DESAYUNOS BREAKFASTS

BOLLERÍA CALIENTE | HOT PASTRIES

CROISSANT $50
CROISSANT

CROISSANT DE ALMENDRAS $70
ALMOND CROISSANT

MAGDALENA $25
"MAGDALENA"

FRUTA | FRUIT

PLATO DE FRUTA $100
FRUIT PLATE 190 g

SELECCIÓN DE FRUTOS ROJOS $130
ACOMPAÑADOS DE YOGURT Y GRANOLA
SELECTION OF BERRIES ACCOMPANIED BY YOGURT AND GRANOLA 120 g

BOWL DE AVENA $125
CON LECHE DE ALMENDRA Y FRUTOS ROJOS
OAT BOWL WITH ALMOND MILK AND BERRIES 120 g

SUPREMA DE TORONJA $80
SUPREME PINK GRAPEFRUIT 190 g

YOGURT GRIEGO ORGÁNICO Y GRANOLA $120
ORGANIC GREEK YOGURT AND GRANOLA 240 g

MÁS LIGERO | LIGHTER

BOWL DE AÇAI $175
YOGURT GRIEGO ORGÁNICO, SELECCIÓN DE FRUTA DE TEMPORADA, CREMA DE ALMENDRA TOSTADA Y PLÁTANO
ORGANIC GREEK YOGURT, SELECTION OF SEASONAL FRUIT, TOASTED ALMOND CREAM AND BANANA 240 g

LO MÁS GOLOSO | THE TASTIEST ONE

PAN FRANCÉS $160
BRIOCHE HECHO EN CASA, CREMA HELADA DE YOGURT, FRUTOS ROJOS
HOMEMADE BRIOCHE, FROZEN YOGURT CREAM, BERRIES 220 g

HOT CAKES $155
RELLENOS DE QUESO RICOTTA, LIMÓN EUREKA, COULIS DE BLUEBERRIES
HOT CAKES STUFFED WITH RICOTTA CHEESE, EUREKA LEMON, BLUEBERRIES COULIS 3 PCS.

CROISSANT TOSTADO $75
CON MERMELADA DE FRUTOS ROJOS Y MANTEQUILLA ORGÁNICA
TOASTED CROISSANT WITH BERRIES JAM AND ORGANIC BUTTER 1 PC.

PAN DE MASA MADRE HECHO EN CASA TOSTADO $85
CON MANTEQUILLA ORGÁNICA Y MERMELADA DE FRUTOS ROJOS
TOASTED HOMEMADE SOURDOUGH BREAD WITH ORGANIC BUTTER AND RED FRUIT JAM 2 PCS.

LOS QUE NOS ENCANTAN | THOSE WE LOVED

TOSTADA DE AGUACATE $180
AGUACATE, HUEVO POCHÉ, CHORIZO RIOJANO CURADO, CHILE SERRANO, CEBOLLA MORADA ENCURTIDA, POLVO DE CHILES, CILANTRO CRIOLLO
AVOCADO, POACHED EGG, CURED "CHORIZO RIOJANO", "SERRANO" CHILI, PICKLED RED ONION, CHILI POWDER, "CRIOLLO" CILANTRO 300 g

MOLLETES GRATINADOS CON CHISTORRA $165
QUESO MENONITA, FRIJOLES REFRITOS, PICO DE GALLO
MOLLETES GRATIN WITH CHISTORRA, MENNONITE CHEESE, REFRIED BEANS, "PICO DE GALLO" 4 PCS.

CROQUE MONSIEUR $180
PAN BRIOCHE TOSTADO, JAMÓN DE PAVO, QUESO MENONITA GRATINADO, BECHAMEL
CROQUE MONSIEUR, TOASTED BRIOCHE BREAD, TURKEY HAM, GRATIN MENNONITE CHEESE, BECHAMEL 1 PC.

