

PARA EMPEZAR

(Perfecto para compartir o disfrutar solo)

DEDITOS DE QUESO \$16.000

Crujientes deditos de queso acompañados de salsa tártara o chipotle.

CEVICHE DE CHICHARRÓN \$33.000

Cebolla, pimentón, tomate, aguacate, mango, cilantro y patacones.

CROQUETAS DE TEMPORADA \$29.000

Sabor a elección del chef, salsa de uchuva y reducción de balsámico.

BRUSCHETTAS \$38.000

1. Salmón ahumado, aguacate y tomates cherrys.
2. Tomates asados, boconccinis y pesto.
3. Cebolla caramelizada y stracciatella.

TARTAR DE BURRATA \$50.000

Tomates secos, tomates frescos, confitura de tomate, mini alcaparras, burrata, aceite de albahaca y tostadas de pan.

PIZZETA DE CURADOS DE LA CASA Y PERAS CONFITADAS \$45.000

Lomo de cerdo curado, kale, cebolla caramelizada, peras caramelizadas, salsa de queso y queso parmesano.

SÁNDWICHES Y HAMBURGUESAS

PHILADELPHIA CHEESESTEAK \$36.000

Lomo de res, queso cheddar, dip de res, pan cubano y cebolla asada, acompañado de papas de la casa.

SOSAS \$37.000

Roastbeef, cebolla frita, rúgula, queso pepperjack y pan ciabatta, acompañado de papas de la casa.

POLLO CRISPY \$45.000

Pollo crispy, ensalada coleslow, pan brioche, acompañado de papas de la casa.

CUBANO \$37.000

Pan cubano, lomo de cerdo curado, jamón, queso mozzarella y pepinillos.

HAMBURGUESA DE LA CASA \$39.000

Carne angus, salsa de queso cheddar, queso muenster, cebolla frita, tocineta y salsa de ajo acompañada, de papas de la casa

FUERTES

COSTILLAS AHUMADAS \$70.000

acompañadas de puré de papa criolla y ensalada coleslow.

LOMO AL CARBÓN \$74.000

200 gr de lomo en salsa de vino tinto, acompañado de puré de papa criolla y ensalada de temporada.

POLLO SOSAS \$46.000

Pollo apanado con salsa napolitana y pasta al burro.

PASTA ZUCCA \$52.000

Pasta corta, zapallo al horno, espinaca, crema de leche, maní y queso parmesano.

PESCA FRESCA \$64.000

Pesca fresca, acompañada de risotto verde y chimichurri rojo.

BOWL DE SALMÓN \$43.000

Salmón, arroz, mezclum, pepino, zanahoria, salsa teriyaki y crocante de quinoa **Puedes cambiar el salmón por tofu.*

BOWL ASIAN CHICKEN \$38.000

Pollo en salsa teriyaki, arroz, chop suey y ajonjolí **Puedes cambiar el pollo por tofu.*

ADICIONES

GUACAMOLE \$7.000

SALSAS DE LA CASA \$3.500

ENSALADA DE LA CASA \$10.000

PURÉ DE PAPA CRIOLLA \$10.000

PAPA CASCO \$8.000

MENÚ PRINCIPAL

Panes

CANASTA DE PANES \$20.000

Pan de chips de chocolate, rollito de canela, pan de ajo, pan brioche, pan integral, pan focaccia, almojábana y pandebono.

Huevos

ARMA TUS HUEVOS \$29.000

Elige tus huevos:

- Revueltos
- Fritos
- Omelette

Elige tus adiciones: (Máximo 2)

- Queso doble crema
- Queso cheddar
- Tomate
- Jamón
- Salchicha
- Cebolla roja
- Maíz
- Champiñón

Elige tu pan:

- Integral
- Leche
- Queso
- Ajo

Elige tu bebida caliente o fría:

- Americano
- Latte
- Aromática
- Jugo de naranja
- Jugo de mandarina
- Capuccino
- Macchiato
- Chocolate

SOSAS \$28.000

Huevos fritos, chorizo santarrosano, queso feta, hogao y pan focaccia.

