

PANES Y AREPAS

Canasta de tortas de pan dulce
de la casa \$ 6.500

Canasta de panes variados con mermelada
y mantequilla \$ 9.500

Tabla de arepas de la casa con suero picante
(PREPARACIÓN: 15 MINUTOS) \$ 6.500

Canasta de pandeyucas caseros
(PREPARACIÓN: 15 MINUTOS) \$ 6.500

HUEVOS

Pochados con tortillas de maíz fritas, pollo
desmechado, salsa de tomates asados, puré
de frijol, queso derretido y ceviche de tomate
y cebolla \$14.900

Revueltos sobre tostada de pan brioche
con espárragos y aceite de trufa \$14.900

CALDOS

Caldo de tuétano de res con albóndigas de res
y tocineta, puré de papas y minipapas doradas,
acompañado de aguacate hass al horno
con huevo \$17.900

Caldo de mazorca con albóndigas de queso
campesino al anís, maíz, palmitos
del putumayo y minipapas, servido con
envuelto de maíz \$15.300

PRINCIPALES

Lomo de res a la parrilla, huevo frito y hogao
de cebolla puerro sobre pan brioche,
acompañado de ensalada
de aguacate y apio

1 MEDALLÓN \$21.900 - 2 MEDALLONES \$34.900

Pollo frito sobre waffle casero con miel
de maple, ensalada de acederas y salsa
de queso corazón de los alpes \$20.900

Sandwich de cuatro quesos (mozzarella,
muenster, raclette y pepperjack) en pan
toscano con cebollas caramelizadas,
acompañado de papas fritas
caseras y mayonesa de trufa \$19.500

FRUTAS Y CEREALES

Bowl de fruta de temporada \$6.900

Yogurt griego con frutas frescas y crumble
de avena \$11.400

EXTRACTOS, BATIDOS Y JUGOS NATURALES

Extracto Verde
(apio, pepino y manzana) \$ 6.000

Extracto Naranja
(piña, naranja y zanahoria) \$ 6.000

Jugo de lulo, fresa, mango, uva, feijoa
o mora \$ 6.000

Jugo de naranja o mandarina \$ 7.000

Batido de banano, limón y ginger ale \$ 7.000

Batido de fresa, zanahoria y piña \$ 7.000

Batido de yogurt, mango y cardamomo \$ 7.000

COCTELES

Bloody Mary de la casa \$ 16.700

Chilcano de Pisco \$ 14.700

Mimosa \$ 14.700

Bellini \$ 14.700

Ginger Fizz \$ 15.700

BEBIDAS CALIENTES

Macchiato \$3.100

Caffé Latte, Cappuccino, Espresso doble \$3.900

Americano, Espresso \$2.900

Té en agua \$5.800

Agua Aromática \$3.500

Chocolate \$4.800

DOMINGOS Y FESTIVOS 10:00 a.m. - 4:00 p.m.

BRUNCH

EXTRAS

Tostada francesa y miel de maple \$ 6.300

Dos huevos (revueltos, fritos, cocidos) \$ 4.900

Adiciones huevos (2) -jamón, queso, cebolla,
tomate, maíz, espinaca o champiñones- \$ 3.500

Waffle, miel de maple y mantequilla \$ 6.300

Papas fritas caseras \$6.700

Tocineta caramelizada \$ 5.900

Mayonesa de trufa, guacamole, suero picante \$1.900

LOS PRECIOS INCLUYEN IMPOCONSUMO

Prohibase el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad y mujeres embarazadas, ley 124 de 1994. El exceso de alcohol es perjudicial para la salud, ley 30 de 1986.
ADVERTENCIA PROPINA: Este establecimiento sugiere una propina del 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al solicitar la cuenta, indíquelo a la persona que lo atiende si quiere incluir o no dicho valor en la factura o indíquelo el monto que quiere dar como propina. En caso de que tenga algún inconveniente, comuníquese con la Superintendencia de Industria y Comercio para radicar su queja: Bogotá tel. 6513240 y resto del país Línea Gratuita Nacional: 018000-910165.