

Para empezar, con el pie derecho...

 Sin gluten

* Nuestros productos pueden
contener harina de arroz, harina
de garbanzo, harina de yuca,
avena, miel, huevo, leche.

BOWL DE FRUTAS \$12.800

Fruta de temporada

COPA DE GRANOLA  \$20.900

Granola hecha en casa con fresas, banano y
yogur griego

PARFAIT DE YOGUR  \$24.800

Frutas de temporada,
granola y yogur griego



HAPPY BOWL  \$26.900

Banano, manzana, arándanos, granola artesanal
y chocolate al 65% en base de yogur griego

Recién horneado...

Croissant de queso \$6.200

Croissant de chocolate \$7.800

Croissant de brownie \$8.900

Croissant de almendras \$10.900

Croissant chocoalmendras \$11.900

Dedo de queso \$7.900

Rollo de canela \$6.500

Pan seda \$6.900

Perro en pijama \$7.800

Pastel de pollo \$8.900

Muffin de queso \$7.900

Muffin de zanahoria \$6.900

WAFFLE
Con mantequilla y miel \$9.900

BAGEL
Con queso crema y mermelada \$10.800

AREPAS DE MAÍZ 
Rellenas de queso derretido y hogao. \$16.900

AREPA DE YUCA 
Con aguacate y queso fresco \$16.900

AREPAS DE CHÓCOLO 
Con queso fresco \$17.800

WAFFLE DE YUCA 
Con queso crema y frutos rojos \$16.900

TOSTADAS DE PAN SIN GLUTEN 
Con queso crema y miel de abejas \$16.800

MINI TOSTADAS FRANCESAS
Con miel, chocolate y arequipe \$22.800

TOSTADAS FRANCESAS
Con fresas, banano y miel \$19.800

TOSTADAS FRANCESAS SIN GLUTEN 
Con fresas, banano, y miel de abejas \$23.900

No es desayunar... es empezar bonito el día.

HUEVOS AL GUSTO   \$11.800
CON 1 ADICIÓN

Jamón, queso, tomate, tocineta, maíz, hogao o champiñones.

Ingrediente ad. \$2.000

HUEVOS MANDIOCA   \$20.800

Sobre arepa de yuca con aguacate y huevos fritos o revueltos.

+Tocineta en tiras \$28.700

AREPITAS RELLENAS   \$19.500

Arepas de maíz rellenas de huevos revueltos con queso.

+Aguacate \$24.300

HUEVOS KOLLER  \$21.300

Huevos revueltos, servidos con salchichitas koller. (50gr-6und aprox).

BREAKFAST BOWL  \$32.800

Huevos fritos o revueltos, queso asado, aguacate, tocineta y cherry con tostada de pan.



HUEVOS RANCHEROS   \$18.900

Sobre nachos con tomate, queso y sour cream.

CHEESE EGG  \$23.900

Huevos fritos sobre nuestro sánduche de queso.

+ Gratinado \$30.700

+ Pan sin gluten \$31.900

PAN COOK DE ESPINACA  \$22.800

Relleno de huevo con espinacas, finalizado con rúgula, tomates secos y queso feta.

PAN COOK DE HUEVO  \$15.900

Huevo con tomate y queso.

+Bites de tocineta \$20.900

+Gratinado \$22.700

HUEVOS RÚSTICOS  \$17.900

Con queso, tomate y rúgula.

TARTELETA DE HUEVO \$19.800

Con tocineta, pan y queso.

BURGER EGG \$20.800

Huevos revueltos, tomate, queso y tocineta.

MIGAS  \$19.800

Con cebolla, tomate y queso

+ Bites de tocineta \$24.800



CACEROLA OLIVIA  \$22.800

Huevos sobre un mix de espinacas y queso con tomates secos y parmesano.



 Sin gluten

* Nuestros productos pueden contener harina de arroz, harina de garbanzo, harina de yuca, avena, miel, huevo, leche.