CROQUE MADAME $190
PAN BRIOCHE TOSTADO, JAMÓN DE PAVO, UN HUEVO ESTRELLADO, QUESO MENONITA GRATINADO, BECHAMEL
CROQUE MADAME, TOASTED BRIOCHE BREAD, TURKEY HAM, ONE FRIED EGG, GRATIN MENNONITE CHEESE, BECHAMEL 1 PC.

TORTILLA ESPAÑOLA $145
CON O SIN CEBOLLA, ALIOLÍ, TOMATES CHERRYS (PUNTO DE CUAJO A SU GUSTO)
SPANISH OMELETTE, WITH OR WITHOUT ONION, "ALIOLI", CHERRY TOMATOES (RENNET POINT TO YOUR TASTE) 250 g

HUEVOS BENEDICTINOS $230
BRIOCHE TOSTADO, SALSA HOLANDESA CÍTRICA, SALMÓN CURADO EN CASA
EGGS BENEDICTINE, TOASTED BRIOCHE, HOLLANDAISE CITRUS SAUCE, HOME-CURED SALMON 2 PCS.

HUEVOS ROTOS (DOS HUEVOS ORGÁNICOS) $175
CON PAPAS FRITAS Y JAMÓN IBÉRICO 100 % DE BELLOTA "5 JOTAS" 25 g $250
BROKEN EGGS, FRENCH FRIES WITH 100% IBERIAN HAM "5 JOTAS"
CON PAPAS FRITAS Y CHISTORRA 80 g $215
BROKEN EGGS, FRENCH FRIES WITH "CHISTORRA"

HUEVOS A LA INGLESA $195
DOS HUEVOS ESTRELLADOS, TOCINETA CURADA, SALCHICHA DE AVE ORGÁNICA, PAPA HASH BROWN, FRIJOLES REFRITOS, TOMATES ASADOS, HONGOS CONFITADOS
TWO FRIED EGGS, CURED BACON, ORGANIC SAUSAGE, HASH BROWN, REFRIED BEANS, ROASTED TOMATOES, CONFIT MUSHROOMS

CHILAQUILES
CON SALSA VERDE DE CHILE MORITA O SALSA ROJA DE CHILE GUAJILLO, AGUACATE, CEBOLLA MORADA ENCURTIDA, CILANTRO CRIOLLO, QUESO MENONITA GRATINADO, CREMA DE RANCHO ORGÁNICA
CHILAQUILES WITH GREEN "MORITA" OR RED "GUAJILLO" CHILI SAUCE, AVOCADO, PICKLED RED ONION, "CRIOLLO" CILANTRO, GRATIN MENNONITA CHEESE, ORGANIC CREAM

DOS HUEVOS ORGÁNICOS ESTRELLADOS $170
TWO FRIED EGGS

PECHUGA DE POLLO ORGÁNICA ASADA AL CARBÓN $185
GRILLED CHICKEN BREAST 120 g

ARRACHERA MARINADA EN CASA $250
HOMEMADE MARINATED FLANK STEAK 180 g

LA CARTA PUEDE PRESENTAR CAMBIOS POR PARTE DEL CHEF, DEPENDIENDO DE LA TEMPORADA Y EL PRODUCTO QUE SE RECIBE A DIARIO EN EL RESTAURANTE. EL PESO INDICADO DE LAS PROTEÍNAS ES EN CRUDO. NUESTROS PRECIOS INCLUYEN EL 16% IVA. LA PROPINA NO ES OBLIGATORIA | *THE MENU MAY BE CHANGED BY THE CHEF, DEPENDING ON THE SEASON AND THE PRODUCT THAT IS RECEIVED DAILY IN THE RESTAURANT. THE WEIGHT OF THE PROTEINS IT'S RAW. OUR PRICES INCLUDE 16% TAXES. TIP IS NOT MANDATORY.*

