

## DESAYUNOS

**BOWL  
DE FRUTA**  
\$7.500

---

**BOWL DE AÇAÍ**  
con granola,  
semillas de  
chía y frutos rojos  
\$11.050  
con granola,  
mantequilla de  
maní y banano  
\$11.400

---

**TARTINE  
DE AGUACATE  
Y HUEVO**  
huevos revueltos con  
queso monterrey jack  
en pan country sour  
\$16.600

---

**BRKFST  
BRGR**  
huevo queso  
cheddar, tocineta y  
sriracha en pan  
brioche  
\$ 14.750

**TOSTADAS  
FRANCESAS**  
con banano y miel  
de maple  
\$12.500

---

**PANCAKES**  
con mantequilla y miel  
de maple  
\$11.700

---

**QUESO A  
LA PLANCHA**  
\$6.250

---

**CROQUE  
MADAME**  
jamón, queso gruyere,  
huevos fritos,  
salsa bechamel en pan  
country sour  
\$17.500

---

**MASA**  
huevo, queso y tocineta  
en muffin inglés  
acompañado de un  
bowl de fruta  
\$14.750

**GRANOLA\***  
con yogur natural de  
vainilla, leche de soya o  
leche de almendras  
\$14.750  
leche \$13.800

---

**TOSTADAS**  
con mantequilla y  
mermelada  
\$4.550

---

**GRILLED  
CHEESE**  
queso campesino y  
sabana en pan de  
mie o pan árabe  
\$12.450

---

**GRILLED HAM  
& CHEESE**  
jamón, queso  
campesino y sabana  
en pan de mie  
o pan árabe  
\$14.750

---

**CROISSANT**  
huevo, jamón y queso  
\$15.200

## HOJALDRES

**CROISSANT DE  
ALMENDRAS\***

\$5.500

CAJA X 3 \$15.800

**CRUFFIN  
AREQUIPE /  
AVELLANA**

\$4.950

**CROISSANT**

\$3.000

CAJA X 3 \$8.100

**CROISSANT  
DE QUESO**

\$6.150

**CROISSANT DE  
JAMÓN & QUESO**

\$5.500

CAJA X 3 \$15.800

**PAN AU  
CHOCOLAT**

\$5.200

CAJA X 3 \$14.900

**CROISSANT  
DE PISTACHO**

\$7.200

CAJA X 3 \$20.600

**DANISH DE  
CANELA**

\$4.300

## TARTINES

**AGUACATE\***

tomates cherry, semillas  
de girasol y germinados  
en pan miche levain

\$15.300

**SALMÓN AHUMADO**

crema agria, alcaparras,  
cebolla encurtida y sumac  
en pan miche levain

\$23.100

**ROAST BEEF**

tajadas de lomo, rúgula, mostaza y confit  
de tomates en pan miche levain

\$20.850

## SÁNDWICH

### MOZZARELLA

tomates secos y pesto  
en pan country sour  
\$19.000

### PAVO\*

tocineta, aguacate,  
queso y salsa romesco  
en pan integral de  
nueces y uvas  
\$21.250

### BERENJENAS AL HORNO

queso mozzarella  
fresco, mermelada  
de tomate y rúgula  
en pan árabe  
\$16.800

### FALAFEL

queso feta, pepino  
cohombro, cebolla  
encurtida, tzatziki y  
tahina en pan focaccia  
\$16.900

### POLLO CROCANTE

queso cheddar,  
ensalada de repollo  
y salsa bbq en pan  
brioche  
\$20.950

### GRILLED HAM & CHEESE

jamón, queso  
campesino y sabana  
en pan de mie o árabe  
\$16.250

### STEAK SÁNDWICH

queso cheddar,  
aguacate, tomate fresco  
y cebolla caramelizada  
en pan miche levain  
\$24.400

### POLLO & AGUACATE

cilantro, tomate y  
queso fresco en  
pan baguette  
\$20.950

### STEAK & EGG

roast beef, cebolla  
caramelizada, huevo  
frito y jalapeños, en  
pan rústico italiano  
\$24.550

### PROSCIUTTO & SOPRESSATA

queso gouda, gruyere,  
rúgula, y tomates secos  
en pan rústico italiano  
\$22.700

### GRILLED CHEESE

queso campesino  
y sabana en pan  
de mie o árabe  
\$15.650

### POLLO AL LIMÓN

queso campesino,  
pimentón asado,  
rúgula y pesto en  
pan country sour  
\$20.950