 Vegetariano

1. Elige tu pan:

✓ Vegetariano



TOSTADA
DE PAN



BAGEL
\$2.000



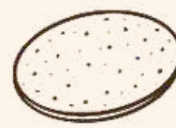
PAN SIN
GLUTEN
\$4.800



PAN INTEGRAL
MASA MADRE
\$4.200



CROISSANT
\$3.500



AREPA DE
YUCA
\$3.000

2. Elige tu huevo:

JAMÓN KOLLER Y QUESO

Huevos fritos o revueltos
con jamón koller y queso \$23.900

HUEVOS SERRANO

Huevos fritos o revueltos con
serrano, queso y rúgula \$24.500

HUEVOS AVOCADO ✓

Huevos revueltos con queso sobre
aguacate \$19.800
+ Tocineta.....\$27.700

CROQUE MADAME

Huevos fritos con jamón, queso,
bañados en nuestra salsa de queso \$24.900

VEGGIE ✓

Huevos fritos, con queso asado,
aguacate y rúgula \$26.900

VACUNO

Huevos fritos o revueltos sobre
roastbeef con tomates, queso y rúgula \$28.900

BLT

Huevos fritos o revueltos, con rúgula,
tomate, tocineta \$24.800
+ Queso.....\$27.700

COCONO

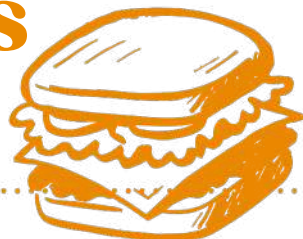
Huevos fritos o revueltos sobre nuestra
pechuga de pavo con aguacate, tomate
y finalizado con parmesano \$29.900

ADICIONES

Jamón	\$3.500
Jamón Koller	\$7.500
Mozzarella	\$2.900
Tocineta picada	\$5.000
Tocineta en tiras	\$7.900
Parmesano	\$4.500
Gratinado	\$6.800

Queso amarillo	\$4.500
Champiñones	\$5.000
Huevos (1und)	\$5.200
Huevos (2und)	\$9.800
Salmón ahumado	\$16.800
Salchichitas Koller (6 und aprox)	\$11.500

Sánduches & más



✓ Vegetariano

*Pide tus sandwiches en pan sin gluten o pan de masa madre. Adición \$8.000.

*Algunos de nuestros platos se decoran con reducción de balsámico.

SANDUCHE DE JAMÓN Y QUESO \$14.800

+Gratinado \$21.600

CROISSANT SANDWICH \$15.900

Con jamón y queso

+Gratinado \$22.700

WRAP MEXICANO \$29.800

Pechuga de pollo, aguacate, tomate, queso, frijoles y chipotle. Acompañado con nachos

