCHWEPES POMELO O TÓNICA 354 ML | AGUA ECO DE LOS ANDES 500 ML | AQUARIUS 500 ML

LICUADOS \$790

BANANA | ANANÁ, MARACUYÁ Y JENGIBRE | FRUTILLA Y NARANJA | FRUTOS ROJOS | KIWI Y MANZANA VERDE

JUGOS Y LIMONADAS \$750

EXPRIMIDO DE NARANJA | POMELO

LIMONADA DE FRUTOS ROJOS | MENTA Y JENGIBRE | POMELO | MARACUYÁ

