

helena<sup>®</sup>  
adentro





## A “LA CASA ROSADA”

*Hace 10 años empezó este proyecto en la finca Santa Helena, una finca cafetera ubicada en Santa Rosa de Cabal, con un proyecto entre nueva zelanda y colombia, en el tiempo libre cultivábamos verduras en la huerta de la finca y los fines de semanas cosechábamos lo que había y veníamos a Helena Adentro para empezar a cocinar.*

*Solo abríamos fines de semanas y regresábamos a la finca Santa Helena los lunes en la mañana, pero el restaurante nos consumía más y más tiempo y empezamos a tener clientes muy fieles; teníamos que empezar a cocinar desde los miércoles para estar listos en la cocina para los sábados y domingos.*

*En estos últimos años han pasado muchas cosas, antes estábamos ubicados en la casa museo de Conrado, un señor oriundo de esta tierra al que le tenemos mucho aprecio y muchas cosas por agradecer... desde un principio él nos ayudó en la construcción del local anterior, a pintar paredes, estaba muy pendiente de nosotros y hasta le daba la bienvenida en la puerta del restaurante a nuestros clientes.*

*Hoy, después de una pandemia y muchos tropiezos, hemos encontrado este maravilloso lugar que nos permite crear y llenar de detalles Helena inspirados 100% en nuestro propósito “TODO ESTA ADENTRO”. Hoy estamos más firmes que nunca, con la convicción de que tenemos un país de gente y tierras maravillosas.*

*En nuestro interior nada ha cambiado, la manera de preparar nuestra comida es la misma. Hoy tenemos una red de productores aliados con quienes trabajamos directamente, usamos 100% ingredientes naturales que hacen especiales cada uno de los platos, nuestros procesos son muy artesanales y toman gran tiempo, eso hace la diferencia en nuestra comida.*

*Aquí en la “casa rosada” queremos lo mismo que queríamos y soñábamos hace 10 años, que compartan y disfruten con sus amigos, pareja o en familia, que todos puedan probar y deleitarse con varios platos y descubran una carta divertida y creativa que celebra los ingredientes y sabores únicos de Colombia. Esperamos que te puedes desconectar y relajarte, disfrutando el paisaje con un cóctel diseñado por nuestros bartenders (o varios), una cerveza artesanal, un café, un postre y dejes que la familia helena te comparta y lleve por toda la experiencia que Helena tiene para ti.*

*Gracias por acompañarnos 10 años*

**BIENVENIDO A TU HELENA ADENTRO Y A FILANDIA UNO DE LOS PUEBLOS MÁS LINDOS DE NUESTRA COLOMBIA DONDE “TODO ESTÁ ADENTRO”**

helena  
adentro

TU  
ERES  
HOT



HOT  
HOT!



**"Todos nuestros platos son diseñados para compartir y disfrutar los diferentes sabores de nuestra carta"**

## COMIDITAS DE HELENA

### EMPANADAS CASERAS DE CARNE

\*Contiene

**16'900**



*empanadas hechas a mano acompañadas de pico de gallo y limón*

### CHORIPAN CON CHORIZO DE HELENA



**27'900**

*chorizo artesanal y ahumado en casa, pan artesanal, cebolla caramelizada, chimichurri con perejil de María Fernanda y limón*

### SANDWICH DE CONEJO



**45'900**

*carne de conejo estofado, pan artesanal, queso cheddar, tocineta, chutney de tomate de árbol, mayonesa casera y papas hechas a mano de helena*

### NACHOS VEGANOS

**31'900**

*Refrito de frijol verde, guacamole, pickle de calabaza un toque picante, encurtido de remolacha, tortillas crocantes*

## AREPAS DE FILANDIA

\*Contiene



15'900

*arepas crocantes de Don Manuel con hogao y crema agria*

## NACHOS CON QUESO CACIOTTA



41'900

*tortillas artesanales crujientes, cerdo deshilachado con naranja y achiote, frijoles refritos con hogao, salsa de queso caciotta de Don Roberto, pico de gallo de helena, acompañado con aceite de chiles al lado*

## ENSALADA DE CHICHARRÓN



29'900

*chicharrón crocante con sal marina de helena, mezclado con trozos de naranja, cebolla morada, tomate cherry de La Traviesa y limón, servida con 2 arepas crocantes de la Mona de Filandia*

## HUMMUS AHUMADO



33'900

*hecho con garbanzos ahumados y limón acompañado de arroz con quinoa y nueces, verduras de cosecha semanal y pan hecho en casa*

