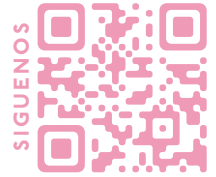


**ABIERTO**  
LUN - VIE  
7:30AM - 11:30AM  
SAB - DOM  
7:30AM - 12:30PM



## FRUTAS

- ★ **PARFAIT DE FRUTOS AMARILLOS** \$15.000  
Yogurt griego, fresas, arándanos frescos, kiwi, granola y salsa de frutos amarillo
- BOWL DE AVENA** \$21.000  
Cremoso de avena, fresas, kiwi, banano, granola, yogurt griego y miel de maple
- BOWL DE COCO** \$27.000  
Cremoso de leche de coco, semillas de chía, arándanos frescos, fresas, banano, coco deshidratado, yogurt griego y miel de maple
- BOWL DE FRUTAS** \$15.000  
Patilla, melón, banano, kiwi, fresa, yogurt griego y miel de maple

## WAFFLES

- WAFFLE NUTELLA** \$22.000  
Receta de la casa a base de queso acompañado de crema de avellanas y miel de maple
- WAFFLE DE FRUTOS ROJOS** \$19.000  
Receta de la casa a base de queso acompañado de yogurt griego, salsa de frutos rojos, fresas y arándanos frescos
- ★ **WAFFLE DE POLLO APANADO** \$38.000  
Receta de la casa a base de queso acompañado de pollo apanado, aguacate, tomates cherry, rúgula y miel de maple
- WAFFLE DE PROSCIUTTO** \$35.000  
Receta de la casa a base de queso acompañado de huevo pochado, prosciutto, albahaca y pesto



## PANCAKES

- PANCAKE NUTELLA** \$20.000  
Receta de la casa acompañado de crema de avellanas y miel de maple
- ★ **PANCAKE CON FRUTAS** \$20.000  
Receta de la casa acompañado de banano, fresa, arándanos frescos, crema de avellanas y miel de maple
- PANCAKE CON CHAMPIÑONES & TOCINETA** \$27.000  
Receta de la casa acompañado de champiñones salteados, tocineta, huevo frito, suero costeño y miel de maple
- PANCAKE MAIZ Y CHEDDAR** \$19.000  
Receta de la casa acompañado de huevo revuelto con maíz dulce, prosciutto y salsa de queso cheddar
- PANCAKE DE AVENA (SIN GLUTEN - SIN LACTEOS)** \$26.000  
Receta de la casa acompañado de banano, fresa, arándanos frescos y miel de maple

## TOSTADAS

- TOSTADA FRANCESA CLÁSICA** \$19.000  
2 tajadas de pan brioche horneado a diario, remojadas en mezcla de huevo y leche, tostadas, acompañado de crema de avellanas y miel de maple
- TOSTADA FRANCESA TRES LECHE** \$23.000  
Tajada de pan brioche horneado a diario, remojada en salsa de tres leches, acompañada de almendras, fresas, kiwi, banano, arándanos frescos y miel de maple
- ★ **TOSTADA ITALIANA** \$19.000  
Tajada de pan brioche horneado a diario, acompañada de huevo pochado, prosciutto, semillas de Chía, tomates cherry, rúcula y aceite de oliva
- TOSTADA DE BIFE TERIYAKI** \$29.000  
Tajada de pan brioche horneado a diario acompañada bife de paleta marinado en salsa teriyaki, huevo pochado, pico de gallo, aguacate, rúcula y suero costeño



\*Pregunte a su mesero sobre los artículos del menú que se cocinan a pedido.  
Consumir carnes o huevos poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades.



