



Brunch  
& Lunch  
*By Zoé Jasmin*

*Plecho con amor,  
Servido con estilo.*

# Entradas

**MINI PALITOS DE QUESO** \$24.700

6 palitos de queso de mozzarella artesanal fritos y servidos con mermelada casera de frutos rojos y amarillos.



**BRUSCHETA** \$23.700

Tajadas de pan baguette tostadas con tomates cherry frescos, ajo finamente picado, albahaca fresca y glaseado balsámico.

# Huevos al Gusto

SERVIDOS CON AGUACATE Y PAN TOSTADO  
DECORADOS CON CEBOLLÍN

**TOCINO Y HUEVOS** \$28,700

Dos huevos fritos con tocineta crujiente.

**REVUELTOS** \$29,700

Huevos revueltos infusionados con cebolla salteada, tomate y una porción de tocineta crujiente.

**OMELETTE VEGETARIANO** \$29.700

Un omelette sabroso cubierto de pesto, cebolla, tomate, espinaca y champiñones.

**OMELETTE CARNÍVORO** \$31.700

Un omelette rico cargado de cebolla salteada, tocineta, jamón y queso mozzarella fundido.

**HUEVOS NAPOLITANOS** \$31.700

Una deliciosa combinación de cebolla salteada, tomate jugoso, salsa napolitana, queso derretido y dos huevos fritos blanditos.

**HUEVOS Y SALCHICHA** \$31,700

Huevos revueltos con cebolla, servidos con tres salchichas de desayuno doradas.



# Brunch Salado

## TOSTADA DE AGUACATE

Dos rebanadas de pan de masa madre, cubiertas en guacamole, huevos pochados, tomates deshidratados, queso feta y una salsa balsámica casera.

\$36.700

## SALMÓN AHUMADO

Salmón ahumado apilado sobre un pan de masa madre tostado con queso crema, aguacate cremoso, pepino fresco y un huevo pochado, servido con ensalada fresca.

\$39.900

## TORRE DE PANCAKES

Una pila de tres suaves pancakes, servidos con mantequilla, coronados con dos huevos, tocineta crujiente y jarabe maple.

\$39.000

## CROISSANT WAFFLE

Dos croissants prensados en la waflera, con queso crema, jamón tostado, aguacate fresco y huevos fritos.

\$39.000

## WAFFLE DE DESAYUNO

waffle de yuca o waffle tradicional con queso, tocineta crujiente, dos huevos fritos, jarabe de maple y aguacate picado.

\$39.000

## BAGEL AMERICANO

Bagel artesanal con ajonjolí, relleno de huevos revueltos, tocineta crocante, queso cheddar y nuestra salsa de la casa, servido con dos hash Brown dorados y aguacate fresco.

\$40.700

## WAFFLE CON POLLO APANADO

Waffle artesanal dorado con pollo crispy apanado, tocineta y jarabe de maple.

\$39.900

## BURRATA ITALIANA

Pan baguette con stracciatella de burrata fresca cremosa, tomates Cherry asados en aceite de oliva, pesto casero, rugula y glaseado balsámico, servido con ensalada fresca.

