

catalina

Desayunos

Nos gusta usar pan de masa madre y huevos de corral.

Tostadas francesas / 25

Cásicas, con pan brioche, fruta de temporada y butterscotch.

Panqueques / 25

- Plátano, nueces, compota de fruta de temporada.
- Maple y fruta fresca.
- Tocino crispy, mantequilla y miel de abeja.

Avena integral / 23

Mermelada de sauco, nibs de cacao, castañas, plátano, fruta.

Yogurt natural / 23

Compota de fruta, granola casera, oliva, albahaca, sal de maras.

Overnight chia pudding / 23

Chia, leche de coco, manzanas al horno con canela, granola casera.

Ensalada de fruta / 23

Miel de abeja, piel de cítricos, polen, muña.

Sartén de tortilla húmeda / 28

Omelette húmedo, champiñones salteados con pesto, tocino crocante, verdes, queso parmesano y tostada.

Shakshuka / 27

Salsa de tomate, dos huevos, culantro y queso cremoso, acompañado de pan tostado.

Dos huevos / 18

Fritos, pochados o revueltos, mantequilla, tostada.

Agrégle: Palta / 6 Tocino / 9

Tosta de palta / 19

Palta en láminas, cebollas encurtidas, mostaza y semillas.

Tostada de labneh / 19

Labneh, palta en láminas, tomates al horno, miel picantita.

Huevos benedictinos / 29

De trucha o Jamón ahumado, huevos pochados, salsa holandesa sobre tostada.

Un omelette en un sanguiche / 23

Brioche, queso cremoso, cebolla caramelizada, omelette jugoso, chilli crisp de rocoto.

Bagel / 27

Trucha en láminas, palta, queso crema, pepino, alcaparras, eneldo, pickles.

El completo / 31

Palta en láminas, tomates al horno, trucha en laminas gravlax, huevos a tu gusto, verdes, tostada.

Pan sin gluten / 4

Palta / 6 Tocino / 9

Trucha / 9

Huevos al gusto (2) / 6

Granola / 4 Yogurt / 5

*Algunos insumos cambian según temporada

*Alergias o restricciones por favor comunicarlo.

*Envases para llevar +2

Sanguches

Servidos con papas crocantes o mix de verdes y en pan de masa madre.

Focaccia apaltada y hummus / 27

Focaccia, hummus de garbanzo, palta en laminas, tomate al horno, pepino y arúgula.

Focaccia capresse / 27

Focaccia, pesto de albahaca, queso derretido, tomates al horno y arúgula.

Sanguche de Pollito / 29

Pechuga de pollo en trozos y apio, mayonesa de ajos confitados, palta, papitas al hilo, verdes.

Katsu Sando de pollo / 29

Pollo crocante, hoisin de durazno y maní, coleslaw, pickles.

Roast Beef / 29

Servido con mayonesa de ajos confitados, arúgula, tomate, pickles, palta.

Ensaladas

Ensalada de altura / 29

Trucha en gravlax, palta, tomates cherry, papitas crocantes en cubos, aceitunas negras, cebolla blanca, vainitas, sobre cama de verdes, huevo, vinagreta de dijon.

Ensalada Roast beef / 29

Lechuga, tomates confitados, palta, papas crocantes, láminas de roast beef, vinagreta de dijon.

Pollo crispy / 29

Mix de hojas, chucrut, pollo crocante, grana padano, croutones de masa madre, vinagreta estilo César.

Sopas

Crema de zanahoria, jengibre y hierba luisa / 27
Leche de coco, albahaca, pan tostado.

Sopa de pollo / 28

Dieta de pollo, caldo de pollo y verduras, cabello de angel, huevo duro y papa sancochada.

Fondos

Pollo pesto bowl / 38

Pechuga de pollo a la plancha, quinua graneada, pesto de albahaca, tomates al horno, arugula, semillas y granada.

Snitzel de pollo / 43

Muslo de pollo al panko, puré de papas, mix de verdes, salsa tonkatsu de sauco.

Trucha a la plancha / 44

Pure de papa, espárragos a la plancha, mantequilla de alcaparras, mix de verdes, vinagreta de dijon.

Pastas

Frescas hechas en casa.

Orecchiette al pesto / 41

Tomates confitados parmesano DOP.

A la Trapenense / 41

Pesto rústico de tomates y frutos secos, queso ricotta, aceite de oliva.

