

DESAYUNO

Servido hasta las 11:30am.

REVUELTOS DE LA CASA \$7.100

Huevos revueltos de la casa con queso Gruyere y Grana Padano, terminados con ciboulette. Incluye canasta de pan y mantequilla.

REVUELTOS \$6.100

Huevos revueltos húmedos y suaves. Incluye canasta de pan y mantequilla.

Agrega tomate cherry al horno, cebolla salteada o jamón. \$1.300

YOGURT CON GRANOLA \$6.500

Yogurt griego con granola de la casa. Viene con miel y fruta.

TOSTADAS FRANCESAS \$6.700

Tostadas francesas de brioche con fruta. Elige entre syrup, salsa de chocolate o salsa de manjar blanco.

PANCITO

Disponible todo el día.

CANASTA DE PAN \$4.800

Panes calientitos con mermelada de frutos rojos y mantequilla de la casa.

TOSTADAS CON PALTA \$6.100

Tostadas multisevilla con palta laminada, semillas de sésamo tostadas, sal y un chorrito de aceite de oliva.

TOSTADAS CON PALTA DE LA CASA \$8.100

Tostadas con palta en pan multisevillas, con tomates cherry asados y granola salada.

TOSTADAS CON PALTA, RICOTA Y MIEL PICANTE \$7.100

Tostadas con palta en pan multisevillas con ricota italiana y miel picante.

PASTELERÍA

GALLETAS

Frambuesa y chocolate blanco	\$2.900
Chocolate amargo y sal gruesa	\$2.900
Chocolate amargo rellenas de manjar	\$3.100
Galletas de muffin de frutos rojos	\$2.900
Alfajorcitos de maicena (4)	\$2.200
Brownies	\$3.000
Galletas para el café (300g)	\$3.500

MÁS PASTELERÍA

Rollitos de canela	\$3.900
Canelé (2 unidades)	\$3.500
Focaccia dulce de canela	\$3.700
Paris Brest	\$6.700
Torta amor	\$6.700
Torta tres leches	\$6.700

BOLLERÍA

Medialuna	\$3.000
Croissant	\$4.500
Croissant de tiramisú	\$6.500
Croissant de pie de limón	\$5.000
Croissant de almendras y chocolate	\$5.200
Croissant con relleno de frambuesa	\$5.000
Croissant de pistacho	\$6.700
Croissant de not-ella (choco avellana)	\$6.200

MUFFINS

Muffin 200% chocolate	\$3.900
Muffin de la abuela	\$3.700
Muffin de arándanos con crumble	\$3.700
Muffin de plátano, chocolate, crumble	\$3.700

SANDWICHES

Disponible todo el día.

BURRATA \$9.900

Mortadella italiana, burrata, pistachos y miel en focaccia de la casa.

PASTRAMI \$8.700

Pastrami, cebolla caramelizada, pepinillos, mostaza en pan multisevillas de masa madre.

EL CLÁSICO \$5.100

Mantequilla, jamón artesanal y queso en pan blanco de masa madre. Pídelo caliente.

HUMMUS Y TAPENADE \$7.900

Pan ciabatta, hummus, tapenade de aceitunas, tomate cherry asado, pimienta morrón, albahaca.

FRENCH DIP \$9.700

Sandwich de asado de tira desmechado con queso mantecoso en pan ciabatta de masa madre. Acompañado con su caldo para dipear.

EL CLÁSICO CROISSANT \$5.900

Jamón artesanal y queso en croissant. Pídelo caliente.

QUICHES

Servidos con ensalada de la casa desde las 12pm

CHAMPIÑÓN, ESPINACA Y RICOTA \$7.900

Champiñones salteados, espinaca salteada y ricota con relleno cremoso de queso Gruyere y Grana Padano.

QUICHE LORENA \$7.900

Quiche cremoso con mezcla de Gruyere y Grana Padano, puerro y tocino.

PARA COMPARTIR Servidos desde las 12pm

BURRATA CON FRUTA \$12.100

Burrata italiana, fruta asada en balsámico, albahaca y tostadas de baguette.

TÁRTARO DE FILETE \$12.100

Filete picado con alcaparras, pepinillos, chalota, salsa de mostaza, ciboulette.

ENSALADAS Y SOPAS

Servido desde 12pm hasta las 3pm y de 6pm a 8:45pm

ENSALADA CÉSAR

Lechuga costina, crutones, crocante de almendras y Grana Padano, queso Grana Padano y aderezo César.

Sin proteína \$7.500
Con pollo a la plancha \$9.800
Con camarones salteados \$10.600

ENSALADA OTOÑAL \$7.500

Lechuga hidropónica, kale, zapallo al horno, mote cocido, cranberries, almendras laminadas, feta desmenuzado. Aderezo de tahine y cebollín salteado.

