

HORTALEZA

DESAYUNOS Y MERIENDAS

PASTELERÍA

Medialuna \$2200	Alfajor de Pistacho ganache choco blanco \$6900
Medialuna con jamón y queso \$6800	con mermelada de frutos rojos
Cookie Red Velvet relleno cream cheese \$4200	Chocotorta lingote \$7200
Cookie choco doble relleno nutella \$4500	NY Cheesecake
Cookie choco chips relleno nutella \$4500	mini torta con mermelada \$7500
Cookie limón con ganache choco blanco \$4500	Marquise de chocolate mini torta \$7500
Roll de canela frosting de vainilla \$4400	Dulce de leche y merengue
Croissant \$5000	Lemon pie mini torta \$7500
Croissant con jamón y queso \$8900	Key lime pie mini torta \$7500
Budín Carrot con zanahorias \$5500	Crumble de manzana mini torta \$7500
Budín de limón y amapolas \$5500	Torta húmeda de chocolate sin gluten \$9500
Alfajor de almendras con DDL \$6100	Cheesecake Maracuyá porción de torta \$11000
	Cheesecake Pistacchio porción de torta \$12000

PARA DISFRUTAR A TODA HORA

Chipá \$2400	Plato con frutas de temporada \$8100
½ docena \$11500 // 1 docena \$22500	Con frutas de temporada del mercado
Chipá con crema de morrón y nuez \$2600	Huevos orgánicos revueltos \$8100
½ docena \$13000 // 1 docena \$25500	con tostadas de pan de molde casero.
Chipá con jamón y queso \$3800	** agregale palta \$2700 **
Tostadas queso crema y mermelada casera.	Granola con yogurt natural casero \$9800
O manteca y dulce de leche \$5900	Bowl con frutas de estación, granola casera (mijo, quinoa y frutos secos) y mermelada. Sin gluten.
Tostadas vegan con queso de nuez y mermelada casera \$5900	Granola vegan con leche de almendras \$9800
** agregale huevo orgánico poché \$2600 **	Bowl con frutas de estación, granola casera (mijo, quinoa y frutos secos) y mermelada. Sin gluten.
** adicional palta \$2700 **	

SANDWICHES Y TOSTONES

Opciones de panes elaborados diariamente para los sandwiches:
De Campo / De Molde con Trigo / De Molde Integral / De molde sin gluten / Ciabatta
Tostado de jamón y queso \$11200 / Tostado queso, tomate y albahaca \$10900
Avocado Toast. Puré de palta fresca, sésamo y aceite de oliva e.v. Con rúcula y tomatitos cherry \$12300
Agregale huevo orgánico poche \$2600
Avocado Toast completo. Puré de palta fresca, sésamo y aceite de oliva extra virgen \$16800
Huevos revueltos orgánicos encima. Con rúcula y tomatitos cherry.
Avocado Mbeju. Palta, queso de frutos secos, rúcula y pesto de albahaca. Sin gluten \$12300
Tostón de Brie. Pera y manzana caramelizada. Almendra y pistacho tostado. Miel y tomillo \$14100
Vegetariano sandwich \$17100
Vegetales asados, humus de garbanzo, queso Brie (opcional con Tofu), lechuga, tomate y pesto clásico.
Pollo crunchy sandwich \$19300
Pechuga de pollo apanado, hojas verdes, tomate, repollo, pepinillo y mayonesa casera.
Valdiviana sandwich \$23200
Salmón curado (gravlax), palta, rúcula fresca, tomate en rodajas y queso crema con ciboulette.

**** agregale papas cuña especiadas \$4300 ****

**** agregale salmón curado (gravlax) \$7800 ****