## BERENJENAS DE FINCA



24'900

*berenjena, cebolla caramelizada, pan artesanal, queso de cabra de capribel y aceite de achiote*

## CUATRO COSTILLAS



42<sup>900</sup>

*glaseadas con ron, limón, panela orgánica y salsa soya, encima de arepas crocantes de la mona con picadillo de tomates verdes, cilantro de José y limón con un escabeche de remolacha, cebolla morada y un toque de picante*

## PAPAS CASERAS



22<sup>900</sup>

*papas cortadas de manera artesanal, salteadas con hogao, crema de leche y queso fresco de Filandia*

## POSTA ESTOFADA



49<sup>900</sup>

*cocida lentamente con cerveza y verduras, después salteada con salsa soya, demi-glacé, tomate, cebolla, jengibre, vino tinto y ajo. Servida con papas de helena, arroz y cilantro de Don José.*

## MARRANITAS DE HELENA



26<sup>900</sup>

*hechas a mano con masa de maíz, rellenas con pierna de cerdo cocida lentamente con vino blanco, hierbas, ajo y cebolla, salsa de mayonesa casera, perejil, un toque de hogao y queso fresco local*

## CHULETA DE POLLO



46.900

*apanada con pan de yuca, pasta de tomate agridulce, queso doble crema gratinado, papas de helena con mayonesa casera, acompañada de un encurtido de pepino y zanahoria*

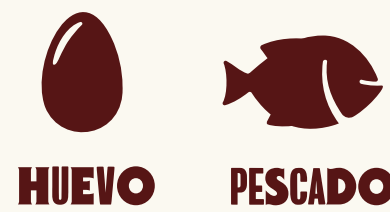
## TOSTONES DE CAMARÓN



29.900

*camarón triturado, jengibre y tomate, montado en tostones de plátano verde de Doña Yaneth, guacamole y crema agria de helena*

## TRUCHA DE HELENA



43.900

*filete de trucha local de Mistrató, Risaralda arroz de coco, mayonesa cremosa de pimentón rojo, ralladura de plátano verde crocante y mix de hojas verdes cultivados en Filandia, tomate cherry, cebolla morada y vinagreta casera*

## CROQUETAS DE YUCA



24.900

*apanadas con pan de yuca y rellenas de queso doble crema con dos salsas, pimentón dulce y crema agria*

## DESGRANADO AL ESTILO HELENA



44.900

*maíz desgranado, salteado con mantequilla, sal, pimienta y un toque de limón, sobre una cama de lechuga batavia, carne de res desmechada con reducción de sus jugos, mayonesa casera, queso fresco local y cilantro*



## ADICIONES

<b>Ensalada de hojas verdes</b> <i>ensalada de hojas verdes, queso de cabra local, almendras, vinagreta casera</i>	<i>*Contiene</i>  <b>LÁCTEOS</b>  <b>NUECES</b>	<b>20'900</b>
<b>Porción pan artesanal</b>	 <b>GLUTEN</b>	<b>5'900</b>
<b>Porción de queso campesino (90 g)</b>	 <b>LÁCTEOS</b>	<b>4'900</b>
<b>Porción arroz blanco</b>		<b>5'900</b>
<b>Porción arroz de coco</b>		<b>11'900</b>
<b>Porción arroz de quinoa y nueces</b>	 <b>NUECES</b>	<b>11'900</b>
<b>Patacones de helena (4)</b>	 <b>LÁCTEOS</b>	<b>8'900</b>
<b>Porción papa de helena</b>		<b>15'900</b>
<b>Porción chorizo artesanal de helena</b>		<b>15'900</b>

