

CAFÉ

EL PATIO

ESPRESSO \$3000

AMERICANO \$3000
NORMAL/FRÍO

CAPPUCCINO \$3900

FLAT WHITE \$3900

LATTE \$4500
NORMAL/FRÍO

MACCHIATO \$3500

MOCACCINO \$5000
NORMAL/FRÍO

LATTE VAINILLA \$5000
NORMAL/FRÍO

FILTRADO \$5000
V60/AEROPRESS

EL SUCIO \$5000
ESPRESSO/CHAI/CHOCOLATE/LECHE

BERRY LUNAR \$6000
COLD BREW/SYRUP BERRIES/AGUA TÓNICA/HIELO

ESPRESSO TONIC \$6000

COLD BREW \$5000

ESPRESSO

NARANJA \$4500

AFFOGATO \$6000
HELADO DE VAINILLA/ESPRESSO

+ LECHE AVENA \$700

TÉ Y LATTE

CHAI LATTE \$4500

CHOCOLATE \$4500

TURMERIC LATTE \$4500

MATCHA LATTE \$5000

TÉ e INFUSIONES \$3000

+ LECHE AVENA \$700

CHAI LATTE FRÍO \$4500

MATCHA

FRAMBUESA \$6000

MATCHA LATTE

FRÍO \$5000

MATCHA NARANJA \$5000

JUGOS
NATURALES \$4500

KOMBUCHA \$4.000

AGUA MINERAL \$4.000

MILHOJA DE MANZANA <i>tarta de manzana asada tibia con caramelo salado, canela y frutos secos</i>	\$4500
BRIOCHE DULCE <i>Pan brioche dulce con frangipane de almendras y fruta de estación asada</i>	\$4500
PAN DE CHOCOLATE	\$4500
ROLLITO CANELA	\$3500
GALLETÓN CHIPS CHOCO	\$3000
GALLETÓN LIMON MAIZ	\$3000
QUEQUE DE KEFIR FRAMBUESA	\$3500
CARROT CAKE	\$3500
BANANA BREAD	\$3500
GALLETON BROWNIE	\$3000
BIZCOCHO ALMENDRAS	\$3500
COLEGIAL	\$2500
MEDIALUNA	\$2500
GALLETÓN DATILES	\$3000
TRENZA CHOCOLATE	\$4000

TOSTON PALTA \$7000

toston de masa madre con palta
+omelette +jamón +hummus \$1000

HUEVO REVUELTO \$7500

con tostadas masa madre
+palta +jamón +queso +tomate \$1000

HUEVO TOCINO \$9000

pan brioche, omelette, tocino,
queso, salsa chipotle

LITTLE ITALY \$9000

pan de masa madre, queso,
tomate seco, pesto

TUNA SALAD \$9000

pan de masa madre, ensaladilla
de atún con cebollita morada,
apio, cilantro, coleslaw,
mayo dijon

SANDWICH

PASTRAMI \$10000

pan de masa madre, pastrami,
queso, mayo dijon, chucrut,
pepinillos

CREMITA DE

VERDURAS \$7000

con pan de masa madre

OMELETTE \$9500

omelette, mix de hojas, pepinillos,
palta, tomate cherry, tostadas de
masa madre

AVE PALTA \$8000

pan molde brioche, pollo, palta,
pepinillos, mayo dijon

JAMÓN QUESO \$8500

croissant, jamón de campo,
queso

BLACK BEACH \$9000

pan molde brioche, hummus,
palta, mix de hojas,
tomate seco, mayo

TOSTÓN

PASTRAMI \$9500

toston de molde brioche, pastrami,
palta, huevo frito, mayo sriracha

TOSTADAS

FRANCESAS \$8000

pan brioche rebosado/sellado,
azúcar rubia, canela,
mermelada de frutos rojos,
crema de café, trocitos de
chocolate, y agave

AÇAÍ BOWL \$10000

base de açaí con granola de la
casa, plátano, frutas de estación,
y mantequilla de maní

BRUNCH

BREAKFAST

BURRITO \$9500

huevo revuelto con salsa chipotle
y jamon de campo, pico de gallo,
cebolla crispy, porotos negros,
palta

ZICATELA \$12000

carne mechada*, arroz blanco,
porotos negros, palta, choclo,
pico de gallo, queso, mayo ajo

*opción pollo o hummus a elección

MAUI \$10000

hummus*, quinoa, brocoli,
palta, chucrut, mayo
cilantro

*opción carne mechada (\$2000)
o pollo (\$1000) a elección

CESAR \$11000

pollo, ensalada de lechuga
costina con dressing cesar,
queso parmesano, tocino

ARMA TU BOWL

1. ELIGE PROTEINA

MECHADA \$16000

POLLO AL HORNO \$13000

HUMMUS \$11000

SIN PROTEINA \$8000

2. ELIGE BASE/S

TABULEE QUINOA

quinoa, pepino, cebolla m,
tomate, cilantro, nueces, menta,
limonetta

COLESLAW

repollo morado/blanco, mayo miel,
zanahoria, cebolla m, lechuga,
cilantro

SUPER GREENS

mix de hojas verdes, palta, brocoli,
chucrut, nueces, cranberries,
vinagretta

EXTRA BASE \$3.000

QUINOA \$2.000

ARROZ \$2.000

MIX VERDE \$2.000

PALTA \$2.000



BURRITOS

BOWLS