

desayunos

HUEVOS RANCHEROS	Dos huevos fritos al comal con salsa ranchera, aguacate y culantro, acompañado de una tostada.
¢5.100	
BURRITO DE DESAYUNO	Relleno huevos cremosos con cebollino, frijoles refritos, queso cheddar y cebolla caramelizada. Servido con ensalada de kale.
¢5.200	
BOWL DE FRUTAS CON GRANOLA	Base de yogurt griego, granola casera, frutas de temporada y mantequilla de maní.
¢5.500	
BOWL DE PINTO	Gallo pinto servido con dos huevos cremosos, tocineta, plátano maduro, queso en cuadritos, aguacate y natilla.
¢5.200	
CHILAQUILES	Chips de tortilla, pollo desmechado, huevo frito, queso cheddar, salsa tatemada y salsa roja Dupla.
¢5.000	
TORTILLA ALIÑADA	Acompañada con dos huevos al gusto.
¢4.000	
TOSTADA DE AGUACATE Y HUEVO	Pan de masa madre, con un spread de aguacate, huevos cremosos con cebollino, queso tierno y kale.
¢5.000	

TOSTADA VEGGIE	Pan de masa madre, salteado de hongos, espinaca, tomate cherry y queso feta.
¢3.500	

bagels & waffles

BAGEL DE DESAYUNO	Relleno de dos huevo cremosos, cebolla encurtida, queso crema de queso feta y aguacate.
¢4.700	
BAGEL DE HUEVO Y TOCINETA	Bagel con ajonjolí, huevo frito, tocineta y aguacate.
¢4.700	
CHICKEN & WAFFLE	Waffle coronado con pollo frito estilo tepanyaki, miel de maple y coleslaw.
¢5.100	
WAFFLE DE FRUTOS ROJOS	Con frutas de temporada y mermelada de frutos rojos, servido con helados y miel de maple.
¢4.000	
WAFFLE BANANO & CHURRO	waffle espolvoreado con azúcar y canela, con banano y caramelo, con helado.
¢4.000	
WAFFLE DE BRUNCH	Waffle casero con huevo frito, tocineta, aguacate y miel de maple.
¢4.000	

emparedados

EMPAREDADO ITALIANO	Relleno con queso mozzarella fresco, jamón serrano, cebolla caramelizada, hongos salteados, arúgula y tomate deshidratado.
¢5.700	
EMPAREDADO DE PAVO	Relleno de jamón de pavo, tomate confitado, queso palmito, aguacate y lechuga. Aderezado con mostaza miel y alioli.
¢5.900	

ensaladas

ENSALADA MULTICOLOR	Con ayote rostizado, coliflor, hierbabuena, culantro y trocitos de pollo. Con aderezo de limón y ajo rostizado.
¢6.000	
ENSALADA COBB (KETO)	Mix de lechugas, huevo duro, tocineta, tomate, pepino, cebolla morada. Con aderezo cremoso de aguacate.
¢6.000	

ENSALADA CÉSAR DE KALE CON GARBANZOS	Trocitos de pollo, sobre una mezcla de lechuga y kale, lascas de parmesano, hongos frescos, zanahoria y garbanzos rostizados y crotones de pan de masa madre. Con aderezo cremoso de aguacate.
¢6.100	
ENSALADA POLLO AGUACATE	Mix de lechugas, tomate cherry, cebolla caramelizada, arándanos deshidratados, aguacate, huevo duro y pollo a la plancha. Aderezo de mostaza-balsámico.
¢6.100	

bowls

TICO BOWL	Base de arroz achiotado, carne mechada en su salsa, plátanos maduros, frijoles refritos y pico de gallo.
¢5.900	
BOWL MEXICANO	Base de arroz achiotado, guacamole, cebolla morada encurtida, chips de tortilla, elote desgranado y queso molido. Con salsa tatemada.
Con carne mechada: ¢5.800	Con pollo: ¢5.500
BOWL MEDITERRÁNEO	Base de quinoa, falafel, ayote rostizado, hummus y ensalada griega.
¢5.000	
BOWL BIBIMBAP	Base de fideos de arroz salteados en salsa oriental de la casa, acompañado de vegetales frescos, un huevo frito, trocitos de pollo y encurtido asiático.
¢5.200	

pizzas

FOCACCIA	Pasta de masa madre con aceite de oliva, tomate confitado y cebolla caramelizada
¢4.700	
PEPPERONI	Salsa de tomate natural, queso mozzarella y pepperoni.
¢5.900	
JAMÓN SERRANO	Salsa de tomate natural, queso parmesano, jamón serrano y arúgula.
¢6.000	
JAMÓN Y HONGOS	Salsa de tomate natural, jamón de pavo y hongos frescos.
¢5.900	
MARGARITA	Salsa de tomate natural, queso mozzarella fresco, arúgula y tomate cherry.
¢5.600	
SUPREMA	Salsa de tomate natural, jamón, chorizo de res, queso mozzarrela, hongos, cebolla y chile dulce.
¢6.200	
BLANCA	Salsa blanca con trozos de pollo a las hierbas y cebolla caramelizada.
¢5.900	

Impuestos incluidos.

Probá el almuerzo de la semana

PLATO FUERTE + FRESCO DEL DÍA €6.000

SEGUÍNOS



café de especialidad

ESPRESSO	€1.500
ESPRESSO DOBLE	€1.900
AMERICANO	€1.700
AMERICANO DOBLE	€2.000
CAFÉ CON LECHE	€2.100
CAPUCCINO	€2.200
CORTADO	€2.000
CORTADO DOBLE	€2.600
FLAT WHITE (CAPUCCINO GRANDE)	€2.700
LATTE	€2.500
MOCACCINO	€3.000
LATTE VAINILLA	€3.000
FILTRADO (PARA 1 TAZA)	€1.900
FILTRADO (PARA 2 TAZAS)	€2.600
FILTRADO (PARA 3 TAZAS)	€3.200

té & chocolate

CHOCOLATE CALIENTE	€3.000
TÉ VERDE, NEGRO, MANZANILLA	€1.900
TÉ CHAI	€3.000
TÉ MATCHA EN AGUA	€2.500
TÉ MATCHA EN LECHE	€3.000
ICED MATCHA	€3.000
ICED MATCHA MIEL	€3.200

Adicional leche de almendra €500

café fríos & frozen

ICED LATTE VAINILLA shot adicional €200	€3.000
ICED SALTED CARAMEL LATTE	€3.200
AMERICANO CÍTRICO	€2.600
FROZEN MOCACCINO	€3.000
FROZEN CAPUCCINO	€3.000
FROZEN CHOCOLATE	€3.000

naturales & batidos

FRESCO DEL DÍA	€1.200
GUANÁBANA	€2.200
LIMONADA CON HIERBABUENA	€2.200
LIMONADA	€2.200
MANGO	€2.200
FRESA	€2.200
TÉ FRÍO	€2.200
JUGO DE NARANJA	€2.000
BATIDO VERDE	€3.000
BANANO CON MANTEQUILLA DE MANÍ	€3.000
FRUTOS ROJOS	€3.000
TE CHAI FROZEN	€3.000

Naturales en leche €200 adicionales.

cold brew

A LAS ROCAS	€2.000
LATTE CON VAINILLA	€2.900
FRUTOS ROJOS	€2.900

Adicional leche de almendra €500

gaseosas

REGULARES	€800
SALT TRADERS	€2.600
KOMBUCHA	€2.000
KOMBUCHA CON CBD	€2.600