Agrega pollo a la plancha \$2.700

CREMA DE ZAPALLO \$5.900

Crema de zapallo y jengibre con semillas tostadas, crutones y terminado con un chorrito de crema.

FONDOS

Servido desde 12pm hasta las 3pm y de 6pm a 8:45pm

RISOTTO DE CHAMPIÑÓN \$12.700

Risotto de callampas y champiñones salteados. Terminado con ciboulette y chips de parmesano.

PASTA A LA HUANCAÍNA \$14.700 CON CAMARONES SALTADOS

Rigatoni en salsa huancaína cremosa con saltado de camarones.

POKE BOWL ACEVICHADO \$13.700

Base de arroz pegajoso, salmón, edamame, palta, pepino, rabanito y zanahoria con salsa acevichada.

POKE BOWL TERIYAKI \$10.500

Base de arroz pegajoso, tofu marinado, edamame, palta, pepino, rabanito y zanahoria con salsa teriyaki.

FILETE A LA PIMIENTA \$17.200

Medallones de filete con salsa de pimienta y brandy. Acompañado de papas asadas.

PARA TOMAR

CAFÉ

Espresso	\$2.800	Cappuccino	\$3.600
Macchiato	\$3.300	Latte*	\$3.800
Espresso doble	\$3.600	Flat White	\$4.100
Cortado	\$3.400	Shot extra café	\$800
Espresso Tonic	\$4.100	Americano	\$3.500
Moca blanco*	\$4.100		
Latte caramelo salado*	\$4.100		

*Pídelo caliente o frío

TÉ

Selección de té	\$2.500	Chai Latte*	\$4.100
Matcha Latte*	\$4.100	Agregado leche	\$400
Infusión natural	\$2.500		

BEBIDAS

Jugo de naranja	\$3.900	Agua	\$2.800
Bebidas con gas	\$2.900	Kombucha	\$4.100
Jugos AMA	\$4.100	Limonada	\$3.700
Cerveza 0.0 Peroni	\$3.900		
Limonada con menta y jengibre	\$4.000		
Limonada con frambuesa	\$4.200		
Limonada de maracuyá	\$4.200		
Chocolate caliente con marshmallows	\$4.200		

MOCKTAILS

Mielada sin alcohol	\$4.900
Mimosa sin alcohol	\$4.300
Ginger Té Maracuyá	\$4.900

POSTRES

Servidos desde las 12pm

MOUSSE DE CHOCOLATE \$7.700

Mousse de chocolate sobre bizcocho de chocolate. Bañado en chocolate y almendras, con ganache montado y salsa de chocolate.

TRES LECHE DE TIRAMISÚ \$9.700

Base de tres leches de café con crema de tiramisú, terminado con cacao en polvo y salsa de Baileys.

CREMA VOLTEADA \$6.700

Flan cremosito con caramelo y fruta.

PIE DE LIMÓN \$6.700

Base de tarta, relleno de limón y leche condensada. Sopleteado tipo brulée y con merengue italiano.

CHEESECAKE VASCO \$7.700

Cheesecake con la superficie oscura, sin corteza y extremadamente cremoso.

BRUNCH

SÁBADOS Y DOMINGOS
DE 9AM A 1PM

CANASTA DE PAN \$4.800

Canasta de panes calientitos con mermelada y mantequilla de la casa.

TOSTADAS CON PALTA \$6.100

Tostadas multisevilla con palta laminada, semillas de sésamo tostadas, sal y un chorrito de aceite de oliva.

TOSTADAS CON PALTA \$8.100 DE LA CASA

Tostadas con palta en pan multisevillas, con tomates cherry asados y granola salada.

TOSTADAS CON PALTA, \$7.100 RICOTA Y MIEL PICANTE

Tostadas con palta en pan multisevillas con ricota italiana y miel picante.

EL CLÁSICO \$5.100

Mantequilla, jamón artesanal y queso en pan blanco. Pídelo caliente.

EL CLÁSICO CROISSANT \$5.900

Jamón artesanal y queso en croissant. Pídelo caliente.

TOSTÓN DE RICOTTA Y \$9.900 CHAMPIÑONES

Tostón de masa madre multisevillas. Encima, ricotta con mezcla de hierbas, champiñones salteados y tomate cherry asado.

TOSTÓN DE BURRATA, JAMÓN \$11.500 SERRANO Y PERA

Tostón de masa madre multisevillas, una burrata italiana entera, jamón serrano y peras al balsámico.