Papardelle / 41

Salsa de hongos, parmesano DOP.

Tagliatelle Carbonara / 41

Tocino artesanal.

Tagliatelle de la abuela / 42

Salsa bolognesa de carne y muchas horas de coccion.

*Algunos insumos cambian según temporada

*Alergias o restricciones por favor comunicarlo.

*Envases para llevar +2

Café, jugos y otras bebidas

Espresso / 7

Capuccino / 10

Cold brew / 12

Iced americano / 9

Americano / 8

Latte / 12

Cold brew naranja / 14

Iced latte / 13

Flat white / 9

Moka / 14

Moka frappuccino / 18

Frappuccino / 16

+Leche vegana de avena o coco / 3

Calientes

Té verde, té negro, hierba luisa

Coca, Muña, Manzanilla / 9

Mate de la felicidad / 10

Kion, limón, miel / 10

Chocolate caliente / 14

Chai latte / 12

Naturales y fríos

Naranja / 8

Sandía / 8

Verde / 12

Piña, manzana verde, apio, espinaca, kion.

Dorado / 12

Zanahoria, cúrcuma, kion, naranja.

Frutos rojos / 12

Chicha morada / 10

Té negro frío / 12

Limón, jarabe de piña

Limonada / 10

Hierba buena

Limonada de sandia / 12

Kombucha / 16

*Pregunta por los sabores disponibles

Sodas

Bebidas casera con gas

Fresa y Arándano / 12

Cordial de fresas y arándanos, limón tahití.

Sandía y Hierba buena / 12

Cordial de sandía, hierba buena, limón tahití.

Cítricos / 12

Mix de cítricos, lima, limón tahití.

Smoothies

Mango Lassi / 20

Mango, leche de coco, cardamomo, kion.

Cacao y café / 20

Leche de avena, plátano, espresso, cacao nibs.

Frutos rojos y naranja / 20

Fresas, arándanos, plátano, jugo de naranja.

Agua Munay 500ml

Agua sin gas / 8

Agua con gas / 8

Gaseosas

Coca cola / 8

Inka Cola / 8

Vinos

Copa de vino blanco / 26

Copa de vino tinto / 26

Botellas

Blancos

Korta, Sauvignon Blanc, Chile / 98

Cocoliche Blend de Blancas, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Chenin, Semillón, Argentina / 98

Castel Pujol, Trebbiano, Uruguay / 139

Castel Pujol, Chardonnay, Uruguay / 139

Dandelion, Torrontes, Argentina / 98

Cara Sucia Blend de Blancas, Pedro Giménez, Torrontés, Moscatel, Palomino y Criolla Blanca, Argentina / 139

Naranja

Esencial Naranja, Pedro Giménez, Argentina / 149

Tintos

Esencial, Malbec, Argentina / 149

Korta K42, Cabernet Sauvignon, Chile / 98

Korta K42, Carmenere, Chile / 98

Cocoliche Tinto Blend, Malbec, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot Argentina / 98

Cara sucia Tinto Blend, Argentina / 139

Castel Pujol, Tannat, Uruguay / 139

Dandelion, Tinto de Criollas, Argentina / 98

Cócteles / 32

Espresso Martini

Salqa Licor de Café, Vodka, sirope, café espresso.

Cold Brew Tonic

Salqa Licor de Café, Cold Brew, Agua Tónica, naranja.

Coffee Negroni

Gin, Campari, vermouth rosso, cold brew, naranja.

Garibaldi

Campari, Jugo de naranja saxona.

Aperol Spritz

Aperol, prosecco, soda, naranja.

Limoncello Spritz

Limoncello Eliseo, limón, prosecco, soda, piel de lima.

Pisco Sour

Pisco Quebranta, jarabe de goma, limón criollo, clara de huevo, bitters.

Cervezas / 12

Cusqueña

Cusqueña de trigo

Postres

Torta de Zanahoria / 16

Keke de zanahoria con toques de naranja, canela, pasas, frutos secos y frosting de queso crema.

Brownie de chocolate / 19

Brownie clásico servido con bola de helado de vainilla, butterscotch al miso y cacao nibs.

Crumble de manzana / 21

Manzana al horno con canela, helado de vainilla, crumble, butterscotch.

Tarta de quesos / 22

Alfajor con manjar de olla / 12

Galletas de chocochip / 8

Galleta de pistacho y chocolate blanco / 10

Helado /13