## SÁNDWICHES

- ★ **SÁNDWICH DE CROISSANT** **\$36.000**  
Croissant horneado a diario, bife de paleta marinado en salsa teriyaki, huevo frito, tomate cherry, guacamole, pico de gallo, acompañado con papas a la francesa
- SÁNDWICH DE CROISSANT ITALIANO** **\$29.000**  
Croissant horneado a diario, jamón, queso de búfala, reducción de balsámico con fresa, rúcula, acompañado de papas en casco
- SÁNDWICH DE POLLO AL PESTO** **\$32.000**  
Pan brioche, filete de pollo, huevo frito, tomates secos, rúcula, pesto, acompañado de papas en casco

## AREPAS

- AREPA DE CHOCLO** **\$29.000**  
Acompañada de carne desmechada, huevo pochado, tocینeta y guacamole
- AREPAS CRIOLLAS** **\$26.000**  
Acompañadas de carne desmechada, huevo pochado, tocینeta, guacamole y pico de gallo

## HUEVOS

- OMELETTE JAMON Y QUESO** **\$14.000**  
Relleno de queso mozzarella, tomate cherry y jamón
- OMELETTE ITALIANO** **\$21.000**  
Acompañado de queso de búfala, prosciutto, tomates secos y tomates cherry
- HUEVOS FRITOS** **\$17.000**  
Acompañados de tocینeta y tajada de pan brioche
- HUEVOS REVUELTOS** **\$18.000**  
Acompañados de prosciutto y croissant horneado a diario

## PASTAS

- LASAGNA MIXTA** **\$49.000**  
Queso mozzarella, pollo en salsa blanca y salsa boloñesa de la casa. Acompañada con pan de la casa
- CANELONES MIXTOS** **\$49.000**  
Rollitos de pasta gratinados con queso mozzarella, rellenos de pollo en salsa blanca y salsa boloñesa de la casa

## PIZZAS

25 CMS (4 PORCIONES)    30 CMS (6 PORCIONES)

- PIZZA TOCAREMA** **\$34.000** **\$63.000**  
Queso mozzarella, pollo especiado, tocینeta, ciruelas pasas y salsa bbq
- PIZZA MARGARITA** **\$15.000** **\$29.000**  
Queso mozzarella, tomates cherry y albahaca
- PIZZA GOURMET** **\$21.000** **\$39.000**  
Queso mozzarella, carne desmechada, pimentón rojo, cebolla y salsa alioli
- PIZZA ARABICA** **\$30.000** **\$57.000**  
Queso mozzarella, dátiles, tocینeta y rúcula
- PIZZA HAWAIANA** **\$19.000** **\$39.000**  
Queso mozzarella, jamón de cerdo ahumado y piña caramelizada
- PIZZA VERANO** **\$22.000** **\$41.000**  
Queso mozzarella, pollo especiado, champiñones y tomates cherry
- PIZZA PRIMAVERA** **\$25.000** **\$49.000**  
Queso mozzarella, tomates cherry, pepperoni, jamón ahumado y rúcula
- PIZZA PEPERONI** **\$20.000** **\$39.000**  
Queso mozzarella, pepperoni y orégano
- PIZZA POLLO Y CHAMPIÑONES** **\$21.000** **\$39.000**  
Queso mozzarella, pollo especiado y champiñones
- PIZZA PROSCIUTTO Y CHAMPIÑONES** **\$30.000** **\$59.000**  
Queso mozzarella, tomates secos, prosciutto, champiñones y rúcula
- ★ **PIZZA BURRATA** **N/A** **\$69.000**  
Queso mozzarella, burrata fresca, prosciutto, tomates secos y rúcula

## ENSALADAS

- ENSALADA DE LA CASA** **\$29.000**  
Mix de lechugas, tomate cherry, pepino verde, zanahoria, aguacate, maíz dulce, ajonjolí y aderezo de la casa
- ENSALADA CAESAR CON POLLO** **\$34.000**  
Pechuga de pollo, lechuga romana, lechuga crespas, aderezo caesar, crotones y queso parmesano

\*Pregunte a su mesero sobre los artículos del menú que se cocinan a pedido.  
Consumir carnes o huevos poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades.

