



Carta

Cafetería de Especialidad

Pídelo a tu temperatura ideal

Americano | \$2.800

Espresso | \$2.800

Cappuccino | \$3.700

Flat White | \$3.700

Macchiato | \$2.900

Latte | \$3.900

Mocha | \$4.200

Mocha Blanco | \$4.200

Filtrados | \$5.600

Método artesanal que resalta la pureza y sabores únicos de cada grano de café, todo un arte.

Chocolate Caliente | \$4.200

Preparación de cacao 100% orgánico y leche.

EXTRAS | \$700

- Extra Shot de Café
- Descafeinado de especialidad
- Leche Vegetal
- Sabores Syrup
- Malvaviscos

Cafetería de Autor

Cold Brew | \$5.900

Café frío de especialidad reposado en frío por 24 horas

Dirty chai | \$5.500

Café frío con leche y syrup chai

Affogato Pistacho | \$5.900

Helado de vainilla cubierto con espresso y con enllantado de pistacho

Filtrado Summer | \$6.900

Café frío de especialidad con fruta de la estación y hielo.

Café helado | \$7.990

Leche, café, helado de vainilla de Madagascar y crema chantilly

Latte Berries | \$6.490

Café frío en base a espresso, leche y concentrado de berries

Coco latte | \$6.490

Latte con crema de coco

Espresso mojito \$5.900

Fresca e intensa preparación de mojito culminado con espresso

Espresso naranja | \$5.900

Jugo de naranja recién exprimido con café espresso

Té e Infusiones

Hebras, hojas y flores 100% orgánicas

Té Frio | \$4.900

Matcha latte | \$3.800

Tetera para compartir | \$6.800

Variedades:

- Té Negro con Canela
- Té Negro
- Té Verde
- Té Chai
- Azul Relajante
- Fucsia Energizante
- Púrpura Detox

Chai Latte | \$3.800

Syrup de chai con leche texturizada, terminada con canela en polvo.

Tetera individual | \$3.900

Pastelería

Kuchen de Nuez | \$4.990

Pie de Limón | \$4.990

Cheesecake Maracuyá | \$4.990

Cheesecake Oreo | \$4.990

Cheesecake Berries | \$4.990

Carrot Cake | \$4.990

Pastelería sin gluten

(Sin Gluten, Sin Lactosa, Sin Azúcar, Endulzados con Alulosa)

Crepe Brulé Manjar | \$5.200

Creroso postre de manjar, cubierto con trozos de caramelo sobre galleta de frutos secos.

Pie de Limón | \$5.200

Clásico pie de limón sobre galleta de frutos secos.

Golden Pie | \$5.200

Fresco pie de maracuyá con frambuesas sobre una galleta de almendra.

Bollería

BROWNIE TRADICIONAL | \$4290

BROWNIE MANTEQUILLA DE MANI | \$4290

BLONDIE DE CARAMELO SALADO | \$4290

BROWNIE VEGANO | \$4290

MEDIALUNA | \$2690

ROLLITO DE CANELA | \$4290

MUFFINS | \$3990

CROISSANT CON RELLENO ESTACIONAL | \$4990

PAN DE CHOCOLATE | \$4290

GALLETAS AMERICANAS | \$3490

Bebestibles

Gaseosas | \$2.300

- CocaCola Original
- CocaCola Zero
- CocaCola Light
- Sprite Original
- Sprite Zero
- Fanta
- Fanta Zero
- Agua con gas
- Agua sin gas

Jugos Naturales

- Naranja | \$5.000
- Naranja berries | \$5.000
- Mango menta | \$5.000
- Chirimoya alegre | \$5.000
- Mango | \$4.000
- Frambuesa | \$4.000
- Chirimoya | \$4.000

Limonadas

- Menta jengibre | \$4.990
- Berries | \$4.990
- Tradicional | \$4.990
- Albahaca | \$4.990
- Coco | \$5.490

Cerveza sin Alcohol | \$3.500

Ride tu Chelada o Michelada Extra (\$800)

Kombuchas | \$3.500

- Berries
- Limón Jengibre
- Mango Maracuyá

DETOX

Jugos con frutas y verduras frescas | \$6.900

Variedades:

- Piña albahaca naranja
- Naranja apio zanahoria betarraga
- Naranja mango zanahoria

Mocktails

Coctel sin Alcohol

FRESH TONIC | \$7.200

Agua tónica saborizada con syrup de frambuesa, decorada con arándanos.

TROPICAL | \$7.200

Kombucha de mango maracuyá, té verde y jugo de limón.