**\*TODOS NUESTROS PRECIOS INCLUYEN EL IMPUESTO AL CONSUMO**



TODO  
LO  
LINDO  
BR



## BEBIDAS SIN LICOR

	COPA	JARRA
<b>SIROPE DE FRUTOS ROJOS CON AÇAÍ EN SODA</b>	<b>8<sup>500</sup></b>	<b>32<sup>900</sup></b>
<b>SIROPE DE SANDÍA EN SODA</b>	<b>8<sup>500</sup></b>	<b>32<sup>900</sup></b>
<b>SIROPE DE COCO EN SODA</b>	<b>8<sup>500</sup></b>	<b>32<sup>900</sup></b>
<b>SIROPE DE CÍTRICOS CON HIERBABUENA Y PIÑA EN SODA</b>	<b>8<sup>500</sup></b>	<b>32<sup>900</sup></b>
<b>AGUA DE FLOR DE JAMAICA</b>	<b>8<sup>500</sup></b>	<b>32<sup>900</sup></b>
<b>JUGO DE MORA CULTIVADA POR DOÑA OLGA</b>		
<b>EN AGUA</b>	<b>6<sup>900</sup></b>	<b>25<sup>900</sup></b>
<b>EN LECHE</b> *Contiene  <b>LÁCTEOS</b>	<b>7<sup>500</sup></b>	<b>32<sup>900</sup></b>
<b>LIMONADA DE HELENA</b>	<b>8<sup>500</sup></b>	<b>32<sup>900</sup></b>
<i>Dale un toque rosa a tu comida con la limonada de helena, sirope de albahaca morada y zumo de limón tahití</i>		
<b>LIMONADA DE COCO</b> *Contiene  <b>LÁCTEOS</b>	<b>9<sup>900</sup></b>	<b>37<sup>900</sup></b>
<i>una bebida cremosa y refrescante, elaborada con nuestro sirope de coco artesanal, leche y limón mandarino de don Mario.</i>		
<b>LULADA</b>	<b>9<sup>900</sup></b>	<b>34<sup>900</sup></b>
<i>sirope de lulo, trozos de lulo y zumo de limón</i>		

	<b>COPA</b>	<b>JARRA</b>
<b>MOJITO VÍRGEN DE MORA</b>	<b>9<sup>900</sup></b>	<b>37<sup>900</sup></b>

*reducción de mora cultivada por Doña Olga con zumo de limón tahití, hierbabuena y azúcar.*

<b>FRIDA VIRGEN</b>	<b>9<sup>900</sup></b>	<b>37<sup>900</sup></b>
---------------------	------------------------	-------------------------

*el cóctel más famoso de helena en su versión "virgen", zumo de mandarina fresca, maracuyá, reducción de mora.*

## **GASEOSAS & CERVEZAS ARTESANALES**

<b>COCA COLA 350 MLS</b>	<b>7<sup>500</sup></b>
<b>SPRITE 350 MLS</b>	<b>7<sup>500</sup></b>
<b>COCA COLA ZERO 350 MLS</b>	<b>7<sup>500</sup></b>
<b>AGUA HATSU 500 MLS</b>	<b>7<sup>500</sup></b>
<b>TÓNICA MIL 976</b>	<b>9<sup>500</sup></b>
<b>INDI O JENGIBRE LIMÓN</b>	
<b>TÓNICA JUNIPER</b>	<b>11<sup>900</sup></b>
<b>DRY O ELDERFLOWER</b>	
<b>VASO DE SODA* 380 MLS</b>	<b>5<sup>900</sup></b>
<b>BBC VASO 330 MLS</b>	<b>10<sup>900</sup></b>
<b>BBC PINTA 500 MLS</b>	<b>16<sup>900</sup></b>
<b>BBC PITCHER 1.5 LITROS</b>	<b>40<sup>900</sup></b>

**\*QUEREMOS CONSERVAR EL MEDIO AMBIENTE POR ESO NO VENDEMOS BOTELLAS DE AGUA PLÁSTICAS. NUESTRO AGUA ES FILTRADA Y ES CORTESÍA DE LA CASA.**



**PAL  
CENTRO  
Y PA'  
DENTRO**

# CÓCTELES

## PREGUNTA POR NUESTRO CÓCTEL DE TEMPORADA

### BOSQUE PICOSO 27<sup>900</sup>

*infusión de Selva Gin con pipilongo y harina de coca, almíbar de romero y michelado con harina de coca, limón mandarino y pimientas*

### NEGRONI DE LA CASA 38<sup>900</sup>

*una variación del clásico negroni hecha en casa, notas especiadas y ligeras notas ahumadas que van muy bien con nuestro bitter de queso caciotta madurado, Mezcal 400 conejos, Vermut Rojo de la casa y Campari*

	COPA	JARRA
<b>SANGRÍA BLANCA DE LA CASA</b>	<b>29<sup>900</sup></b>	<b>106<sup>900</sup></b>

*siéntete fresco con nuestra sangría blanca, vino blanco, manzana verde, canela en astilla, lychee fresco y un toque de brandy*

*\*Contiene*



LÁCTEOS

<b>PIÑA COLADA DE HELENA</b>		<b>31<sup>900</sup></b>
----------------------------------	--	-------------------------

