



Brunch & Lunch

Huevos al Gusto

SERVIDOS CON AGUACATE Y PAN TOSTADO

TOCINO Y HUEVOS

Dos huevos fritos con tocineta crujiente.

\$27.000

REVUELTOS

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

\$28.000

OMELETTE VEGETARIANO

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

\$29.000

OMELETTE CARNÍVORO

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

\$30.000

HUEVOS NAPOLITANOS

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

\$29.500



Brunch Salado

TOSTADA DE AGUACATE

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

\$36.000

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.

\$39.500

TOSTADA DE QUESO FUNDIDO

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

(Adición de papas criollas horneadas: + \$8.000)

\$35.000

NEGRO BURGER

Brioche artesanal negra coronado con queso cheddar fundido, tocino crujiente, jamón, aguacate fresco, un huevo frito blandito y una salsa casera cremosa.

(Adición de papas criollas horneadas: + \$8.000)

\$35.000

TORRE DE PANCAKES

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

\$38.500

CROISSANT WAFFLE

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

\$38.500

WAFFLE DE DESAYUNO

Waffle de yuca con queso, tocineta crujiente, dos huevos fritos y jarabe de maple.

\$38.500



MENÚ - BRUNCH & LUNCH



Brunch Dulce

ELIGE:



TRADICIONAL \$28.000
Mantequilla, azúcar glass y jarabe maple.

A LA KINDER CHOCOLATE \$37.000
Fresa y banano, Kinder chocolate, salsa de chocolate blanco, mantequilla de maní y crema mascarpone.

FRUTOS ROJOS CON CHOCOLATE \$37.000
Mezcla de frutos rojos, chispas de chocolate, crema de mascarpone y salsa de chocolate blanco.

CARAMELO SALADO DULCE \$37.000
Fresa, banano, arándanos, caramelo salado casero, almendras y crema mascarpone.

SABOR AREQUIPE \$37.000
Banano, frutos rojos, chispas de chocolate, salsa de arequipe, salsa de Nutella y crema mascarpone.



Bowls

AMAZONIA \$26.000
Açaí fresco, frutas de temporada, granola crujiente, mantequilla de maní y miel de abejas.

YOGURT CREMOSO \$26.000
Yogurt con sabor a fresa, frutas de temporada frescas, granola crujiente, semillas de chía y miel de abejas. **(Yogurt griego: + \$3.000)**

BOWL DE FRUTA \$23.000
Frutas frescas de temporada seleccionadas.



Lunch

Hamburguesas

100% CARNE DE RES PREMIUM,
CON PAPAS FRITAS O ENSALADA

HAMBURGUESA CLÁSICA _____ \$35.000

Una carne, queso cheddar, tomate, lechuga, cebolla caramelizada, salsa de la casa.

HAMBURGUESA DOBLE CARNE _____ \$40.000

Dos carnes, tocineta, doble queso cheddar, tomate, lechuga, cebolla caramelizada, salsa de la casa.

HAMBURGUESA PECHUGA DE POLLO BBQ _____ \$38.000

Pechuga de pollo, tomate, lechuga, queso mozzarella, cebolla caramelizada, salsa bbq.



Panini Tostado

SERVIDOS CON ENSALADA
FRESCA DE LA CASA

ITALIANO _____ \$28.000

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

POLLO PESTO _____ \$30.000

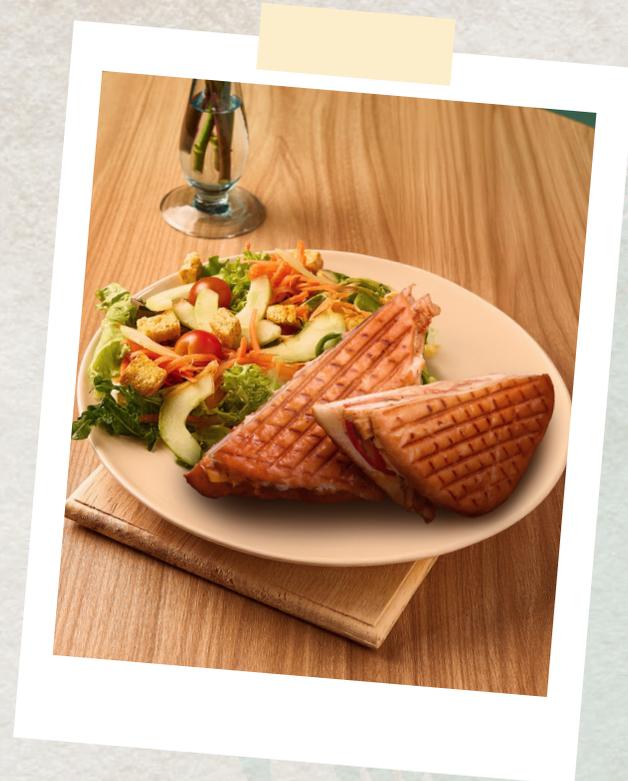
Pollo jugoso a la parrilla, tomates deshidratadas, queso mozzarella derretido, rúgula fresca y nuestra salsa de pesto casera.