MOSCOW MULE | \$7.200

Ginger beer, toques de jengibre, limon y goma

ESPRESSO TONIC | \$7.200

Coctel a base de espresso y agua tónica con rodajas de naranja.

SUNRISE COFFEE | \$7.400

Coctel en base a café, jugo de naranja y toques de anís.

MOJITO | \$7.200

Kombucha de sabor con menta fresca y limón sutil.

- Mojito Menta Jengibre
- Mojito Mango Maracuyá
- Mojito Berries

SUNSET | \$7.400

Preparación refrescante con un toque cálido en base a betarraga, canela y ginger beer.

Desayunos y Hora Del Té

De 09:00 a 13:00hrs / 16:00 a
21:00 hrs.

DÚO MIXTO | \$9.900

Tostadas de focaccia con:

- tártaro de salmón con salsa acevichada.
- mermelada de pera y tocino con crema de queso azul y cebolla carmenere, Decorado con brotes.

DÚO VEGETARIANO | \$9.900

Tostadas de focaccia con

- Humus de garbanzo con tomates cherry confitados decorado con semillas de sésamo.
- Humus de betarraga con palta laminada y brotes.

BAGEL DE SALMON | \$11.900

Salmon ahumado, crema acida de ciboulette, berros, pepino fresco y salsa de mostaza miel.

HUEVOS BENEDICTINOS | \$11.900

Huevos pochados con jamón serrano o salmón ahumado, palta laminada, salsa holandesa y brotes, sobre tostadas de focaccia.

CROISSANT SERRANO | \$9.900

Croissant serrano con espinaca, jamón serrano crocante, queso ricota y mermelada de naranja, decorado con ciboulette.

MECHADA LUCO EN BRIOCHE | \$10.900

Brioche con carne mechada, queso fundido y palta laminada, decorado con ciboulette.

TOSTÓN VEGANO | \$7.900

Tostón de hogaza, con base de palta laminada, hojas de espinaca, unos cremosos garbanzos refritos y berenjena deshilachada, decorada con tomate cherry.

CROISSANT CAPRESSE | \$8.900

Croissant relleno de lechuga, tomate, mozzarella fior di late y pesto de albahaca decorado con ciboulette.

CROISSANT JAMÓN QUESO | \$6.900

Croissant relleno de queso mantecoso y jamón pierna, decorado con ciboulette.

PAILAS DE HUEVO

Acompañadas de tostadas de pan focaccia.

HUEVOS CREMOSOS | \$6.900

Huevos revueltos con un toque de crema, decorado con ciboulette.

HUEVOS POMODORO | \$9.900

Paila de huevos pochados sobre salsa pomodoro, tomate cherry y toques de pesto.

PAILA AMERICANA | \$10.900

Huevos pochados acompañados de palta laminada, tocino acaramelado, tomate cherry confitado, decorado con ciboulette.

TOSTADA NI TAN FRANCESA | \$9.900

Rebanada de pan brioche remojada en mezcla de leche y huevos, sellada en sartén con salsa de berries macerados, crema chantilly y praliné de frutos secos.

BOWL ACAÍ | \$9.900

Bowl de cremoso acai con granola, coco laminado, fruta de estación.

CROISSANT | \$3.900

EXTRA PALTA | \$2.000

 :VEGETARIANO

 :VEGANO

Entradas, picoteos y para compartir

De 13:00 a 21:00 hrs.

PAPAS CHEDDAR CON TOCINO | \$9.900

Papas bastón fritas, salsa cheddar, tocino crocante y verdeo de cebollín.

VERDURAS CRUJIENTES CON SALSA TERIYAKI | \$9.900

Verduras fritas cubiertas con una suave capa de sémola crujiente acompañado de salsa teriyaki.

TÁRTARO DE SALMÓN CON ENCURTIDOS | \$13.500

Tartaro de salmon con salsa acevichada, palta laminada coronada con laminas de parmesano y alcaparra frita.

CROQUETAS ESPAÑOLAS | \$11.900

Croquetas de jamón serrano apanadas en panko con reducción de vino y lactonesa de ciboulette, decorado con sésamo.

BERENJENAS ATOMATADA | \$9.900

Berenjena asada, apanada en panko sobre una base de pomodoro, terminada con mozzarella fior di latte y pesto de albahaca.

SUPREMA DE POLLO CON ARROZ, PAPAS FRITAS O ENSALADA | \$6.900

CARNE MECHADA CON ARROZ, PAPAS FRITAS O ENSALADA | \$7.900

FIDEOS ALFREDO | \$6.900

FIDEOS POMODORO | \$6.900

PIZZA NIÑO | \$7.200

Niños
Hasta 12 años.