*siente la playa y el sol cerca con ese cóctel clásico del caribe, Ron Havana club 3 años, Sirope de Coco artesanal, Crema de Leche, piña fresca, frappé y servido frío.*

	COPA	JARRA
<b>FRIDA</b>	<b>29<sup>900</sup></b>	<b>119<sup>900</sup></b>

*el coctel de la casa de hace 10 años, creado por J.P. Es tropical y te va hacer muy feliz. Vodka Absolut, Triple Sec, Zumo de Mandarina, maracuyá, reducción de mora, soda y limón.*

	COPA	JARRA
<b>TINTO DE VERANO</b>	<b>27<sup>900</sup></b>	<b>99<sup>900</sup></b>

*nuestra versión del tinto de verano, Vino tinto, Ron Havana Club 3 años, sirope de cítricos con hierbabuena y piña, zumo de limón tahití y bitter de la casa de canelón y manzanilla. Pídelo también caliente!*

## **MARGARITA DE CHONTADURO 32<sup>900</sup>**

*Si te gustan las margaritas y el chontaduro con sal y miel ese cóctel es para ti. Hecha a base de una infusión de Viche y chontaduro, Tequila Gran Centenario Reposado 100% agave, limón mandarina y michelado con sal marina de helena*

**COPA JARRA**

## **LA MIJITA**

**29<sup>900</sup> 119<sup>900</sup>**

*el clásico mojito con un twist helena, Ron Havana club 3 años, limón tahití y hierbabuena macerada con azúcar a granel, un toque de Mil 976 Jengibre Limón*

## **GINEBRA Y TÓNICA DE HELENA**

**32<sup>900</sup>**

*la clásica ginebra y tónica elaborada con Ginebra Gordons, tónica Mil976 Indi, bitter de poleo y una hoja de romero. Aunque si deseas probar algo nuevo, en helena tenemos varias ginebras premium, al escoger una de ellas te prepararemos una ginebra y tónica única, agregando unas notas para potencializar el sabor a través de los bitters y amargos artesanales hechos en casa*

### **Ginebra y tónica al gusto**

*escoge tu trago de Ginebra al gusto, Hendrick's, Malfy Rosa o Selva y agregar tu tónica, nosotros agregamos los bitters para potencializar su sabor*

**Tónica Mil976 Indi**

**11<sup>900</sup>**

**Tónica Juniper Dry o Elderflower**

**11<sup>900</sup>**

## **LULADA EVENENÁ**

**29<sup>900</sup>**

*Sirope de lulo, trozos de lulo, zumo de limón, vodka absolut.*

**“TENEMOS TODOS LOS CÓCTELES CLÁSICOS, SI QUIERES ALGUNO HABLA CON NOSOTROS Y TE LO PREPARAMOS CON TODO GUSTO.”**

**“ESTA NUEVA CARTA DE COCTELES ESTA DISEÑADA ALREDEDOR DE LAS FERIAS, FIESTAS Y FESTIVALES DE COLOMBIA, CELEBRANDO LA CULTURA Y LA DIVERSIDAD DE LAS REGIONES. UNA COLECCIÓN ALEGRE, COLORIDA Y SABROSA... UN HOMENAJE A COLOMBIA Y TODO LO LINDO QUE TIENE”**

## **PRIMAVERA**

**31<sup>900</sup>**

*un cóctel fresco y herbal con sutiles notas florales que nos lleva a un viaje por la ciudad de la eterna primavera y la Feria de las Flores, Ginebra Gordons, bitter de ajeno, bitter de flor de saúco, zumo de limón tahití, agua tónica Mil976 Indi, sirope de albahaca*

## **DIABLITO**

**31<sup>900</sup>**

*recordando al diablo del carnaval de Río Sucio, un cóctel intenso, ahumado y un toque picante. Almíbar de chipotle y flor de Jamaica, vermut rojo de la casa y Tequila Gran Centenario Reposado 100% agave*

## **JOSELITO**

**31<sup>900</sup>**

*un cóctel refrescante lleno de colores que nos recuerdan la variedad y alegría del Carnaval de Barranquilla. Uchuva macerada, zumo de piña y jengibre, Ron Havana Club 3 años*

## **PAISANO**

**31<sup>900</sup>**

*un pasaje a los sabores de las tierras cafeteras, una celebración de nuestra región. Almíbar de cereza de café, limón mandarino, Whisky de la casa y bitter de sauco*

