

Brunch & Lunch

By Zoé Jasmin

*Hecho 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

\$36.700

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

SALMÓN AHUMADO

\$39.900

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.

TORRE DE PANCAKES

\$39.000

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

CROISSANT WAFFLE

\$39.000

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

WAFFLE DE DESAYUNO

\$39.000

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

BAGEL AMERICANO

\$40.700

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

WAFFLE CON POLLO APANADO

\$39.900

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

BURRATA ITALIANA

\$40.000

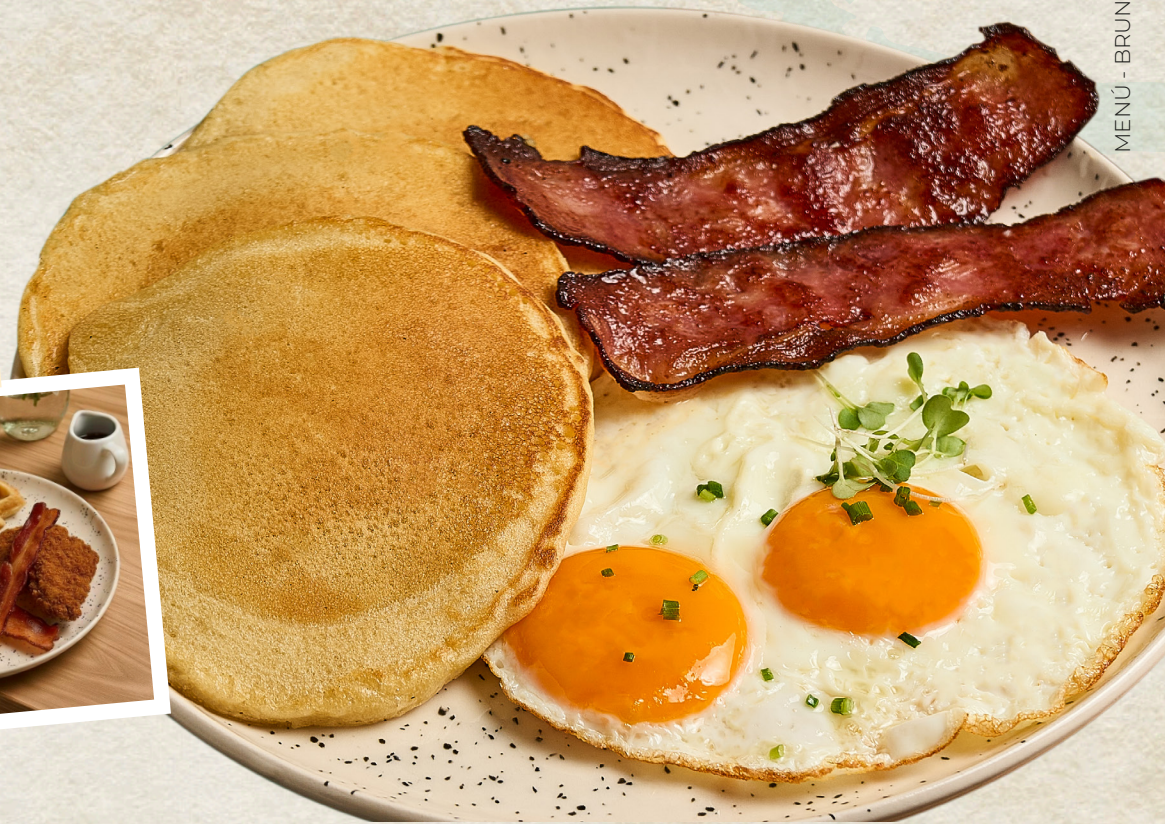
Pan baguette con stracciatella de burrata fresca cremosa, tomates Cherry asados en aceite de oliva, pesto casero, rugula y glaseado balsamico, servido con ensalada fresca.

TOSTADA DE QUESO FUNDIDO

\$38,700

(Con ensalada o papas fritas)

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





Bowls

AMAZONIA \$29.700

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

YOGURT CREMOSO \$28.700

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

BOWL DE FRUTA \$25.700

Frutas frescas de temporada seleccionadas.



ELIGE:



PANCAKE



WAFFLE



TOSTADAS FRANCESAS

Brunch Dulce

TRADICIONAL \$30.700

Mantequilla, azúcar glass y jarabe maple.

BLUEBERRY \$31.700

Salsa casera de blueberry elaborada con arándanos frescos cocinados lentamente.

A LA KINDER CHOCOLATE \$37.700

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

FRUTOS ROJOS CON CHOCOLATE \$37.700

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

CARAMELO SALADO DULCE \$37.700

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

SABOR AREQUIPE \$37.700

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

Lunch

Platos Fuertes

HAMBURGUESA CLÁSICA

\$37.700

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

PECHUGA DE POLLO AHUMADA

\$40.700

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

FILETE DE SALMÓN

\$47.700

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

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.

VEGETARIANO

\$36.700

Pasta, mezcla de verduras frescas, 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 deshidratados, queso mozzarella derretido, rúgula 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 mezclado con café y chocolate	
CARAMEL MACCHIATO	\$13.000
Latte con vainilla y caramelo	

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		

GASEOSAS _____ \$7.700
Coca cola, Coca cola zero, Sprite, Quatro limón.

AGUA MANANTIAL _____ \$7.000

AGUA MANANTIAL CON GAS _____ \$7.000

SODA BRETAÑA _____ \$7.000

_____ **Michelada** _____ \$12.000

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