

NUESTRAS COMIDAS

PANADERÍA

☉ CORONA DE QUESO	\$5.500
TOSTADA DE CANELA	\$7.500
☉ CROISSANT DE MANTEQUILLA	\$5.500
CROISSANT DE QUESO CREMA	\$5.800
CROISSANT DE QUESO AZUL	\$5.800
CROISSANT DE PESTO	\$5.800
CROISSANT DE ALMENDRAS.....	\$6.000
☉ PAN DE CHOCOLATE	\$5.800
☉ MINI CROISANT de queso crema o queso azul	\$3.200

HELADO

☉ HELADO DE VAINILLA CON ALGUNO DE NUESTROS TOPPINGS	\$5.000
<i>Espresso</i>	
<i>Chips De Chocolate</i>	
<i>Chispas De Colores</i>	
<i>Salsa De Chocolate</i>	
<i>Fruta De Temporada</i>	
<i>Granola</i>	

DULCES

CHEESECAKE DE CREME BRULEE	\$6.000
BROWNIE SIN GLUTEN	\$5.000
PORCIÓN DE TORTA	\$5.200
☉ VOLCÁN DE CHOCOLATE CON HELADO	\$9.500
(Preparación 20 Minutos)	
ROSA DE MANZANA CON HELADO DE CANELA	\$8.500
☉ MINI ALFAJOR	\$1.600
MINI ECLAIR	\$2.700

★ PREFERIDOS DE LOS NIÑOS

WIFI: invitados 9trescuartos - somosmagos

SNACKS LIGEROS y desayunos

CUADRITOS INTEGRALES DE CHOCOLATE O MORA.....	\$5.500
GRANOLA CON YOGURT GRIEGO Y FRUTAS DE TEMPORADA.....	\$15.000
☉ PORCIÓN DE FRUTA DE TEMPORADA	\$6.000
☉ SANDUCHE DE CROISSANT DE MANTEQUILLA CON HUEVO Y QUESO CREMA	\$9.000

PARA COMPARTIR

TABLA DE PANES X 3	\$8.000
Con dip de crema de avellana, queso crema o frutos rojos	
TABLA DE PANES X 6	\$14.000
Con dip de crema de avellana, queso crema o frutos rojos	
TRIO DE EMPANADAS	\$15.000
De queso horneadas con dip de bbq picante o mermelada de frutos rojos	
PAPAS CHIPS	\$7.500
Con dip de bbq picante o salsa de tomate	

PARA ALMORZAR o tomar el algo

☉ SÁNDUCHE 9 3/4	\$19.000
Jamón de pierna ahumado, queso provolone y dip de frutos rojos en croissant de mantequilla. Acompañado de papás chips	
SÁNDUCHE DE SALMÓN	\$17.000
Salmón, dip de vino blanco y mezelum en pan francés. Acompañado de papás chips	
SÁNDUCHE DE JAMÓN	\$17.000
Jamón de pierna ahumado con dip de bbq picante en pan francés. Acompañado de papás chips	
LASAÑA EN CACEROLA	\$18.000
De carne o vegetariana	
SOPA DEL DÍA	\$10.000
COMBO	\$25.000
Sopa + sanduche de salmón o jamón ó cacerola de lasaña	

NUESTRAS BEBIDAS

BEBIDAS CALIENTES

MOCACHINO	\$5.800
LATTE	\$4.800
AMERICANO	\$2.800
ESPRESSO	\$3.000
MACHIATO	\$3.800
CAPUCHINO	\$5.200
V6o	\$3.100
Método de preparación para un café aromatizado y suave	
PRENSA FRANCESA	\$5.200
Método de preparación para un café cremoso y fuerte	
CHOCOLATE	\$5.200
CHOCOLATE BLANCO	\$8.000
MILO	\$5.000
TÉ CHAI EN LECHE	\$5.500
TÉ CHAI EN LECHE ESPRESSADO	\$5.800
Ideal para cuando no puedes decirte entre té o café	
TÉ EN HEBRAS	\$6.000
TÉ MATCHA NATURAL.....	\$8.000
TÉ MATCHA BLANCO.....	\$12.000
Matcha con un dulce secreto y una pizca de sal	
INFUSIONES AROMÁTICAS.....	\$4.200
PERSONALIZA TU BEBIDA	\$2.000

*Leche de almendras, Leche de soya, Leche condensada
Salsa de chocolate, Saborizantes, Zumo de limón
Chips de chocolate, Baileys - \$3.100, Amareto - \$3.100*

BEBIDAS FRIAS

FRAPPE DE CAFÉ.....	\$7.200
☉ FRAPÉ DE OREO	\$9.000
TÉ CHAI FRÍO.....	\$5.800
TÉ CHAI FRÍO EN CAPAS	\$7.700
Té, leche y espresso	
MALTEADA 9 3/4	\$12.500
Café, baileys y amareto	
COLD BREW.....	\$5.200
Extracción de café por 12 horas ¡Un energizante natural!	
CERVEZA DE MANTEQUILLA.....	\$8.000
CON ALCOHOL	
CERVEZA DE MANTEQUILLA.....	\$7.000
SIN ALCOHOL	
MILO FRÍO	\$6.000

Batidos y jugos

BATIDO DE MANGO, DURAZNO Y NARANJA EN AGUA	\$7.200
SMOOTHIE DE FRESA, BANANO Y MORA	\$9.000
LIMONADA DE GORILA	\$5.800
Limonada cremosa con banano	
LIMONADA DE CAFÉ.....	\$7.200
LIMONADA DE FLOR DE JAMAICA	\$9.000
REFRESCO ORGÁNICO GUAYABA Y NARANJA	\$5.800
REFRESCO ORGÁNICO MANGO Y MARACUYÁ	\$5.800

MÁS BEBIDAS

Aguas mágicas y tés:

BOSQUE SAGRADO	\$5.800
Infusión de frutos rojos con un toque de zumo de arándanos y cerezas	
ALMA VERDE	\$5.800
Infusión de frutos verdes, cardamomo y un toque de zumo de limón	
TÉS FRÍOS ESCARCHADOS	\$10.000
Blend de tés con y un toque de limón	

Otros

CERVEZA CLUB COLOMBIA	\$5.500
HATSU	\$7.500
GASEOSA.....	\$4.500
SODA MICHELADA.....	\$4.500
AGUA	\$4.000
HIT	\$2.200

Vinos

VINO CALIENTE	\$14.000
MIMOSA PARA 6 PERSONAS.....	\$70.000
PIBA CANFORRALES TINTO.....	\$16.000
PIBA CANFORRALES BLANCO	\$19.000
BOTELLA CANFORRALES TINTO.....	\$57.000
BOTELLA LAMBRUSCO ROSADO.....	\$60.000
BOTELLA MONTES TINTO.....	\$85.000
BOTELLA MONTES BLANCO.....	\$85.000