### JAMÓN Y TRES QUESOS

jamón, queso gouda,  
gruyere y sabana,  
acompañado de una  
salsa aioli en pan  
country sour  
\$20.300

### REUBEN

corned beef, queso  
gouda y salsa rusa  
en pan de centeno  
\$25.500

### ATÚN

lomitos de atún,  
mayonesa, manzana,  
y apio en pan  
country sour  
\$19.000

## REPOSTERÍA

### DOUGHNUTS

AREQUIPE,  
AZÚCAR & CANELA,  
CREMA  
PASTELERA, MORA  
\$3.350

CHOCOLATE  
\$4.650

ZANAHORIA  
\$5.400

### TORTAS

AGRÁS  
& AMAPOLA  
\$54.200  
CAJA X 2 \$15.000  
PORCIÓN \$7.800

CHOCOLATE  
\$72.150  
800 \$45.850  
CAJA X 2 \$15.000  
PORCIÓN \$7.800

ZANAHORIA  
\$46.300  
CAJA X 2 \$15.000  
PORCIÓN \$7.800

### GALLETAS

AVENA,  
CHUNKS DE  
CHOCOLATE,  
CHOCOLATE +  
CHOCOLATE\*  
\$4.300

FINANCIER\*  
\$2.000  
CAJA X 4 \$7.650  
CAJA X 6 \$11.550

SURTIDAS  
CAJA X 4 \$16.600  
CAJA X 6 \$24.900

MASA PARA  
GALLETAS  
\$37.200

### POSTRES

BREAD PUDDING  
\$6.500

BROWNIE  
\$4.950

CHEESECAKE  
FRUTOS ROJOS  
\$62.450  
PORCIÓN \$10.000

### TARTELETAS

ALMENDRA &  
AGRÁS\*  
\$41.700  
PORCIÓN \$7.800

LIMÓN  
\$39.850  
PORCIÓN \$7.800

FRESA  
\$45.650  
PORCIÓN \$7.800

PISTACHO  
\$49.950  
PORCIÓN \$7.800

MANZANA  
\$50.850  
PORCIÓN \$7.800

### HELADO

HELADO  
VAINILLA  
\$3.350

SÁNDUCHE  
DE HELADO  
\$4.950

## RETAIL

### CAFÉ

1/2 LIBRA \$13.300  
LIBRA \$24.750

CRISPETAS DE  
CAMELO  
\$8.100

GRANOLA  
\$18.750

GRISSINIS DE  
PARMESANO  
\$9.200

LAVASH CON  
SAL MARINA  
\$6.250

MERMELADA DE  
AGRAS, FRESA,  
LULO, MORA  
O UCHUVA  
\$11.950

DRAGEE DE  
ALMENDRAS  
\$13.550

## JUGOS

NARANJA \$6.300 / MANDARINA \$6.950  
NARANJA & TORONJA \$7.150  
TORONJA \$7.600 / LIMONADA \$4.950  
LIMONADA & HIERBABUENA, \$5.850  
LIMONADA & JENGIBRE \$5.850  
LIMONADA DE AGUACATE \$5.850  
CHICHA DE PATILLA, LULO, MANGO,  
GUANÁBANA, FRESA, UVA \$5.850

## CAFÉ & BEBIDAS CALIENTES

ESPRESSO \$3.350  
DOPPIO \$4.550  
AMERICANO \$3.350  
MACCHIATO \$3.650  
CAFÉ LATTE \$5.650  
COLD BREW \$ 4.650  
CAPPUCCINO \$5.650  
CAPUCCINO FRÍO \$4.850  
MILO FRÍO O CALIENTE \$5.200

## INFUSIONES BOTÁNICAS & TÉ

TÉ MUNAY FRÍO O CALIENTE \$4.450  
TURMERIC ICED LATTE \$4.650  
TÉ MASALA CHAI  
FRÍO O CALIENTE \$5.650  
AROMÁTICA DE FRUTOS  
AMARILLOS \$3.900