Pizzas

MARGHERITA | \$10.990

Base pomodoro, mozzarella fior di latte, albahaca.

PROSCIUTTO BURRATA | \$16.990

Base pomodoro, queso burrata, prosciutto, rúcula, parmesano y un toque de aceto balsámico.

MECHADA | \$12.990

Base pomodoro, mozzarella fior de latte, carne mechada, cebolla morada, palta laminada.

PIADINA JULIET | \$12.990

Masa de pizza plegada rellena con mozzarella fior de latte, rucula, jamón serrano, tomate cherry queso parmesano, terminado con una reducción de balsamico.

AL PESTO | \$12.990

Base pesto, mozzarella Fior di latte, tomate cherry confitado, albahaca aceto balsámico y ralladuras de limón.

GAMBERETTI PESTO | \$13.990


Masa blanca con mozzarella fior de latte, camarones adobados, pimentón rojo y pesto.

PEPPE PISTACHO | \$12.990

Base pomodoro, mozzarella fior di latte, pepperoni, pistacho.

UVA Y BURRATA | \$10.900

Bola de queso burrata con uvas asadas, reducción de balsamico y hojas de albahaca.

 :VEGETARIANO

 :VEGANO

Platos de Estación

De 13:00 a 16:00 hrs.

🌿 ÑOQUIS RELLENOS | \$11.900

Ñoquis artesanales rellenos de ciruela, frutos secos maceradas en licor bañados en salsa 3 quesos, sésamo, terminado con reducción de arándanos y vino tinto.

SALMÓN SOUR | \$13.900

Salmon sellado con salsa de caramelo naranja acompañado de papas rústicas en salsa sour y trozos de palta.

🌿 ÑOQUIS DE PAPA CON PESTO DE BETERRAGA | \$9.900

Ñoquis de papa en pesto de beterraga, toques de yogurt griego decorada con brotes.

POLLO AL CURRY CON ARROZ ARABE | \$12.900

Pechuga de pollo en salsa de curry con crema de coco acompañado de arroz árabe

🌿 BERENJENA ASADA | \$9.900

Berenjena asada y apanada en panko sobre humus de betarraga, semillas de calabaza y brotes.

ATÚN SELLADO CON VERDURAS | \$13.900

Atún sellado con costra de pistacho ceste de limon acompañado con verduras salteadas.

PLATEADA CON PURÉ LIONESA | \$12.900

Carne de larga cocción acompañada de pure con cebolla estofada.

FETUCCINI DE SEPIA CON CAMARÓN Y CHAMPIÑÓN AL AJILLO | \$11.900

Pasta de sepia (negra) en salsa de champiñones salteados, callampas shitake, camarón, crema, ajo y un toque de soya.

Ensaladas

ENSALADA DE BURRATA FRITA | \$13.900

Burrata frita sobre cama de lechuga, uvas asadas, arándano, almendras laminadas, reducción de balsámico y crocante de jamón serrano.

BERENJENA CROCANTE CON TRILOGÍA DE TOMATES | \$10.900

Base de hummus de garbanzo, tomates en 3 preparaciones, asados, cherrys confitados y secos, cebolla carmenere y berenjena apanada en panko.

ATÚN ALETA AMARILLA CON ENSALADA GRIEGA | \$12.900

Atún rebozado en pistacho, queso boconccini, tomate cherry confitado, aceitunas, pepino, cebolla morada, alcaparras y dressing.

ENSALADA DE LENTEJAS CON VERDURAS SOBRE LECHUGA COSTINA | 10.900

Lentejas baby con tomate cherry confitado, verduras frescas de estación sobre cama de lechuga con dressing de la casa)

Postres

TIRAMISÚ AL PLATO | \$10.900

Interpretación de la clásica preparación italiana servida en mesa. Galletas de champagne remojadas en café espresso recién preparado con un toque de amaretto, cubierto de crema de mascarpone, terminado con cacao amargo.

VOLCÁN DE CHOCOLATE | \$8.900


Biscocho de chocolate con interior cremoso, salsa de manjar, frutos rojos y helado de vainilla.

CREME BRULEE CON MERMELADA DE NARANJA | \$6.900

Clásico francés terminado con mermelada de naranja.

BROWNIE CON HELADO DE VAINILLA | \$6.900

Brownie tibio a elección acompañado de helado de vainilla.



COMIDA PARA PERROS | \$4.900

Croqueta de hígado, arroz blanco y zanahoria