TÁRTARO DE SALMÓN \$12.700 Y MARACUYÁ

Tártaro de salmón con toques de maracuyá, palta, pepino, sésamo y ciboulette. Servido con tostadas de baguette.

HUEVOS

REVUELTOS DE LA CASA \$7.100

Huevos revueltos de la casa con queso Gruyere y Grana Padano, terminados con ciboulette. Incluye canasta de pan y mantequilla.

REVUELTOS \$6.100

Huevos revueltos húmedos y suaves. Incluye canasta de pan y mantequilla.

*Agrega tomate cherry al horno, \$1.300
cebolla salteada, queso mantecoso o jamón.*

SHAKSHUKA \$8.700

Huevos cocidos en una salsa de tomate especiada y ligeramente picante, palta, menta y toques de yogurt. Acompañado con naan de la casa.

HUEVOS BENEDICTINOS \$8.700

Huevos pochados y jamón sobre tostón multisevillas, terminados con salsa holandesa, ciboulette.

HUEVOS APALTADOS \$7.900

Tostón multisevillas con espinaca salteada, palta laminada, huevos pochados.

ALGO DULCE

TOSTADAS FRANCESAS \$6.700

Tostadas francesas de brioche con fruta. Elige entre syrup, salsa de chocolate o salsa de manjar blanco.

WAFFLES \$6.700

Waffles con fruta. Elige entre syrup, salsa de chocolate o salsa de manjar blanco.

PASTELERÍA

GALLETAS

Frambuesa y chocolate blanco	\$2.900
Chocolate amargo y sal gruesa	\$2.900
Chocolate amargo rellenas de manjar	\$3.100
Galletas de muffin de frutos rojos	\$2.900
Alfajorcitos de maicena (4)	\$2.200
Brownies	\$3.000
Galletas para el café (300g)	\$3.500

MÁS PASTELERÍA

Rollitos de canela	\$3.900
Canelé (2 unidades)	\$3.500
Focaccia dulce de canela	\$3.700
Paris Brest	\$6.700
Torta amor	\$6.700
Torta tres leches	\$6.700

BOLLERÍA

Medialuna	\$3.000
Croissant	\$4.500
Croissant de tiramisú	\$6.500
Croissant de pie de limón	\$5.000
Croissant de almendras y chocolate	\$5.200
Croissant con relleno de frambuesa	\$5.000
Croissant de pistacho	\$6.700
Croissant de not-ella (choco avellana)	\$6.200

MUFFINS

Muffin 200% chocolate	\$3.900
Muffin de la abuela	\$3.700
Muffin de arándanos con crumble	\$3.700
Muffin de plátano, chocolate, crumble	\$3.700

POSTRES

MOUSSE DE CHOCOLATE \$7.700

Mousse de chocolate sobre bizcocho de chocolate.
Bañado en chocolate y almendras, con ganache
montado y salsa de chocolate.

TRES LECHES DE TIRAMISÚ \$9.700

Base de tres leches de café con crema de tiramisú,
terminado con cacao en polvo y salsa de Baileys.

CREMA VOLTEADA \$6.700

Flan cremosito con caramelo y fruta.

PIE DE LIMÓN \$6.700

Base de tarta, relleno de limón y leche condensada.
Sopleteado tipo brulée y con merengue italiano.

CHEESECAKE VASCO \$7.700

Cheesecake con la superficie oscura, sin corteza y
extremadamente cremoso.

PARA TOMAR

CAFÉ

Espresso	\$2.800	Cappuccino	\$3.600
Macchiato	\$3.300	Latte*	\$3.800
Espresso doble	\$3.600	Flat White	\$4.100
Cortado	\$3.400	Shot extra café	\$800
Espresso Tonic	\$4.100	Americano	\$3.500
Moca blanco*	\$4.100		
Latte caramelo salado*	\$4.100		

*Pídelo caliente o frío

TÉ

Selección de tés	\$2.500	Chai Latte*	\$4.100
Matcha Latte*	\$4.100	Agregado leche	\$400
Infusión natural	\$2.500		

BEBIDAS

Jugo de naranja	\$3.900	Agua	\$2.800
Bebidas con gas	\$2.900	Kombucha	\$4.100
Jugos AMA	\$4.100	Limonada	\$3.700
Cerveza 0.0 Peroni	\$3.900		
Limonada con menta y jengibre	\$4.000		
Limonada con frambuesa	\$4.200		
Limonada de maracuyá	\$4.200		
Chocolate caliente con marshmallows	\$4.200		

MOCKTAILS

Mielada sin alcohol	\$4.900
Mimosa sin alcohol	\$4.300
Ginger Té Maracuyá	\$4.900