



AMERICANO	\$4.500
Espresso con agua	
AMERICANO CAMPESINO	\$4.800
Espresso con agua y panela	
ESPRESO	\$4.500
Café puro intenso	
MACCHIATO	\$5.000
Espresso sencillo con un poco de leche cremada.	
CAPUCCINO	\$7.800
Espresso doble con leche cremada	
CAPUCCINO IRLANDES	\$12.500
Espresso sencillo con leche cremada y Baileys	
MOKA	\$9.500
Espresso sencillo, leche cremada y chocolate Hershey's	
LATTE	\$7.800
Espresso sencillo, leche cremada	
AFFOGATO	\$13.500
Espresso doble con helado de vainilla y Baileys	
CAFE VIENES	\$10.500
Espresso sencillo con leche cremada, chantilly virutas de chocolate y cocoa	



FRAPPUCHINO	\$12.500
Espresso doble, hielo, leche condensada, Chantilly, virutas de chocolate y Hershey's	
LATTE FRIO	\$8.500
Espresso doble con hielo y leche cremada	
CAFE MATCHA	\$8.500
COLD BREW	\$6.500
Infusión en frío de café con hielo	

Café con esencias

Espresso sencillo con leche cremada y esencias.	\$11.000
Amaretto Caramelo Chocolate Macadamia Nuez Vainilla Almendras	



CHOCOLATE CALIENTE	\$8.500
CHOCOLATE AMERICANO	\$11.000
Chocolate caliente con masmelos	
MILO CALIENTE	\$9.500
MILO FRIO CON HERSHEY'S	\$12.000



INFUSIÓN DE HIERBABUENA	\$4.800
INFUSIÓN FRUTOS ROJOS	\$8.500
CHAI LATTE	\$9.000
INFUSIONES AROMATICAS	\$4.800
TE EN LECHE	\$7.500
INFUSIONES FRUTA DESHIDRATADA	\$8.500
INFUSIONES DE FRUTAS AMAZONICAS	\$7.000



Fresa Guanabana Lulo	\$9.500
Mora Mango Maracuya	
Piña Naranja	
SI LO PREFIERES EN LECHE	\$10.500



FRUTOS DEL BOSQUE	\$12.000
Mora, fresa y arándanos)	
FRUTOS TROPICALES	\$12.000
(Piña, maracuyá y mango)	
DIGESTIVO	\$12.000
(Papaya, apio y mango)	
SALUDABLE	\$12.000
(Pepino, espinaca, perejil y piña)	

Limonadas

LIMONADA NATURAL	\$7.500
LIMONADA DE HIERBABUENA	\$8.500
LIMONADA DE COCO	\$11.500
LIMONADA DE COCO EN LECHE	\$13.500
LIMONADA DE CEREZA	\$10.500
LIMONADA PIÑA HIERBABUENA	\$11.500

Sodas

SODAS ITALIANAS	\$12.500
Bretaña con hielo y conservas artesanales	
Frutos Rojos Amarillos	
SODAS CON FRUTAS	\$12.500
Sodas Hatsu con frutas de temporada	

Malteadas

Oreo Frutos Rojos	\$16.500
Brownie Vainilla	

Otras bebidas

COCA COLA / ZERO	\$5.500
TE HATSU 400 ML	\$7.000
KUMIS NATURAL	\$7.000



YOGUR CON SEMILLAS	\$7.500
BRETAÑA	\$5.000
AGUA SABORIZADA	\$5.000
SODA HATSU	\$5.500

Desayunos 9 a.m a 11:30 a.m

ENTRADAS

FRUTA FRESCA	\$10.500
(Frutas de temporada)	
CANASTA DE PAN DE LA CASA	\$14.500
Panes y mini hojaldres del día acompañados de mermelada de frutos rojos de la casa y queso crema	

DESAYUNOS CON YOGUR

PARFAIT DE FRUTOS ROJOS	\$14.500
(Yogur griego, granola de la casa, mermelada de frutos rojos)	
GRANOLA TROPICAL	\$16.500
(Yogur griego, fruta de temporada, granola de la casa y sirope)	

ESPECIALES

TOSTADAS FRANCESAS	\$14.500
(Pan yogur griego, con fresas, arándanos y miel de maple)	
PANCAKES	\$12.500
(Con fruta, miel y mermelada de frutos rojos)	
WAFFLE TRADICIONAL	\$11.500
(Con miel)	
TARTINE CERES	\$14.500
(Tostada de pan multigranos, en cama de aguacate, huevo frito y queso colby jack)	
CREPE DE JAMON DE PAVO Y MANZANA	\$16.500
(Manzana, con queso mozzarella y miel)	
MENU INFANTIL	\$13.900
(Huevos revueltos de jamón y queso, pancakes con miel)	

HUEVOS DE LA CASA

Acompañados de pan yogur griego y mermelada de frutos rojos de la casa

REVUELTOS O FRITOS	\$8.500
HUEVOS PERICOS	\$9.500
(Con tomate y cebolla)	
HUEVOS REVUELTOS	\$11.500
(Maiz y tocinet Jamón y queso)	
AL GUSTO (Max 3 toppings)	\$12.500

NO ES DESAYUNAR, ES EMPEZAR
bonito el día!

Hoy **TENGO** ANTOJO DE...