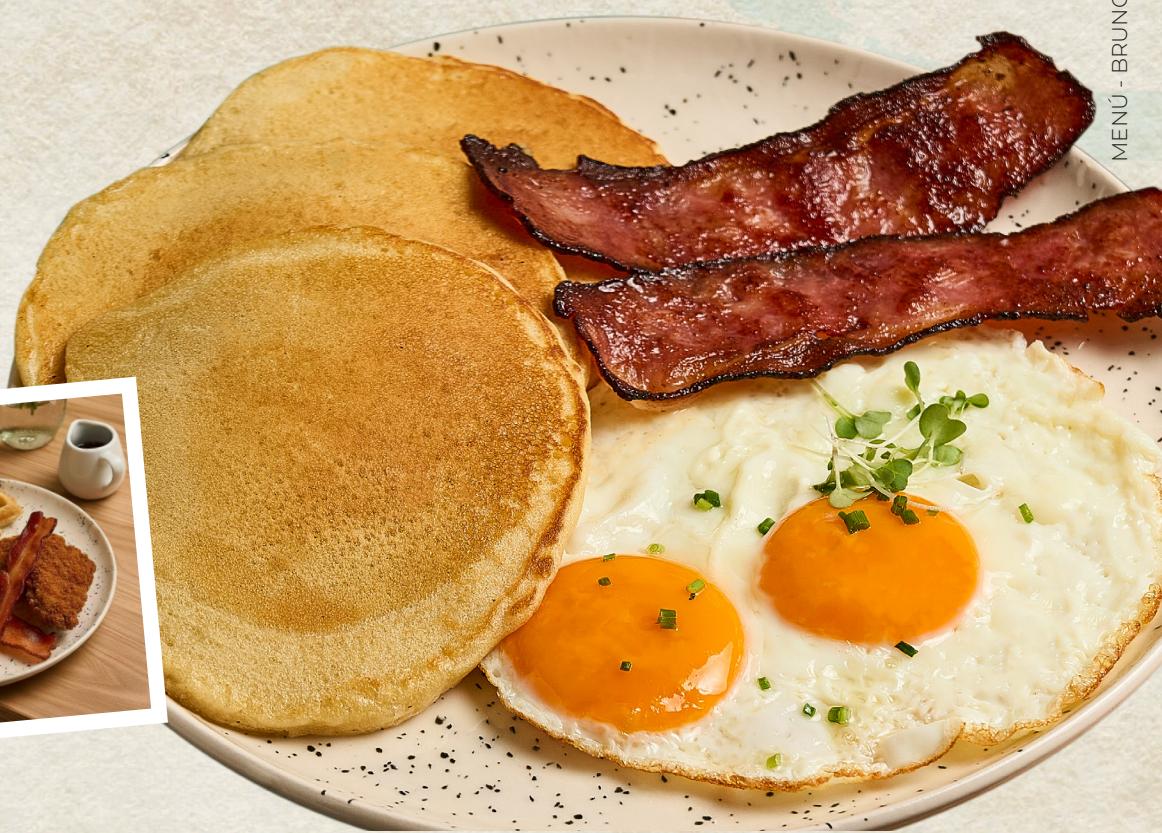
\$40.000

## TOSTADA DE QUESO FUNDIDO

(Con ensalada o papas fritas)

Combinación de pan tostado crujiente, salsa de la casa, queso mozzarella cremoso, queso cheddar fundido, y una porción de tocineta crujiente.

\$38,700





## Bowl

### AMAZONIA

Açaí fresco, frutas de temporada, granola crujiente, semillas de chía, coco rallado, mantequilla de maní y miel de abejas.

\$29.700



### ELIGE:



PANCAKE



WAFFLE



TOSTADAS FRANCESAS

## Brunch Dulce

### TRADICIONAL

Mantequilla, azúcar glass y jarabe maple.

\$30.700

### BLUEBERRY

Salsa casera de blueberry elaborada con arandanos frescos cocinados lentamente.

\$31.700

### A LA KINDER CHOCOLATE

Fresa y banano, Kinder chocolate, salsa de chocolate blanco, mantequilla de maní y crema mascarpone.

\$37.700

### FRUTOS ROJOS CON CHOCOLATE

Mezcla de frutos rojos, chispas de chocolate, crema de mascarpone y salsa de chocolate blanco.

\$37.700

### CARAMELO SALADO DULCE

Fresa, banano, arándanos, caramelo salado casero, almendras y crema mascarpone.

\$37.700

### SABOR AREQUIPE

Banano, frutos rojos, chispas de chocolate, salsa de arequipe, salsa de Nutella y crema mascarpone.

\$37.700



### YOGURT CREMOSO

Yogurt con sabor a fresa, frutas de temporada frescas, granola crujiente, semillas de chía y coco rallado.  
(Yogurt griego natural con miel: + \$3.500)

\$28.700

### BOWL DE FRUTA

Frutas frescas de temporada seleccionadas.

\$25.700

# Lunch

## Platos Frios

### HAMBURGUESA CLÁSICA \$37.700

Carne 100% de res, queso cheddar, tocineta, tomate, lechuga, cebolla caramelizada, salsa de la casa con ensalada o papas fritas.



### FILETE DE SALMÓN \$47.700

Filete de salmon fresco, dorado, servido con pure de papa artesanal cremoso y espárragos salteados en mantequilla

### PECHUGA DE POLLO AHUMADA \$40.700

Tienda y sabrosa, servida con una salsa casera auténtica a base de hierbas con papas criollas horneadas y ensalada fresca de la casa.