CASEROLLE CRIOLLA \$28.000

Carne desmechada, maíz tierno, huevos fritos y arepitas.

CALENTADO SOSAS \$39.000

Arroz, carne desmechada, chorizo santarrosano, plátano maduro, frijol, hogao y huevo frito.

TURCOS \$28.800

Huevos pochados, salsa de yogurt griego, tocineta, mantequilla de paprika y pan focaccia.

BENEDICTINOS \$21.600

Pan brioche, huevos pochados, tocineta, jamón, rúgula y salsa holandesa.

Granola

BOWL DE GRANOLA \$29.000

Fresas, arándanos, kiwi, banano, yogurt griego, miel y granola artesanal.

Tostadas

AGUACATE \$35.000

Pan de semillas, aguacate, queso boconccini, salmón ahumado y huevos revueltos.

FRUTOS ROJOS \$22.200

Pan de leche, fresas, arándanos, dulce de frutos rojos y crema chantilly.

MANZANA Y CANELA \$25.000

Pan brioche de canela, manzana caramelizada con ron y canela, yogurt griego y banano.

Sándwiches

HUEVO \$35.000

Pan de leche, huevos revueltos, queso doble crema, queso cheddar, lomo de cerdo curado con salsa cremosa de queso y tocineta.

CROISSANT MADAME \$29.000

Jamón de cerdo, queso, huevos revueltos y salsa bechamel.

CROISSANT BOCONCCINI \$33.400

Guacamole, rúgula, tomates cherrys, pesto y queso boconccini.

Fruta

ENSALADA DE FRUTAS \$18.000

Frutas de temporada.

DESAYUNOS

CAFÉS

De Especialidad

FILTRADO EN PRENSA FRANCESA \$9.000

Calientes

ESPRESSO \$5.000
MACCHIATO \$5.500
AMERICANO \$6.500
CAPUCCINO \$7.900
LATTE \$8.400

Fríos

ESPRESSO MOJITO \$10.000
Café espresso, hierbabuena y ginger

ARANCIA ESPRESSO \$10.000
Café espresso y zumo de naranja

FRESA LATTE \$13.500
Fresa, sirope de frutos rojos, leche y café

CHOCOLATE LATTE \$13.500
Cocoa, leche y café

OREO LATTE \$13.500
Oreo, leche y café

SKINNY VAINILLA LATTE \$12.000
Sirope de vainilla, leche y café

FRÍAS

Smoothies y Licuados

VERDE \$18.000
Espinaca, pepino, jengibre y piña (en leche)

FRUTOS ROJOS \$18.000
Fresa, arándanos y mora (en leche)

TROPICAL \$18.000
Piña, hierbabuena, mango (en leche)

BANANO \$18.000
Banano, cocoa, mantequilla de maní (en leche)

DETOX \$12.000
Pepino, perejil, jengibre, piña (en agua)

BUENA VIDA \$12.000
Fresa, zanahoria, naranja, hierbabuena (en agua)

Jugos

MANDARINA, NARANJA \$8.000

Limonadas

NATURAL \$9.000
COCO \$12.000
AGUACATE \$18.000

Malteadas

LIMÓN, FRUTOS ROJOS, OREO, MARACUYÁ, BROWNIE \$16.000

Sodas

MANGO BICHE, MARACUYÁ, LIMÓN & ROMERO, FRUTOS ROJOS \$10.000

Chocolates

MILO SOSAS \$12.000
Milo, Oreo, leche y chantilli

CALIENTES

Chocolates

MILO \$8.500
CHOCOLATE CON QUESO \$10.500

Aromáticas

FRUTOS ROJOS O AMARILLOS \$7.200

Tés

MATCHA ORGÁNICO \$8.500
STASH \$6.900

MIMOSAS

NARANJA, MANDARINA, FRUTOS ROJOS, LYCHES \$25.000

OTROS

BOTELLA DE AGUA CON O SIN GAS \$8.600
COCA COLA 400 ML ORIGINAL O ZERO \$8.000
SODA \$6.000

ADICIONES

LECHE DE ALMENDRAS \$4.800
SCOOP DE PROTEÍNA \$10.000

BEBIDAS