



MENÚ
Brunch

SÁBADOS, DOMINGOS
Y FESTIVOS
9:00 AM 2:00 PM



Bebidas

CALIENTES

Espresso	\$4.000
Americano	\$6.000
Cappuccino	\$8.000
Latte	\$10.000
Macchiato	\$6.000
Moka	\$11.000
Chai Latte	\$9.000
Cappuchai	\$12.000
Marrocchino	\$12.000
Chocolate de taza orgánica	\$12.000
Cappuccino Vienes (Oreo, M&M's, chocolate)	\$14.000

Especiales

Matcha Latte \$12.000
Te Matcha Izu con leche texturizada.

Chocowaffle Latte \$14.000
Espresso, leche, nutella, chantilly y waffle con chocolate.

Almond Clouds Latte \$14.000
Espresso, leche, chocolate, chantilly, marmelos tostados con topping de mani.

Chochai Latte \$12.000
Chai, salsa de chocolate.

Café Campesino \$7.000
Mezcla tradicional de panela orgánica, clavos y canela junto a nuestro café de especialidad.



Un Cappuccino
Y A RELAJARSE



Comida

Bowl Griego **\$32.000**
Base de yogurt griego, granola, variedad de fruta y miel.

Bowl de Mini Pancakes **\$32.000**
Mini pancakes, yogurt griego, fresa, almendras, salsa de chocolate.

Waffle Maduro 7 Cueros **\$26.000**
Waffle de maduro acompañado de queso 7 cueros, cacao y miel de chontaduro.

Waffle de Pandebono **\$18.000**
Acompañado de arequipe

Pandebonitos
Horneados al instante, acompañados de arequipe.

X6 | **\$12.000**

X12 | **\$22.000**

X24 | **\$40.000**

Pandebono York **\$28.000**
Montaditos de mini-pandebonos rellenos de jamón York, tomate fresco, dips de queso crema y tocineta y mermelada de bacon.

Croissant Sándwich **\$32.000**
Sandwich de croissant, relleno de omelette clásico, salsa de la casa, tocineta, tomate fresco, aguacate, lechuga y queso mozzarella.



Comida

Mini Arepitas Criollas \$22.000

Montaditos de arepa con queso, salsa criolla, queso mozzarella y huevo de codorniz.

Papas Explotadas \$30.000

Papas criollas fritas, jamón serrano, salchicha ranchera, salsa de la casa, Huevos en cacerola.

Quesadilla Desayuno \$32.000

Tortilla de trigo, chorizo Santarosano, tomates asados, especias, queso mozzarella, tortilla de huevo

Tostada Margarita \$26.000

Tosta de pan de masa madre, queso ricotta, tomates asados, mozzarella de búfala y albahaca.

Tostadas Francesas \$26.000

Pan molde especiado, rebosado y asado a la plancha, acompañado de miel y variedad de fruta.

Tostada de Salmón Parrillado \$38.000

Pan de masa madre a la plancha acompañado de laminas de salmón parrillado, aguacate, queso ricotta, salsa verde y durazno.

Tostadada Omelett York \$38.000

Pan de masa madre, dip de ricotta y espinaca, mermelada de bacon, omelett, clásico de jamón York y queso mozzarella.

Tostada Serrana \$36.000

Pan de masa madre, salsa pomodoro, queso mozzarella, dip de queso ricotta, espinaca, tomates asados y jamón serrano.

Tostada de Maíz y Lomo Saltado \$36.000

Tostada de maíz nixtamal, lomo biche, verduras, salsa soya, salsa chipotle y huevos de codorniz



Huevos Napolitano

\$32.000

Cacerola de Huevos cocidos en salsa napolitana de la casa y albahaca, gratinada con queso mozzarella y parmesano; Acompañada de pan de masa madre.

Calenta'o

\$32.000

Calenta'o de frijoles acompañado de huevos rancheros, aguacate y mini arepita.

Huevos de la abuela

\$28.000

Huevos pericos con salchicha ranchera y miga de maiz acompañado de mini arepitas.

