

DESAYUNO

Servido hasta las 11:30am.

REVUELTOS DE LA CASA \$7.200

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 o salsa de manjar blanco.

PANCITO

Disponible todo el día.

CANASTA DE PAN \$5.200

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

TOSTADAS CON PALTA \$6.300

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

TOSTADAS CON PALTA DE LA CASA \$8.300

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

TOSTADAS CON PALTA, RICOTA Y MIEL PICANTE \$7.300

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

PASTELERÍA

BOLLERÍA

Medialuna	\$3.200
Croissant	\$4.500
Croissant de pistacho	\$6.900
Croissant de not-ella (choco avellana)	\$6.200
Croissant brulé	\$5.000

MUFFINS

Muffin de arándanos con crumble	\$3.700
Muffin de limón y amapola	\$3.700

LLÉVANOS A TU CASA

Galletas para el café (300g)	\$4.700
Granola con miel y frutos secos (400g)	\$5.900
Mermelada de frutos rojos (400g)	\$6.900

GALLETAS

Galletas NY frambuesa y chocolate blanco	\$3.700
Galletas NY chocolate amargo y sal gruesa	\$3.700
Galletas NY chocolate rellenas de manjar	\$3.700
Alfajorcitos de maicena (4)	\$2.200

MÁS PASTELERÍA

Brownies	\$3.000
Madeleines de limón y choco blanco	\$3.700
Rollitos de canela	\$3.900
Canelé (2 unidades)	\$3.500
Paris Brest	\$6.900
Torta tres leches	\$6.900
Barrita cheesecake de limón y arándanos	\$4.700
Carrot cake	\$3.700

SANDWICHES *Disponible todo el día.*

PASTRAMI CON COLESLAW \$9.500

Pastrami laminado, salsa de la casa, pepinillos coleslaw con manzana verde, zanahoria y amapola. En pan multisevillas.

POLLO A LA BRASA \$9.200

Pollo a la brasa estilo peruano con salsa de pollería, lechuga y tomate en pan ciabatta.

EL CLÁSICO CROISSANT \$5.900

Jamón artesanal y queso en croissant. Pídelo caliente.

FRENCH DIP \$9.800

Sandwich de plateada desmechada con queso mantecoso en pan ciabatta de masa madre. Acompañado con su caldo para dipear.

MOZZARELLA Y TOMATE \$9.900

Focaccia de la casa con pesto de tomate deshidratado y almendras, mozzarella de búfala, rúcula, tomate cherry asado. Terminado con reducción de balsámico.

QUICHES *Servidos con ensalada de la casa desde las 12pm*

CHAMPIÑÓN, ESPINACA Y RICOTA \$8.700

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

QUICHE POLLO Y ZAPALLO \$8.700

Quiche cremoso con mezcla de Gruyere y Grana Padano, zapallo molido y en trozos, pollo desmenuzado y queso feta.

PARA COMPARTIR Servidos desde las 12pm

BURRATA CON FRUTA \$12.500

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

TÁRTARO DE FILETE \$12.700

Filete picado con aderezo asiático, yema curada en salsa de soya, cebolla morada, panko tostado, sésamo, ciboulette, ralladura de limón y limón picado.

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 \$10.200

Con camarones salteados \$10.600

ENSALADA DE PASTA \$8.900

Lechuga hidropónica, pasta, tomate cherry, albahaca, choclo, palta, queso fresco y tocino. Dressing de yogurt estilo ranch.

Agrega pollo a la plancha \$2.700

SOPA VICHYSOISE \$7.500

Sopa cremosa de puerro y papa, servida con tocino crocante, crutones y aceite de oliva.

PARA TOMAR

CAFÉ

Espresso	\$2.900	Cappuccino	\$3.700
Macchiato	\$3.400	Latte*	\$3.900
Espresso doble	\$3.700	Flat White	\$4.200
Cortado	\$3.500	Shot extra café	\$900
Espresso Tonic	\$4.600	Americano*	\$3.600
Moca blanco*	\$4.200		
Latte caramelo salado*	\$4.200		

*Pídelo caliente o frío

TÉ

Selección de té	\$2.600	Chai Latte*	\$4.100
Matcha Latte*	\$4.100	Agregado leche	\$400
Infusión natural	\$2.600		

FONDOS

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

RISOTTO CAPRESE \$14.700

Risotto de tomate con bocconcini, albahaca, chips de parmesano, tomate cherry asado.

PASTA A LA HUANCAÍNA \$18.100 CON LOMO SALTADO

Rigatoni en salsa huancaína cremosa con lomo saltado a término medio.

POKE BOWL ACEVICHADO \$13.700

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

POKE BOWL TERIYAKI \$10.500

Base de arroz pegajoso, tofu, edamame, palta, pepino, rabanito, zanahoria, salsa teriyaki, togarashi.

SALMÓN AL CURRY \$13.700

Salmón sobre salsa de curry con leche de coco. Aceite de albahaca y sésamo. Arroz basmati con semillas.

BEBIDAS

Jugo de naranja	\$4.500	Agua	\$2.800
Bebidas con gas	\$2.900	Kombucha	\$4.100
Jugos AMA	\$4.200	Limonada	\$3.900
Cerveza 0.0 Peroni	\$4.200		
Limonada con menta y jengibre	\$4.300		
Limonada con frambuesa	\$4.300		
Limonada de maracuyá	\$4.300		
Limonada matcha	\$4.300		
Chocolate caliente	\$4.200		

MOCKTAILS

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

POSTRES

Servidos desde las 12pm

CREMA VOLTEADA \$6.900

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.

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.

CUADRADO DE MANZANA \$6.900

Base de masa, relleno de manzana y canela, crumble y crema de mascarpone. Servido caliente con salsa de caramelo salado.

PAVLOVA DE MARACUYÁ \$7.700

Láminas de merengue con amapola, crema con aroma de menta, curd de maracuyá y frutos rojos.

CHEESECAKE VASCO \$7.700

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

BRUNCH

SÁBADOS, DOMINGOS Y
FERIADOS DE 9AM A 1PM

HUEVOS

REVUELTOS DE LA CASA \$7.200

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

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 multise millas, terminados con salsa holandesa, ciboulette.

SALMÓN AHUMADO \$8.900

Tostón multise millas palta, huevo revuelto cremoso y salmón ahumado. Terminado con eneldo.

CROISSANT CON TOCINO \$8.700

Croissant con huevo revuelto cremoso, tocino y salsa de queso cheddar.

CANASTA DE PAN \$5.200

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

TOSTADAS CON PALTA \$6.300

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

TOSTADAS CON PALTA DE LA CASA \$8.300

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

TOSTADAS CON PALTA, RICOTA Y MIEL PICANTE \$7.300

Tostadas con palta en pan multise millas con ricota italiana y miel picante.

EL CLÁSICO CROISSANT \$5.900

Jamón artesanal y queso en croissant. Pídelo caliente.

TOSTÓN DE BURRATA, PESTO Y TOMATE CHERRY \$10.700

Tostón de masa madre multise millas, una burrata italiana entera, pesto de albahaca y tomate cherry al horno.

ALGO DULCE

TOSTADAS FRANCESAS \$6.700

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

WAFFLES \$6.700

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

YOGURT CON GRANOLA \$6.500

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

BABKA DE PISTACHO (PARA 2) \$7.100

Pan suave trenzado con relleno de pistacho y remojado en almíbar. Servido en paila de hierro.