## BEBIDAS

AGUA MANANTIAL \$3.650  
AGUA SAN PELLEGRINO \$9.100  
ACQUA PANNA \$9.100  
GASEOSAS \$3.900  
TÉ HATSU \$5.750

## MASA EN CASA

### SOPAS

**CALABAZA,  
LECHE DE COCO  
Y CURRY**  
\$15.800

**LENTEJA ROJA**  
\$15.800

**LENTEJAS**  
\$15.800

**MEXICANA**  
\$15.800

**POLLO Y  
VEGETALES**  
\$15.800

**ZANAHORIA**  
\$15.800

### VARIOS

**ARROZ QUINUA**  
\$10.700

**COUSCOUS**  
\$11.500

**FALÁFEL**  
\$8.500

**LENTEJA  
CROCANTE**  
\$9.500

**NUECES  
CAMELIZADAS**  
\$20.500

**PECHUGA  
DE PAVO**  
\$40.700

**PIMENTÓN  
ASADO**  
\$9.600

**POLLO LIMÓN  
CUBOS**  
\$18.500

**POLLO MEXICANO**  
\$18.500

**QUINUA, ALMENDRA  
Y ARÁNDANOS**  
\$11.700

### VINAGRETAS

**JENGIBRE Y  
AJONJLÍ**  
\$14.400

**BALSÁMICA**  
\$14.400

**CILANTRO**  
\$14.400

**PESTO**  
\$14.400

### SALSAS

**MOLCAJETE**  
\$10.800

**SHAKSHUKA**  
\$10.800

## PANADERÍA

**KIT  
DE PAN # 1**

\$31.300

---

**MUFFIN  
INGLÉS X 6**

\$6.400

---

**PAN DE  
BANANO**

\$8.400

---

**PAN  
FINLANDES**

\$11.500

---

**PAN ROLL  
5 GRANOS**

\$13.350

---

**PAN  
HAMBURGUESA  
PQT. X 6 UNDS**

\$7.800

**KIT DE HARINA  
PARA HACER  
PAN EN CASA**

\$4.600

---

**PAN  
ÁRABE X 5**

\$6.300

---

**PAN  
DE MIE**

\$7.500

---

**PAN INTEGRAL  
NUECES Y UVAS**

\$17.150

---

**PAN SIN  
GLUTEN BLANCO  
CON SEMILLAS  
DE AJONJOLÍ  
Y AMAPOLA**

\$16.700

---

**PAN SIN  
GLUTEN CON  
SEMILLAS**

\$19.900

**KIT  
DE PAN # 2**

\$35.600

---

**PAN  
COUNTRY SOUR**

\$7.600

---

**PAN DE  
MIE INTEGRAL**

\$8.650

---

**PAN  
MICHE LEVAIN**

\$10.100

---

**PAN ROLL  
CHALLAH**

\$8.650

---

**PAN PERRO  
PQT. X 6 UNDS**

\$7.800

## ENSALADAS

ESCOJA ENTRE LECHUGA MIX, LECHUGA ROMANA O SIN LECHUGA

### VINAGRETAS

BALSÁMICA  
CILANTRO  
CLÁSICA  
JENGIBRE & AJONJOLÍ  
MANZANA  
NARANJA & MOSTAZA  
PEPINO & HABANERO  
PESTO

### PROTEÍNA

ENTRE \$1.600 Y \$5.500

ATÚN  
BOCCONCINI  
CAMARONES  
FALÁFEL  
HUEVO  
PARMESANO  
PAVO  
POLLO  
QUESO CAMPESINO  
QUESO FETA  
TOCINETA  
TOFU

### VEGETALES

ENTRE \$1.300 Y \$3.100

APIO  
ARVERJA  
BRÓCOLI  
CEBOLLA ENCURTIDA  
CHAMPIÑONES  
ESPINACA  
PALMITOS  
PIMENTÓN ASADO  
RAICES CHINAS  
REMOLACHA  
TOMATE  
TOMATES SECOS  
ZANAHORIA

### OTROS

ENTRE \$900 Y \$3.500

ACEITUNAS  
AGUACATE  
MANZANA  
NARANJA  
MANÍ  
NUECES  
CAMELIZADAS  
RISONI, TOMATES  
Y QUESO FETA  
SEMILLAS DE GIRASOL  
TABOULÉ  
TORNILLOS DE PASTA  
UVAS PASAS

### GRANOS

ENTRE \$1.500 Y \$2.800

ARROZ INTEGRAL	CUSCÚS
ARROZ QUINOA	LENTEJAS CROCANTES
GARBANZO	MAÍZ
GARBANZO CROCANTE	QUINOA

→ ENSALADA DE LA BARRA \$5.400