## **PETRONIO**

**31<sup>900</sup>**

*un acercamiento a los sabores de nuestra cultura afro, vermut blanco de la casa, infusión de viche Mano de buey con eucalipto y bitters hechos en casa de limoncillo y manzanilla un cóctel de fuerza*

## **LUNA VERDE**

**31<sup>900</sup>**

*este cóctel representa con sus colores el festival luna verde de San Andrés y Providencia y con sus sabores un poco la mezcla de culturas que hay en esta región, zumo de manzana verde, limoncillo y limón tahití, Vodka Absolut, bitter de poleo, y bitter de nogal*



**TEQUILA  
CENTENARIO.**

**GORDON'S**



## VINOS TINTOS

<b>DADA 1</b> <i>Bonarda / Malbec, Argentina</i>	<b>COPA</b> <b>19900</b>	<b>BOTELLA</b> <b>94900</b>
<b>DADA 2</b> <i>100% Merlot, Argentina</i>	<b>COPA</b> <b>19900</b>	<b>BOTELLA</b> <b>94900</b>
<b>DADA 3</b> <i>Cabernet Sauvignon/syrah, Argentina</i>	<b>COPA</b> <b>19900</b>	<b>BOTELLA</b> <b>94900</b>
<b>LA CELIA</b> <i>Reserva Malbec, Argentina</i>		<b>BOTELLA</b> <b>129900</b>
<b>ENATE</b> <i>Crianza Tempranillo, España.</i>		<b>BOTELLA</b> <b>143900</b>

## VINOS BLANCOS

<b>LAS MORAS ORGÁNICO</b> <i>Chardonnay. Argentina</i>	<b>COPA</b> <b>19900</b>	<b>BOTELLA</b> <b>97900</b>
<b>RAMÓN BILBAO</b> <i>Verdejo. España</i>		<b>BOTELLA</b> <b>139900</b>
<b>ENATE</b> <i>Gewürztraminer, España.</i>		<b>BOTELLA</b> <b>149900</b>
<b>COUSIÑO MACUL DON LUIS</b> <i>Sauvignon Blanc, Chile.</i>		<b>BOTELLA</b> <b>105900</b>

## VINOS ROSÉ

<b>LAS MORAS</b> <i>Syrah Rosé. Argentina</i>	<b>COPA</b> <b>18900</b>	<b>BOTELLA</b> <b>89900</b>
<b>TRAPICHE</b> <i>Malbec, Cabernet Sauvignon, Rosé, Argentina</i>		<b>BOTELLA</b> <b>99900</b>

## ESPUMANTE

<b>RIVAROSE</b> <i>Syrah Rosé, Brut. Francia</i>		<b>BOTELLA</b> <b>163900</b>
<b>CHANDON ROSE</b>		<b>170000</b>

# LICORES

	<b>MEDIA</b>	<b>TRAGOS</b>	<b>BOTELLA</b>
<b>AGUARDIENTE</b>			
<b>AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO</b>	<b>70<sup>000</sup></b>	<b>18<sup>000</sup></b>	<b>130<sup>000</sup></b>
<b>AGUARDIENTE AMARILLO</b>		<b>19<sup>000</sup></b>	<b>139<sup>000</sup></b>
<b>RON</b>			
<b>RON VIEJO DE CALDAS 3 AÑOS</b>	<b>69<sup>900</sup></b>	<b>16<sup>900</sup></b>	<b>129<sup>900</sup></b>
<b>RON ZACAPA</b>		<b>45<sup>900</sup></b>	<b>450<sup>000</sup></b>
<b>RON HECHICERA</b>		<b>49<sup>900</sup></b>	<b>490<sup>000</sup></b>
<b>RON PARCE</b>		<b>49<sup>900</sup></b>	
<b>WHISKY Y BOURBON</b>			
<b>WHISKY JAMESON</b>		<b>25<sup>900</sup></b>	<b>260<sup>000</sup></b>
<b>WHISKY JACK DANIELS</b>		<b>27<sup>900</sup></b>	<b>280<sup>000</sup></b>
<b>WHISKY OLD PARR 12 AÑOS</b>		<b>30<sup>900</sup></b>	<b>329<sup>900</sup></b>
<b>WHISKY BUCHANAN'S DELUXE 12 AÑOS</b>		<b>41<sup>900</sup></b>	<b>339<sup>900</sup></b>