JUGO DE NARANJA \$10.000

CHOCOLATE \$9.000

MILO \$7.000

## POSTRES

**COPA DE HELADO \$9.000**  
Helado de vainilla, chocolate o fresa, salsa de chocolate y barquillo

**TORTA DE CHOCOLATE \$10.000**  
Para los amantes del chocolate

**RED VELVET \$15.000**  
Tradicional postre americano

**CRÈME BRÛLÉE \$16.000**  
Tradicional postre francés

## LIMONADAS

**NATURAL \$5.000**

**YERBABUENA \$5.000**

**DE COCO \$14.000**

## MALTEADAS

**VAINILLA \$12.000**

**CHOCOLATE \$12.000**

**FRESA \$12.000**

## GRANIZADOS

**MANDARINA \$9.000**

**MARACUYÁ \$9.000**

**FRESA \$9.000**

**LULO \$9.000**

## CAFÉS

**EXPRESSO \$5.000**

**AMERICANO \$5.000**

**LUNGO \$5.000**

**CAPUCHINO \$9.000**

**CAPUCHINO CON AMARETTO \$19.000**

**LATTE \$9.000**

**LATTE CON BAILEYS \$19.000**

**MOCHA \$12.000**

## AGUAS Y GASEOSAS

**AGUA \$5.000**

**AGUA CON GAS \$5.000**

**COCACOLA \$5.000**

**COCACOLA ZERO \$5.000**

**COLOMBIANA \$5.000**

**MANZANA \$5.000**

**SODA \$5.000**

**GINGER \$6.000**

**TÓNICA \$7.000**

## SODAS SABORIZADAS

**MARACUYÁ \$15.000**

**FRUTOS ROJOS \$15.000**

**PIÑA CON YERBABUENA \$15.000**

**SANDÍA CON JENGIBRE \$15.000**

## CERVEZAS

**STELLA ARTOIS \$12.000**

**CORONA \$12.000**

**CLUB DORADA \$8.000**

**AGUILA LIGHT \$7.000**

**AGUILA ORIGINAL \$6.000**

**POKER \$6.000**

**ADICIONAL CHELADA \$4.000**

**ADICIONAL MICHELADA \$5.000**

**ADICIONAL MICHELADA HONEY \$6.000**

## VINOS

**TINTO LAMBRUSCO 750ML \$95.000**

**ROSADO LAMBRUSCO 750ML \$95.000**

**BLANCO LAMBRUSCO 750ML \$95.000**

## CÓCTELES

**MIMOSA \$14.000**  
Mezcla balanceada de jugo de naranja y champaña

**PIÑA COLADA \$34.000**  
Ron blanco Bacardi, zumo de piña y mix de la casa

**MOJITO \$22.000**  
Ron blanco Bacardi, zumo de limón y yerbabuena

**MAZATHLAN \$38.000**  
Tequila Jose Cuervo, zumo de toronja, zumo de limón y tajin

**GULUPA FLOTANTE \$33.000**  
Vodka Absolut con un mix de zumos de limón y maracuyá

**FOREST TONIC \$33.000**  
Ginebra Gordon's, tónica, albahaca, zumo de frutos rojos, ahumado con romero seco  
**CON GINEBRA TANQUERAY \$49.000**

**PASION TONIC \$33.000**  
Ginebra Gordon's, tónica, albahaca, zumo de maracuyá, ahumado con romero seco  
**CON GINEBRA TANQUERAY \$49.000**

**MADAME BLANC \$25.000**  
Ginebra Gordon's, zumo de limón, ahumado con romero seco  
**CON GINEBRA TANQUERAY \$39.000**

**MADAME ROSE \$27.000**  
Ginebra Gordon's, zumo de patilla con jengibre, ahumado con romero seco  
**CON GINEBRA TANQUERAY \$45.000**

**BAJO LAS ACACIAS \$29.000**  
Ginebra Gordon's, zumo de limón, zumo de frutos rojos, ahumado con romero seco

**PANCHE \$37.000**  
Ron blanco Bacardi, amaretto, zumo de piña, zumo de limón, zumo de maracuyá, gulupa y yerbabuena

**VAYARTA \$34.000**  
Tequila Jose Cuervo, zumo de piña, zumo de limón y tajin



\*Pregunte a su mesero sobre los artículos del menú que se cocinan a pedido.  
Consumir carnes o huevos poco cocidos puede aumentar el riesgo de enfermedades.