DERRETIDO DE QUESO ✓ \$15.900

Con mozzarella y queso amarillo

+Tocineta picada \$20.900

+Jamón Koller \$23.400

+Pechuga de pavo \$32.700

SHAWARMA WRAP \$27.800

Pollo con especias y yogur, lechuga, tomate, pepino, cebolla morada y feta

+Papas a la francesa\$35.300

WRAP DE JAMÓN Y QUESO \$13.800

+Gratinado \$20.600

SANDUCHE DE POLLO \$20.800

Cremoso pollo con tocineta

+Gratinado \$27.600

Favoritos de Cuina

FOCACCIA ITALIANA ✓ \$19.800

Tomate, queso y pesto

+Jamón \$23.300

+Jamón Koller \$27.300

Favoritos de Cuina

DERRETIDO VERDE ✓ \$23.900

Con aguacate, espinaca, hummus y mozzarella

+ Jamón koller \$31.700

+ Pollo \$33.400

+ Pechuga de pavo \$40.70

ADICIONES

Parmesano \$4.500

Queso feta \$6.800

Boconccini \$6.800

Tocineta tiras \$7.900

Papa francesa \$7.500

Pollo \$9.500

Serrano \$6.800

Salmón \$32.800

Salmón ahumado \$16.800

Camarones \$18.000

Solomo de res \$28.800

Pechuga de pavo \$16.800

1. Elige tu pan:



TOSTADA
DE PAN



BAGEL
\$ 2.000



PAN SIN
GLUTEN
\$4.800



PAN INTEGRAL
MASA MADRE
\$4.200



CROISSANT
\$3.500



WRAP
\$1.000

2. Elige tu opción:

TRADICIONAL \$18.500

Jamón Koller y queso con
reducción de balsámico

CLUB \$30.800

Pollo, queso, aguacate, tocineta,
tomate y dijon

MOZARELLA  \$16.900

Queso, tomate y pesto
+Pollo\$26.400

PROSCUITTO \$28.900

Jamón serrano, tomates asados,
mozzarella de búfala, rúgula, y balsámico

POLLO \$24.500

Cremoso pollo con tocineta

PAVO \$29.800

Pechuga de pavo, aguacate, rúgula, tomate,
queso, dijon y reducción de balsámico

NORUEGA \$24.800

Salmón ahumado, queso crema,
rúgula y aguacate y reducción de
balsámico

ROASTBEEF \$28.900

Roastbeef, queso, tomate y cebollas
sofritas

CERDO \$26.800

Pernil, queso, cebollas sofritas y dijon



Para compartir

CHIPS DE REMOLACHA O YUCA \$10.800

Con sour cream

CHIPS DE PAPA O PLÁTANO \$7.800

Con sour cream

TOMATES CAPRESSE \$18.900

Con mozzarella, pesto, reducción y pan pita

BURRATA \$32.800

Con tomates asados, champiñones y reducción de balsámico

+Prosciutto \$39.600

+Pan sin gluten + \$4.800

CEVICHE DE CAMARONES \$29.800

Con aguacate

QUESO ASADO \$22.800

Con ochuvas confitadas



GYOZAS **NUEVO !** \$26.800

Cerdo y vegetales. 6 unidades

HUMMUS \$19.900

Con pan árabe.

+Apio y zanahoria \$24.500

PAPAS LOADED **NUEVO !** \$32.800

Papas a la francesa con queso amarillo fundido, cerdo desmechado, crocantes de tocino y un ligero toque de chipotle.

Sopas y Cazuelas

SOPA DE CEBOLLA \$15.900

Servida con pan con queso

SOPA DE TOMATE  \$12.900

Sopa de tomate natural

+Pollo \$22.400

SOPA DE TOMATE Y  MOZARELLA \$19.700

Con mozzarella de búfala, pesto y sour

+Pollo \$29.200

SOPA MEXICANA  \$26.500

Sopa de tomate natural con un toque de picante, maíz, carotas, aguacate, nachos y sour

+Pollo \$36.000

SOPA DE AHUYAMA  \$15.900

Con leche de coco

CAZUELA DE POLLO \$34.800

Con maíz, tocino y ensalada verde

CAZUELA MEXICANA \$39.900

Cochinita pibil, frijoles, queso, tomate, aguacate, nachos y sour cream



CAZUELA DE PASTA AL  HORNO \$34.800

Pasta corta en salsa de queso con champiñones y mozzarella de búfala

Ensaladas & bowls

**Todas nuestras ensaladas y bowls vienen con base de lechuga*

1. Elige tu ensalada o bowl

ENSALADA CUINA \$27.900

Tocineta, queso, tomate cherry, aguacate y vinagreta de mostaza dijon

ENSALADA THAI \$26.800

Aguacate, feta, cherry, zanahoria, apio y fideos de arroz

ENSALADA GRIEGA \$32.000

Aguacate, cherry salteado, champiñones, aceitunas kalamata, feta y ajonjolí con vinagreta oriental

ENSALADA ARTESA ✓ \$28.000

Pasta al pesto, cherry, mozzarella de búfala y aceitunas

ENSALADA DE MANZANA Y FETA ✓ \$29.900

Queso feta, manzana, frutos secos y vinagreta de balsámico y pasas

ENSALADA TOSCANA \$28.800

Cherry salteado, apio, champiñones, aguacate, aceitunas, feta, fideos de arroz y reducción de balsámico