## LICORES

**WHISKY BLACK LABEL  
DELUXE 12 AÑOS** **33<sup>900</sup> 390<sup>000</sup>**

### VODKA

**VODKA ABSOLUT** **24<sup>900</sup> 176<sup>900</sup>**

**VODKA GREY GOOSE** **41<sup>900</sup> 339<sup>900</sup>**

### GINEBRA

**GINEBRA SELVA** **34<sup>900</sup> 390<sup>000</sup>**

**GINEBRA GORDONS** **29<sup>900</sup> 280<sup>000</sup>**

**GINEBRA HENDRICKS** **46<sup>900</sup> 430<sup>000</sup>**

### TEQUILA Y MEZCAL

**TEQUILA GRAN  
CENTENARIO** **25<sup>900</sup> 280<sup>000</sup>**

**TEQUILA DON JULIO  
AÑEJO** **51<sup>500</sup> 590<sup>000</sup>**

**TEQUILA 7 MISTERIOS** **49<sup>900</sup> 490<sup>000</sup>**

**MEZCAL 400 CONEJOS** **49<sup>900</sup> 490<sup>000</sup>**

\*helena adentro te invita disfrutar la vida con responsabilidad.  
prohibase el expendio de bebidas embriagantes a menores de  
edad. el exceso de alcohol es perjudicial para la salud.

**EL QUE  
LATE**

**ESEL  
QUE  
MANDA**



## POSTRES

### TORTA DE PAN

*casera con bocadillo  
y crema de helena*



11.900

### CHEESECAKE

*frío con reducción de  
mora de Filandia y  
crema de helena*



15.900

### TORTA DE CHOCOLATE

*sin harina, con almendras y ganache  
de chocolate semi-amargo*



15.900

### SUSPIROS QUEBRADOS

*suspiros hechos en casa con maracuyá y  
crema de leche*



14.900

## AGUAPANELA & AROMÁTICAS

### AGUAPANELA

*con mesa baja panela orgánica*

4.900

### AGUAPANELA CON QUESO

*campesino y mesa baja panela orgánica*



9.900

### AROMÁTICA DE FRUTAS NATURALES

6.900

### AROMÁTICA DE HIERBAS DE LA HUERTA

5.500

### AROMÁTICA DE NARANJA Y JENGIBRE

8.900

## CAFÉS / MÁQUINA DE ESPRESSO

**ESPRESSO/DOPPIO/RISTRETTO** 5500

**AMERICANO** 5500

*\*Contiene*



LÁCTEOS

**MACCHIATO** 6500

**CAFÉ LATTE PEQUEÑO** \* 7900

**CAFÉ LATTE GRANDE** \* 8900

**CAPPUCCINO PEQUEÑO** \* 7900

**CAPPUCCINO GRANDE** \* 8500

**FLAT WHITE** \* 7000

**MOCACCINO** \* 8900

**ADICIÓN LICOR** +6500

*Agregar 15 mls de Baileys, Brandy, Aguardiente  
o Ron viejo de Caldas a tu Bebida Caliente*

*Reemplaza la leche en tu café  
por leche de almendras* +7500

**CANELAZO** 19000

*Ron Viejo de Caldas, Brandy, Limón, Panela,  
Canela, Clavos de olor servido Caliente*

## CAFÉS FILTRADOS

<b>V60 2 TAZAS</b>	<b>9900</b>
<b>Taza adicional</b>	<b>4900</b>
<b>PRENSA FRANCESA 2 TAZAS</b>	<b>7900</b>
<b>PRENSA FRANCESA 4 TAZAS</b>	<b>13900</b>
<b>Taza adicional</b>	<b>4900</b>
<b>CHEMEX 2 TAZAS</b>	<b>8900</b>
<b>Taza adicional</b>	<b>4900</b>
<b>COLD BREW</b>	<b>4800</b>

## CHUCULA

*\*Contiene*

### CHUCULA ARTESANAL CALIENTE



<i>En agua</i>	*	*	<b>6500</b>
<i>En leche</i>	*	*	<b>8900</b>
<i>Agregar queso fresco local</i>	*	*	<b>+5900</b>

## TÉ CHAI

*El té chai de helena contiene te negro, clavos, canela, cardamomo, semilla de anis, jengibre y pimienta negra, un placer pa' los sentidos*

<b>TÉ CHAI en agua</b>	<b>6500</b>
<b>TÉ CHAI latte</b>	<b>8500</b>



**TODO  
ESTÁ  
ADEN  
TRO**

restaurante bar

tapas & comiditas · cócteles ·  
terraza de helena · salsas · café