SABOR A BBQ _____ \$30.000

Pollo jugoso a la parrilla, salsa de BBQ, cebolla caramelizada, pimentón y queso cheddar fundido.

FIESTA DE CARNES _____ \$34.000

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



Adición de papas criollas horneadas: + \$8.000

Mac & Cheese Horneado

EL CLÁSICO _____ \$32.000
Pasta, salsa bechamel casera cremosa y queso cheddar fundido gratinado.

CON TOCINO CARNUDO _____ \$36.000
Pasta, tocino carnudo horneado, salsa bechamel casera y queso cheddar fundido y gratinado.

VEGETARIANO _____ \$35.000
Pasta, mezcla de verduras frescas, salsa bechamel casera y queso cheddar fundido y gratinado.

RANCHERO _____ \$38.000
Pasta con pollo a la parrilla, pimentón, champiñones frescos, cebolla salteada, pasta de tomate napolitana, salsa bechamel casera y queso cheddar gratinado.



MENÚ - BRUNCH & LUNCH

Pechuga de Pollo Campesina a la Parrilla

SERVIDAS CON PAPAS CRIOLLAS
COCINADAS AL HORNO Y ENSALADA

PECHUGA DE POLLO AHUMADA _____ \$40.000
Tierna y sabrosa, servida con una salsa casera auténtica a base de hierbas.

PECHUGA DE POLLO BBQ _____ \$40.000
Pechuga cubierta de nuestra salsa bbq y asada hasta un delicioso término.



Bebidas

Espresso & Café

ESPRESSO	\$5.000
ESPRESSO DOBLE	\$7.000
AMERICANO	\$7.000
CAPPUCCINO	\$9.000
LATTE	\$9.000
MATCHA LATTE	\$12.000
Té matcha japonés con leche, caliente o frío.	
MOCCACINO	\$12.000
CARAMEL MACCHIATO	\$12.000
Latte con caramelo y espuma.	
NUTELLA LATTE	\$12.000
AREQUIPE LATTE	\$12.000

Tés & Chocolate Caliente

CHOCOLATE	\$12.000
Con 53% o 70% cacao fundido con leche.	
MILO	\$12.000
(Caliente o Frio)	
TÉ VERDE O DE FRUTOS ROJOS	\$7.000



Frapuccino

CAFÉ CON CHOCOLATE	\$15.000
CAFÉ CON CARAMEL	\$15.000
CAFÉ CON NUTELLA	\$15.000
CAFÉ CON AREQUIPE	\$15.000

Jugos & Limonadas

JUGOS NATURALES _____ \$12.000

Mango, Guanábano, Maracuyá, Piña.

JUGO DE NARANJA NATURAL _____ \$12.000

LIMONADAS _____

Natural _____ \$12.000 Tropical _____ \$15.000

Hierbabuena _____ \$15.000 Lychee _____ \$15.000

Coco _____ \$15.000

GASEOSAS _____ \$7.000

Coca cola, Coca cola zero, Sprite, Quattro limón.

AGUA MANANTIAL _____ \$7.000

AGUA MANANTIAL CON GAS _____ \$7.000

SODA BRETAÑA _____ \$7.000

Michelada _____ \$12.000

Sodas Saborizadas

FRUTOS ROJOS _____ \$15.000

Fresas, arándanos, mora.

FRUTOS AMARILLOS _____ \$15.000

Piña, maracuyá, mango.

LYCHEE _____ \$15.000

Pastres

CHEESECAKES _____

Natural _____ \$13.000 Caramelo Salado _____ \$16.000

Nutella Oreo _____ \$16.000 Arequipe _____ \$16.000

Frutos Rojos _____ \$16.000



Brunch
& Lunch

