

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
Alfajorcitos de maicena (4)	\$2.200

BOLLERÍA

Medialuna	\$3.000
Croissant	\$4.500
Croissant de tiramisú	\$6.500
Croissant de pie de limón	\$5.000
Croissant de almendras y chocolate	\$5.700
Croissant de cheesecake de mora	\$6.200
Croissant de pistacho	\$6.900
Croissant de not-ella (choco avellana)	\$6.200

MÁS PASTELERÍA

Brownies	\$3.000
Galletas para el café (300g)	\$3.500
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	\$6.700
Babffin (babka muffin)	\$5.700
Naranjitas confitadas	\$3.500

MUFFINS

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

SANDWICHES

Disponible todo el día.

PASTRAMI \$8.700

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

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 \$9.700

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.

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

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 VERDE \$8.900

Lechuga hidropónica, espárragos salteados, habas, maní, crutones, palta, dressing de limón. Eneldo, menta, albahaca.

Agrega pollo a la plancha \$2.700

BERENJENAS ASADAS \$8.900

Berenjenas asadas con base de yogurt espeso, aceite de tomate y ajo confitado con miel picante, quinoa crispy. Eneldo, albahaca, perejil.

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	\$4.500	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		

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 \$17.700 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 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.

SALMÓN AL CURRY \$13.700

Salmón sellado sobre salsa de curry con leche de coco. Terminado con aceite de albahaca y sésamo. Arroz basmati con semilla de maravilla, amapola y zapallo.

BEBIDAS

Jugo de naranja	\$4.500	Agua	\$2.800
Bebidas con gas	\$2.900	Kombucha	\$4.100
Jugos AMA	\$4.100	Limonada	\$3.700
Cerveza 0.0 Peroni	\$4.200		
Limonada con menta y jengibre	\$4.000		
Limonada con frambuesa	\$4.200		
Limonada de maracuyá	\$4.200		
Limonada matcha	\$4.200		
Chocolate caliente frío	\$4.200		

MOCKTAILS

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

POSTRES

Servidos desde las 12pm

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.

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.

CRUMBLE DE FRUTA \$7.700

Base de fruta de la estación con canela, con crumble crocante encima y crema de mascarpone y vainilla.

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 Y DOMINGOS
DE 9AM A 1PM

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, 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 multise­millas, terminados con salsa holandesa, ciboulette.

ESPÁRRAGOS Y POCHADO \$8.900

Tostón multise­millas con ricotta, espárragos salteados, huevos pochados, hojas.

SALMÓN AHUMADO \$8.700

Tostón multise­millas 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 \$4.800

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

TOSTADAS CON PALTA \$6.100

Tostadas multise­millas 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 multise­millas, con tomates cherry asados y granola salada.

TOSTADAS CON PALTA, RICOTA Y MIEL PICANTE \$7.100

Tostadas con palta en pan multise­millas 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 multise­millas, 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, 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.

YOGURT CON GRANOLA \$6.500

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

PASTELERÍA

GALLETAS

Frambuesa y chocolate blanco	\$2.900
Chocolate amargo y sal gruesa	\$2.900
Chocolate amargo rellenas de manjar	\$3.100
Alfajorcitos de maicena (4)	\$2.200

BOLLERÍA

Medialuna	\$3.000
Croissant	\$4.500
Croissant de tiramisú	\$6.500
Croissant de pie de limón	\$5.000
Croissant de almendras y chocolate	\$5.700
Croissant de cheesecake de mora	\$6.200
Croissant de pistacho	\$6.900
Croissant de not-ella (choco avellana)	\$6.200

MÁS PASTELERÍA

Brownies	\$3.000
Galletas para el café (300g)	\$3.500
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	\$6.700
Babffin (babka muffin)	\$5.700
Naranjitas confitadas	\$3.500

MUFFINS

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

POSTRES

Servidos desde las 12pm

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.

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.

CRUMBLE DE FRUTA \$7.700

Base de fruta de la estación con canela, con crumble
crocante encima y crema de mascarpone y vainilla.

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.

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	\$4.500	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	\$4.500	Agua	\$2.800
Bebidas con gas	\$2.900	Kombucha	\$4.100
Jugos AMA	\$4.100	Limonada	\$3.700
Cerveza 0.0 Peroni	\$4.200		
Limonada con menta y jengibre	\$4.000		
Limonada con frambuesa	\$4.200		
Limonada de maracuyá	\$4.200		
Limonada matcha	\$4.200		
Chocolate caliente frío	\$4.200		

MOCKTAILS

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