Huevos

TRADICIONALES

Huevos Cacerola
Huevos Revueltos
Huevos Pericos
Omelette

Toppings

Puedes elegir 2 max

Tocineta
Salchicha Ranchera
Jamón
Maíz Tiernos
Queso Mozzarella

Acompañamientos

Croissant
Pan de Masa Madre
Mini Arepitas
Arroz Blanco
Waffle de Pandebono

\$25.000



Dulce

Croissant de Nutella \$28.000
Croissant relleno de Nutella, trocitos de chocolate amargo y azúcar glass.

Croissant de Chocolate \$28.000
Croissant crocante bañado en salsa de chocolate y trocitos de chocolate amargo tumaco al 53%.

Croissant de Frutos Rojos \$28.000
Croissant relleno de confitura de frutos rojos acompañado de fresa y arándanos, ganache de chocolate y azúcar glass.



Té en Hebras

Bohemian Raspberry Green \$9.000

Hojas de sencha con mezcla de frambuesa, un té fragante y calmante. Simple y maravilloso para cualquier hora del día.

Orange Black \$9.000

Notable sabor a naranja con cáscaras deshidratadas que hacen de esta selección un refrescante y a la vez activo té de todo el día.

\$9.000

Oolong Watermelon

Té azul con sandía dulce y jugosa que recuerda el verano, con suaves capas de astringencia. Sin duda no hay nada mejor.

\$9.000

Iasmine Dragon Tears

Suave y delicado sabor a té verde y un carácter de jazmín celestial. Cuando inundas estas perlas en tu taza de té, verás las dos hojas superiores y el brote cobran vida.

\$9.000

Kamasutra Chai

Exótica mezcla de té negro especial de alta montaña y hierbas selectas que atrae los sentidos; Cardamomo, clavo, jengibre, canela, coriandro, pimienta negra y blanca, pétalos de rosa y jazmín.

\$9.000

Pu Erh Young

Popularizado en occidente como te rojo, a diferencia de otros té, este está fermentado, lo que le confiere propiedades únicas medicinales; Dulce con notas a cuero, terroso





Tizanas

Orange Grove Vanilla **\$9.000**
Una taza con notas de naranja cremosa. Resalta sus notas afrutadas profundas con un final a vainilla. Perfecto para tomar frío o caliente.

\$9.000

Bourbon Vanilla Rooibos
El Rooibos por si solo tiene un sabor sutil y ligeramente terroso. Su combinación con la vainilla es una mezcla perfecta.

Hip Hop Honey **\$9.000**
Infusión natural de frutos con miel y regaliz, una taza dulce naturalmente.

Cafés

FILTRADOS

Chemex (4-6 tazas) \$25.000

Este método es ampliamente considerado como la mejor opción si buscas una taza más suave con menos amargos y cuerpo. La bebida final es una taza brillante y suave en boca.

Dripper (1-2 tazas) \$16.000

Ideal para extraer el aroma y el sabor del café especial al máximo. La bebida final es una taza homogénea y con mucho carácter.

Prensa Francesa (1-2 tazas) \$12.000

Una preparación por inmersión completa con filtro de malla metálica, esto garantiza una taza con mucho cuerpo y textura.

Aeropress (1-2 tazas) \$14.000

Es un método de preparación ideal para obtener un café con cuerpo pronunciado junto a sabores claros y



Sodas

ITALIANAS

Frutos Rojos	\$15.000
Lychee Fresa	\$15.000
Maracuyá	\$15.000
Piña	\$15.000
Frutos Verdes	\$15.000

Batidos

Mango, gengibre, naranja	\$12.000
Mora, arándanos, fresa	\$12.000
Banano, piña, maracuyá	\$12.000

Jugos Naturales

Agua	\$9.000
Leche	\$10.000

Cócteles

Mojito	\$28.000
Margarita	\$32.000
Moscow Mule	\$38.000
Aperol Spritz	\$37.000
Limonada de Vino	\$12.000

Mimosas

Mimosa Tradicional	\$16.000
Mimosa de Lychee	\$16.000
Mimosa de Arándanos	\$16.000





ADVERTENCIA PROPINA: Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado por usted, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta, indíquelo el valor que quiere dar como propina.

En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan a repartirse el 100% entre lo trabajadores del área de servicios.

En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea exclusiva dispuesta en Bogotá para atender las inquietudes sobre el tema: 6 513240 o a la línea de atención al Ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio: 01 8000 910165, para que radique su queja



BRUNCH

Brunch

BRUNCH

 @SABORMOLIDOCALI