BOWL MEXICANO \$27.900

Tomate, queso, frijoles, maicitos, aguacate, nachos y salsa chipotle

BOWL MEDITERRANEO ✓ \$36.800

Quinoa, hummus, aguacate, pepino, tomate, queso feta, rúgula y pan pita

BOWL ORIENTAL \$26.800

Cherry, aguacate, boconccini, zanahoria y vinagreta oriental

Favoritos de Cuina

BOWL ARABE \$30.800

Lechuga, tomate, pepino, cebolla morada, queso feta y pan pita con vinagreta de yogur y especias

2. Elige tu proteína

Pollo 100 gr	\$9.500
Pechuga de pollo 180 gr	\$16.900
Pechuga de pavo	\$16.800
Roastbeef	\$12.900
Camarones	\$18.000
Camarones thai.....	\$19.800
Salmón ahumado	\$16.800
Salmón	\$32.800
Salmón en costra de ajonjolí	\$35.800
Tataki de atún	\$32.800
Solomo de res	\$28.800



Pastas y Arroces

Pastas

ELIGE ENTRE PASTA CORTA Y LARGA

PASTA AL BURRO 	\$26.900
Con mantequilla y queso parmesano	
PASTA EN SALSA DE QUESO 	\$26.900
Con queso parmesano	
PASTA CARBONARA CON TOCINETA Y CHAMPIÑONES	\$30.900
Con queso parmesano	
PASTA CAPRESSE 	\$31.800
Aceitunas, cherry, feta y pesto	
PASTA POMODORO 	\$29.800
Salsa de tomate natural y queso parmesano	
PASTA AL PESTO CREMOSO 	\$28.900
Base de yogurt griego NUEVO !	

Arroces

ARROZ CREMOSO 	\$26.900
Con queso parmesano	
ARROZ CARBONARA	\$30.900
Con tocineta, champiñones y queso parmesano	
ARROZ ORIENTAL 	\$26.900
Arroz salteado con zanahoria, apio, cherry, champiñones, maíz y ajonjolí	

ADICIÓN DE ENSALADA VERDE	\$7.900
---------------------------	---------

Elige tu proteína

Pollo 100 gr	\$9.500	Salmón ahumado	\$16.800
Pechuga de pollo 180 gr	\$16.900	Solomo de res	\$28.800
Pechuga de pavo	\$16.800	Salmón en costra de ajonjolí	\$35.800
Roastbeef	\$12.900	Salmón	\$32.800
Camarones	\$18.000	Tataki de atún	\$32.800
Camarones thai.....	\$19.800		

Adiciones

Queso parmesano	\$4.500
Queso feta	\$6.800
Boconccini	\$6.800
Tocineta	\$7.900
Serrano	\$6.800

 Vegetariano



Platos fuertes

PAN COOK DE POLLO \$34.800
En salsa de queso

PAN COOK DE CAMARONES \$38.900
En salsa de queso

PAN COOK STROGANOFF \$42.800
Con champiñones y tomate

POLLO AL CURRY ROJO \$42.800
En leche de coco, con verduras,
servido con arroz, pasta o quinua

BEEF STROGANOFF \$44.900
Con champiñones, servido con
arroz, pasta o quinoa

PECHUGA DE POLLO \$41.900
Con pasta al pesto con
parmesano o quinoa y ensalada

SOLOMO DE RES \$54.800
Medallón de res servido con
pasta al pesto con parmesano o
quinoa y ensalada

HAMBURGUESA AMERICANA \$42.800
100% punta de anca de res, queso
amarillo, tomate, lechuga y cebolla,
servida con papas fritas

HAMBURGUESA CUINA \$42.800
100% punta de anca de res, bañada
en salsa de champiñones con trozos
de tomate, servida con papas fritas
***No se sirve con pan**

SALMÓN A LA PLANCHA \$58.800
Salmón a la plancha servido con
pasta al pesto con parmesano o
quinoa y ensalada

TATAKI DE ATÚN \$56.800
Atún en costra de ajonjolí con
pasta al pesto con parmesano o
quinoa y ensalada

ADICIÓN DE ENSALADA VERDE \$7.900

**Si tiene una alergia alimentaria o algún
requisito dietético especial, informe a un
miembro del personal*

**Cuina
kids**

CRISPETAS DE POLLO \$18.900
Trozos de 100% pechuga de pollo, apanados
en ajonjolí con papas a la francesa

PASTA AL BURRO O EN SALSA DE QUESO \$16.900
Servida con parmesano
+Pollo \$24.800



- Dulces - TENTACIONES



un buen postre es
la forma mas dulce
de decir: te quiero!

