

# DESAYUNOS

---

<b>Yogur griego y granola casera</b> 35.000 Con mermelada casera de maracumango, banano y frutas de temporada con un toque de pitahaya rosada rica en antioxidantes		<b>Huevo pochado con hash de papa y salsa holandesa de maíz.</b> 35.000 Un crujiente hash de papa cubierto con guacamole, huevo pochado y una cremosa salsa holandesa de maíz	
<b>Yogur de coco y granola casera</b> 35.500 Con mermelada casera de maracumango, banano y frutas de temporada con un toque de pitahaya rosa rica en antioxidantes <b>Vegano.</b>		<b>Desayuno de Croissant y huevo</b> 35.500 Croissant con bechamel de maíz, salsa de lulo y tomate, queso costeño, hierbas y un huevo hervido	
<b>Ensalada de frutas de temporada</b> 26.000 De nuestras frutas de temporada favoritas		<b>Tostada de Brioche con mermelada y mantequilla</b> 20.500 Dos rebanadas de brioche con nuestra mantequilla casera y mermelada de temporada	
<b>Tostada de marañones y maracumango</b> 25.000 Rebanada de brioche con nuestra mantequilla casera de marañón tostado, mermelada de maracuya-mango y mango fresco		+Aguacate 8.000 +Huevo Pochado 7.500	

---

## PASTELERÍA TARTAS Y TORTAS

---

<b>Tarta de Lulo</b> 17.000 Una tarta fina rellena de mermelada casera y crud de lulo cubierta de merengue crujiente		<b>Pan de uchuva</b> 14.500 Pan de leche cubierto con mermelada casera de uchuva	
<b>Tartin de piña</b> 17.000 Finas capas de piña caramelizada sobre una base de hojaldre crujiente		<b>Rollo de jengibre y canela</b> 14.000 Una suave masa de pan enrollada con canela, jengibre, con ralladura de cítricos y terminada con un glaseado	
<b>Tarta de mango</b> 17.000 Relleno con una crema de mango de azúcar y maracuyá con crema de canela			
<b>Torta de achiote y banano</b> 16.000 Torta de banano y achiote con chunks de nueces tostadas y chocolate oscuro Disidente al 75%			
<b>Torta de toronja</b> 16.000 Un esponjoso pastel de toronja glaseado			
<b>Tarta de temporada</b> 16.500 Masa de croissant hojaldrada con frutas de temporada			

---

### GALLETAS

---

<b>Galleta de Arequipe y Chocolate Negro</b> 13.000 Galleta de mantequilla con un centro de arequipe cubierto con chocolate oscuro Disidente 75%	
<b>Galleta de lulo y chocolate blanco</b> 13.000 Galleta de mantequilla con mermelada de lulo casero cubierta con chocolate blanco disidente con marañón	
<b>Munchique</b> 6.000 Crujiente hojaldre caramelizado con azúcar de hoja de coca	

## HELADOS

*Pregunta por nuestros helados de temporada*

	Copa	Cono Casero	Cono de Coco
Una cucharada	8.000	10.000	10.000
Dos cucharadas	12.000	14.000	14.000

## SMOOTHIES

**Rosado (antioxidante)** 20.000  
Fresa, mora, Pitaya, mango, Banano, uva isabellina, yogur y trozos de pitaya congeladas en seco

**Verde (energizante)** 20.000  
Yogur y mambe con limón mandarino, guanábana, aguacate, piña, banano miel y leche

**Atardecer (inmunológico)** 20.000  
Naranja y achiote con mango, jengibre, cúrcuma, lulo, piña yogur y miel

## BEBIDAS

### JUGOS

**Soda de toronja** 16.000  
Jugo de toronja fresco con soda

**Jugo de Mango azúcar** 13.000  
Jugo de mango azucarado fresco

**Jugo de naranja** 13.000  
Jugo de naranja recién exprimido

### COLD BREW

**Cold Brew** 12.000

**Cold brew lulo soda** 16.500

**Cold brew toronja soda** 16.500

**Cold brew corozo soda** 16.500

**Cold brew maracuyá soda** 16.500

### CAFÉ & BEBIDAS CALIENTES

**Cappuccino** 12.000

**Flat White** 14.000

**Espresso** 8.500

**Americano** 10.000

**Mocaccino** 13.500

**Macchiato** 10.000

**Latte** 12.000

**Iced Latte** 14.000

**Chemex** 20.000

**Origami** 10.000

**Hot Chocolate** 16.000

### BEBIDAS FRÍAS

**Agua embotellada** 8.000

**Agua con gas** 8.000

**Coca Cola** 8.000

**Coca-Cola Zero** 8.000

**Chocolate leche frío** 16.000