Pasteleria

DELICIAS DE SAL

CROISSANT DE QUESO	\$6.500
CROISSANT JAMÓN Y QUESO	\$7.000
PALITOS DE QUESO	\$6.800
PASTEL DE POLLO	\$7.500
EMPANADA DE CARNE	\$6.500
ALMOJABANAS	\$4.500
FLAUTA POLLO CHAMPIÑONES	\$6.500

DELICIAS DE DULCE

STRUDEL DE MANZANA	\$10.500
STRUDEL CON HELADO	\$14.500
PAN DE CHOCOLATE	\$6.800
ROLLITO DE CANELA	\$6.500
CROISSANT DE ALMENDRAS	\$7.800
CROISSANT DE PISTACHO	\$10.500
CROISSANT FRUTOS ROJOS	\$7.500
PIE DE MANZANA	\$8.500



Reposteria

BROWNIE	\$8.500
BROWNIE CON HELADO	\$13.500
MINI BROWNIE	\$3.500
MILHOJAS	\$8.500
GALLETA CHUNKS CHOCOLATE	\$4.500
GALLETA DE AVENA	\$4.500
MUFFIN NARANJA AMAPOLA	\$5.000
MUFFINS (AGRAZ, CHOCOLATE)	\$5.500
ALFAJORES	\$5.500

Tortas

TORTA DE CHOCOLATE	\$12.500
TORTA DE ALMOJABANA	\$11.500
TORTA DE NARANJA AMAPOLA	\$9.500
TORTA DE VAINILLA AGRAZ	\$10.500
TORTA DE LIMON Y ARANDANOS	\$11.500
TORTA DE ZANAHORIA	\$10.500
TORTA VAINILLA AREQUIPE	\$9.500
TORTA MANZANA Y CANELA	\$9.500
TORTA RED VELVET	\$11.500
TORTA DE MAZORCA	\$8.000
TORTA DE VINO	\$12.500

Postres CHEESECAKES

CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS	\$12.500
CHEESECAKE DE FRESA	\$12.500
CHEESECAKE DE LIMÓN	\$12.500
CHEESECAKE DE MARACUYÁ	\$12.500
CHEESECAKE DE OREO	\$12.500
CHEESECAKE DE ARANDANOS	\$13.500

Otros postres

PIE DE LIMÓN	\$9.500
TORTA DE QUESO & ARÁNDANOS	\$13.500
CHOCOFLAN	\$12.500
LECHE ASADA	\$8.500
TIRAMISU	\$11.500
NAPOLEON	\$9.500
TORTA DE TRES LECHES	\$12.500
TORTA MILKYWAY	\$12.500

SABRAS QUE ES AMOR
VERDADERO SI TE DEJA
compartir
su postre

Especiales de dulce

MERENGON	\$14.500
(Merengue, crema batida y 3 frutas)	
COPA DE HELADO	\$11.500
(2 Bolas de helado, salsa hersey y barquillo)	
FRESAS CON CREMA	\$12.500
(Fresas con crema batida)	
PROFITEROLES CON HELADO	\$18.500
(Bolitas de masa choux rellenas de crema montada y helado de vainilla, con nutella, arequipe o ganache de chocolate)	

CREPES DULCES

NUTELLA Y BANANO	\$14.500
AREQUIPE Y QUESO	\$13.500
BANANO, FRESA Y NUTELLA	\$15.500
CREPE DE PAVO Y MANZANA	\$17.500
(Queso mozzarella y miel)	

WAFFLES

WAFFLE FRUTOS DEL BOSQUE	\$14.500
(Helado vainilla, fresas y mermelada de frutos rojos)	
WAFFLE MIXTO	\$16.500
(Helado de vainilla, fresas, rodajs de banano, salsa herseys y crema chantilly)	



PARFAIT

PARFAIT DE FRUTOS ROJOS	\$14.500
(Yogur griego sin azucar, mermelada de frutos rojos y granola de la casa)	
PARFAIT DE FRUTAS	\$16.500
(Yogur griego sin azucar, fruta de temporada y granola de la casa)	

DATE EL GUSTO DE SER feliz

Especiales de sal

12 p.m a 3 p.m

SANDWICHES

TURKEY LOVER	\$28.500
(Pechuga de pavo, queso mozzarella, mix de lechugas, tomate, tocineta, salsa de la casa)	

MEDITERRANEO	\$28.500
(Queso mozzarella, jamón serrano salami, peperoni)	
TOSCANO VEGGIE	\$26.500
(Pesto, tomates secos, queso mozzarella y champiñones)	
CAMPESTRE BECHAMEL	\$25.500
(Pollo bechamel, variedad de quesos fundidos y trocitos de tocineta crocante)	
TIERRA DEL PIBIL	\$28.500
(Bolondia de cerdo con queso fundido)	

CREPES

BOLOÑESA	\$23.500
(En salsa boloñesa con queso)	
DE LA GRANJA	\$26.500
(Crepe de pollo, queso y champiñon)	
EL PAVITO	\$24.500
(Pechuga de pavo, queso mozzarella y salsa de la casa)	
CREPA DEL PIBIL	\$26.500
(Bondiola de cerdo con queso fundido y aguacate)	
CAPRESINO	\$25.500
(Pesto, tomates secos, tomate fresco, queso mozzarella y champiñones salteados)	