BROWNIE DE CHOCOLATE \$6.800

+ Helado \$11.600

BLONDY CON CHOCOLATE \$7.900

+ Helado \$12.700

CHEESECAKE \$10.900

Mora - ochuva - caramelo salado

CHEESECAKE HORNEADO \$10.900

Mora - ochuva - caramelo salado

WAFFLE CON AREQUIPE
O CHOCOLATE \$15.900

Con fresas y crema chantilly

+ Helado \$20.700

WAFFLE CON NUTELLA \$17.900

+ Helado \$22.700

PORCIÓN DE TORTA \$8.900

Pregunta por nuestros sabores.

+ Helado \$13.700

PORCIÓN DE TORTA DE PAN \$12.900

Con arequipe, bocadillo
y crema inglesa

+ Helado \$17.700

ADICIÓN DE HELADO \$4.800

TORTA DE BROWNIE Y BLONDY \$10.800

+ Helado \$15.600

VOLCÁN DE CHOCOLATE \$11.800

+ Helado \$16.600

POSTRE DE MILO \$10.900

PIE DE LIMÓN \$9.900

PIE DE MANZANA \$14.800

+ Helado \$19.600

GALLETA RECIÉN HORNEADA \$14.800

Con chunks de chocolate y helado (12 min)

BROWNIE RECIÉN HORNEADO \$14.800

Con chunks de chocolate y helado (12 min)

TARTELETA DE AREQUIPE \$10.200

+ Helado \$15.000

TARTA VASCA **NUEVO !** \$10.900

COPA DE BROWNIE \$14.800

Con fresas y chantilly

+ Helado \$19.600



**“La vida es
equilibrio:
consentirnos,
pero también
cuidarnos.”**

Cuina -BALANCE-



**sin azúcar,
sin glúten,
sin remordimientos.**

BROWNIE SIN AZÚCAR \$8.800

.....

TORTA DE BROWNIE SIN AZÚCAR \$14.800

Con aceite de coco y arequipe sin
azúcar añadido

.....

MUFFIN SIN AZÚCAR \$8.800

Con mantequilla y endulzado
con stevia

.....

MUFFIN DE BANANO CON CHOCOLATE AL 70% \$13.800

Avena, aceite de coco, leche de
almendras y endulzado con stevia
(contiene huevo)*

.....

MUFFIN DE ZANAHORIA SIN AZÚCAR \$10.800

Con aceite de coco, avena, harina de
almendras y endulzado con stevia

.....

TARTELETA DE AREQUIPE SIN AZÚCAR \$12.800

Avena, harina de almendras, mantequilla,
stevia y arequipe sin azúcar añadido

.....

CHEESECAKE DE OCHUVA SIN AZÚCAR \$14.800

Avena, harina de almendras, mantequilla,
stevia, leche condensada con stevia, sin
azúcar añadido

.....

 **Sin gluten**

* Nuestros productos pueden
contener harina de arroz, harina
de garbanzo, harina de yuca,
avena, miel, huevo, leche.

un cafecito....
y luego veo en que líos me meto hoy.