### FISH & CHIPS \$41.700

Pescado apanado frito servido con papas fritas y nuestra salsa de la casa



## Mac & Cheese Horneado

### EL CLÁSICO \$32.700

Pasta, salsa bechamel casera cremosa y queso cheddar fundido gratinado.

### CON TOCINO CARNUDO \$38.700

Pasta, tocino carnudo horneado, salsa bechamel casera y queso cheddar fundido y gratinado.

### RANCHERO \$39.700

Pasta con pollo a la parrilla, pimentón, champiñones frescos, cebolla salteada, pasta de tomate napolitana, salsa bechamel casera y queso cheddar gratinado.



## Panini SERVIDO CON PAPAS O ENSALADA

### ITALIANO \$30.700

Mozzarella de búfala fresca, rebanadas de tomates, pesto casero y un toque de glaseado balsámico.

### FIESTA DE CARNES \$35.700

Pepperoni, pollo, tocineta, queso mozzarella, tomates frescas, cebolla caramelizada, queso cheddar fundido y salsa de la casa.

### POLLO PESTO \$32.700

Pollo jugoso a la parrilla, tomates deshidratadas, queso mozzarella derretido, rúcula fresca y nuestra salsa de pesto casera.



# Bebidas

Caliente

Frio

## Espresso & Café

ESPRESSO	\$5.500
ESPRESSO DOBLE	\$7.500
AMERICANO	\$7.500
CAPPUCCINO	\$10.000
FLAT WHITE	\$12.000
Un capuccino pero con doble espresso	
LATTE	\$10.000
NUTELLA LATTE	\$13.000
VAINILLA LATTE	\$13.000
CHAI LATTE	\$13.000
Latte a base de té negro y especias orientales	
MATCHA LATTE	\$13.000
Té matcha japonés con leche (Con o sin miel)	
MOCCACINO	\$13.000
Leche mezclada con café y chocolate	
CARAMEL MACCHIATO	\$13.000
Latte con vainilla y caramelito	

## Frapuccino

CAFÉ CON CHOCOLATE	\$15.700
CAFÉ CON CARAMEL	\$15.700
CAFÉ CON NUTELLA	\$15.700
CAFÉ CON AREQUIPE	\$15.700

Leche deslactosada o de almendras: + \$2.000

## Tés & Chocolate Caliente

CHOCOLATE	\$13.000
En agua o en leche, 58% con azúcar, 70% sin azúcar.	
MILO	\$13.000
(Caliente o Frio)	
TÉ VERDE O DE FRUTOS ROJOS	\$13.000



# Jugos & Limonadas

MIMOSA \_\_\_\_\_ \$22.000

Jugo de naranja con prosecco

JUGO VERDE \_\_\_\_\_ \$16.000

Pepino piña apio espinaca perejil, con o sin azucar.

JUGOS NATURALES \_\_\_\_\_ \$13.000

Mango, Guanábana, Maracuyá, Piña.

JUGO DE NARANJA NATURAL \_\_\_\_\_ \$13.000

SMOOTHIE \_\_\_\_\_ \$15.000

Piña, mango, fresa con o sin azucar

**Jugos con leche: + \$2.000**

## LIMONADAS

Natural \_\_\_\_\_ \$13.000 Tropical \_\_\_\_\_ \$16.000

Hierbabuena \_\_\_\_\_ \$16.000 Lychee \_\_\_\_\_ \$16.000

Coco \_\_\_\_\_ \$16.000



# Sodas Saborizadas

FRUTOS ROJOS \_\_\_\_\_ \$15.700 SANDÍA \_\_\_\_\_ \$15.700

Fresas, arándanos, mora

FRUTOS AMARILLOS \_\_\_\_\_ \$15.700 LYCHEE \_\_\_\_\_ \$15.700

Piña, maracuyá, mango.

# Pastres

## CHEESECAKES

Natural \_\_\_\_\_ \$13.700 Caramelo Salado \_\_\_\_\_ \$16.700

Nutella Oreo \_\_\_\_\_ \$16.700 Arequipe \_\_\_\_\_ \$16.700

Frutos Rojos \_\_\_\_\_ \$16.700



# Brunch & Lunch

By Zoé Jasmin