BEBIDAS DRINKS

CAFÉ | COFFEE

AMERICANO | AMERICAN STYLE COFFEE 230 ml	$50
DESCAFEINADO | DECAFFEINATED 230 ml	$50
ESPRESSO | ESPRESSO 60 ml	$50
ESPRESSO CORTADO | ESPRESSO WITH MILK 80 ml	$55
ESPRESO DOBLE | DOUBLE ESPRESSO 120 ml	$70
ESPRESSO DOBLE CORTADO DOUBLE ESPRESSO WITH MILK 140 ml	$75
LATTE 230 ml	$60
LATTE FRÍO | COLD LATTE 300 ml	$65
CAPUCCINO 300 ml	$70
MOKACCINO 300 ml	$75
SHOT DE CAFÉ | COFFEE SHOT	$20
SHOT DE LECHE | MILK SHOT	$10
SHOT DE LECHE DE ALMENDRA, ARROZ, SOYA, AVENA ALMOND, RICE, SOY, OAT MILK SHOT	$15
CHOCOLATE CALIENTE | HOT CHOCOLATE 230 ml	$65
CHOCOLATE FRÍO | COLD CHOCOLATE 300 ml	$70
MATCHA LATTE 230 ml	$80
MATCHA LATTE FRÍO | COLD MATCHA LATTE 300 ml	$85

MALTEADAS | MILKSHAKE

FRESA | STRAWBERRY 260 ml	$60
PLÁTANO | BANANA 260 ml	$60
CHOCOLATE | CHOCOLATE 260 ml	$60

JUGOS Y LICUADOS | JUICES & SMOOTHIES

NARANJA NATURAL (EN TEMPORADA) NATURAL ORANGE JUICE (IN SEASON) 260 ml	$65
MANDARINA (EN TEMPORADA) TANGERINE (IN SEASON) 260 ml	$65
VERDE | GREEN 260 ml	$75
ZANAHORIA | CARROT 260 ml	$75
TORONJA | PINK GRAPEFRUIT 260 ml	$75
PIEL SANA: PAPAYA, PIÑA, FRESA, NARANJA HEALTHY SKIN: PAPAYA, PINEAPPLE, STRAWBERRY, ORANGE 260 ml	$75
MULTIVITAMÍNICO: GUAYABA, PIÑA, PEREJIL, ESPINACA MULTIVITAMIN: GUAYAVA, PINEAPPLE, PARSLEY, SPINACH 260 ml	$75
ANTIGRIPAL: PIÑA, GUAYABA, MIEL, LIMÓN "ANTIGRIPAL": PINEAPPLE, GUAVA, HONEY, LEMON 260 ml	$75

TÉS Y TISANAS | TEAS & TISANES

ARÁNDANO-COCO-KIWI 650 ml	$85
LAVANDA "AROMÁTICA Y RELAJANTE" 650 ml	$85
ENGLISH BREAKFAST "ELEGANTE Y TRADICIONAL" 650 ml	$85
MANZANILLA "DESINTOXICANTE Y DIGESTIVO" 650 ml	$85
MANZANA-CANELA-ALMENDRA 650 ml	$85
CURCU-CHAI MASALA "DORADO Y ESPECIADO" 650 ml	$85
DIGESTIVO AMIGABLE "PALIATIVO Y DESINFLAMANTE" 650 ml	$85
VERDE "TRADICIONAL Y SUAVE" 650 ml	$85
VERDE FRESA 650 ml	$85
CURCU-CHAI CÚRCUMASALA 650 ml	$85
NEGRO CHAI MASALA 650 ml	$85

LA CARTA PUEDE PRESENTAR CAMBIOS POR PARTE DEL CHEF, DEPENDIENDO DE LA TEMPORADA Y EL PRODUCTO QUE SE RECIBE A DIARIO EN EL RESTAURANTE. EL PESO INDICADO DE LAS PROTEÍNAS ES EN CRUDO. NUESTROS PRECIOS INCLUYEN EL 16% IVA. LA PROPINA NO ES OBLIGATORIA | *THE MENU MAY BE CHANGED BY THE CHEF, DEPENDING ON THE SEASON AND THE PRODUCT THAT IS RECEIVED DAILY IN THE RESTAURANT. THE WEIGHT OF THE PROTEINS IT'S RAW. OUR PRICES INCLUDE 16% TAXES. TIP IS NOT MANDATORY.*