CAFÉ AMERICANO \$6.500

LATTE FRÍO \$8.800

MACCHIATO \$8.200

CAFÉ LATTE \$8.800

CAPUCHINO \$8.800

CAPUCHINO CUINA
CON CREMA \$9.800
+Baileys \$16.300

MOCACHINO CON CREMA \$9.800

GRANIZADO DE CAFE + CREMA \$9.800

CHOCOLATE CON CREMA \$9.800

MILO CALIENTE \$8.800

MILO FRÍO \$9.800

TÉ ESPECIAL EN AGUA \$8.900

TÉ ESPECIAL EN LECHE \$10.900

TÉ CHAI CALIENTE \$16.800

TÉ CHAI FRÍO \$18.600

AROMÁTICA DE HIERBAS \$4.600

AROMÁTICA DE
FRUTAS DESHIDRATADAS \$8.900

LECHE DE ALMENDRAS \$6.900
Adición de leche de almendras \$3.800

AGUA CALIENTE \$4.200

LECHE VASO \$3.800

AFFOGATO \$11.300
Espresso y helado

MALTEADA CON CREMA \$17.800
Vainilla / Café / Chocolate

MALTEADA ESPECIAL
CON CREMA \$19.800
Milo / Brownie / Caramelo
Oreo / Mora

Con licor

CAFÉ IRLANDES \$20.800
Con crema

ÓPERA \$20.800
Café con helado y crema
+ Baileys \$24.700

ADICIÓN DE BAILEYS \$6.500

Bebidas

Jugos

JUGO EN AGUA	\$8.500
.....	
JUGO EN LECHE	\$14.500
.....	
JUGOS ESPECIALES	\$14.500
Chulupa y mora / Lulo y feijoa	
Mango y lulo / Mango y maracuyá	
.....	
JUGO DE NARANJA	\$10.500
.....	
JUGO DE FRESA Y NARANJA	\$14.800
.....	

ZUMOS NATURALES

Cold pressed

SIEMPREVERDE	\$13.800
Pepino, apio, piña, espinaca, limón y menta	
.....	
RENACER	\$13.800
Tomate, zanahoria, apio, espinaca, remolacha, limón , pimienta cayena	
.....	
MAGIA VERDE	\$13.800
Apio y limón	
.....	
MAR ROSA	\$13.800
Sandía, limón, hierbabuena	
.....	
RAICES	\$13.800
Zanahoria, remolacha, piña, acelga, limón, hierbabuena	
.....	
MADRE TIERRA	\$13.800
Pepino, apio, kale, acelga, limón	
.....	
AMANECER	\$13.800
Zanahoria, piña, naranja, lechuga romana, jengibre, limón	
.....	
SHOT FUEGO	\$7.800
Piña, naranja, limón, jengibre, cúrcuma, pimienta cayena, pimienta negra	
.....	

Limonadas

LIMONADA NATURAL	\$10.900
.....	
LIMONADA DE FRESA	\$14.500
.....	
LIMONADA DE COCO	\$14.500
Contiene azúcar	
.....	
LIMONADA DE MANGO BICHE	\$14.500
.....	

**Todas nuestras bebidas se preparan con azúcar*

Sodas

saborizadas

SODA DE JENGIBRE Y LIMÓN	\$14.800
.....	
SODA DE LYCHES	\$14.800
.....	
SODA DE FRUTOS ROJOS	\$12.500
.....	
SODA CÍTRICA	\$12.500
.....	

Bebidas

HATSU	\$8.900	JUGOS HIT	\$5.500
.....			
SODA	\$6.800	GASEOSA	\$6.900
.....			
AGUA	\$6.500	H2O	\$6.900
.....			
AGUA CON GAS	\$6.500	Breña	\$6.900
.....			
*Adición de limón \$2.500			
*Adición de michelada \$2.500			

Cervezas

NACIONAL
\$8.900


\$9.800


\$10.800



... y si nos
tomamos un vino?

	PICCOLO	MEDIA	BOTELLA
MARQUÉS DE RISCAL – BLANCO		\$79.800	\$138.800
MARQUÉS DE RISCAL – TINTO		\$79.800	\$138.800
RAMÓN BILBAO VERDEJO – BLANCO			\$110.000
RAMÓN BILBAO CRIANZA – TINTO		\$79.800	\$110.000
VINO DE LA CASA – BLANCO/TINTO	\$24.800	\$59.800	\$88.800