



CAFÉS

ESPRESSO 4,000

doble espresso de grano fresco

LATTE MACCHIATO 4,500

espresso, un toque de leche cremada

AMERICANO 5,000

doble espresso, agua caliente al gusto

CAFÉ NEGRO EN PRENSA FRANCESA 5,500

prensa tu propio café con grano fresco

LATTE 5,500

espresso, leche cremada

CAPPUCCINO 6,000

doble espresso, leche cremada

CAFÉ VIETNAMITA 7,000

doble espresso, leche condensada

CAFÉ CHAI 7,000

espresso, caramelo chai, leche cremada

CHOCOLATE CALIENTE 7,000

chocolate artesanal con cardamomo, leche cremada

MOCHA 7,000

doble espresso con chocolate artesanal, leche cremada

LATTE HELADO 7,500

doble espresso, gelato artesanal, leche cremada

MOCHA FRÍO EXTREME 8,000

doble espresso, gelato y chocolate artesanal, leche cremada

opcional leche de soya *sin costo adicional

adición de alcohol 3,500 +

INFUSIONES CALIENTES

SENCILLO / DOBLE 6,500 / 9,000

Té Oolong (entre el té verde y el té negro)*
Té Verde con Guayaba (COL)*
Coco y Limonaria Chai*
Caramelo Chai*
Cuídate (Té Verde, Jengibre, Granada, Guaraná)*
Frutos Rojos (Grosellas negras, frambuesa, arándanos)
Frambuesas y Lychee*
Sandía y Limón
Secreto de la Abuela
Mate**

* contiene teína

** servido con bombilla y calabaza

LATTE CHAI 7,000

LATTE JENGIBRE 7,000

LATTE MATCHA 7,000

DULCE

GELATO SENCILLO / DOBLE 5,000 / 8,500

pregunta por los sabores del día

AFFOGATO TRADICIONAL 7,000

espresso con gelato artesanal

AFFOGATO TÉ MATCHA 7,000

té verde matcha con gelato artesanal

BROWNIE RÚSTICO* 8,500

hecho a base de puro chocolate

TORTA MOUSSE DE CHOCOLATE* 8,500

hecho a base de mousse de chocolate y almendra

TORTA BAVARIANA* 8,500

hecho a base de manzanas caramelizadas, canela y queso crema

*con gelato artesanal en crema o vegano 3,500 +

PARA PICAR

CHAMPIÑONES 8,500

champiñones horneados en vino blanco y ajo

BALSÁMICO 10,500

reducción de balsámico de Módena, aceite de oliva virgen extra, pan ciabatta

BRAVAS 13,500

papas criollas, especias de la india, chile de cayenne, aioli de pistacho, cilantro fresco

HOUMOUS 16,500

houmous (puré de garbanzos, tahini, ajo y limón), aceite de oliva virgen extra, un toque de chana masala, pan laffa con amapola

adición de pan 4,000 +

ENSALADA

MIXTA 23,000

aguacate hass, manzana verde, naranja, pepino, tomate cherry de pera, cebolla junca, zanahoria, rábano, hojas frescas (lechuga, acelga, espinaca, mostaza y rúgula), brotes de rábano, amapola, reducción de balsámico de Módena, un toque de houmous, mostaza de cerveza roja, vinagre de sidra de manzana orgánico y crudo, aceite de oliva virgen extra, sal himalaya

PIZZA ROJA

base: tomates peras machacados, aceite de oliva virgen extra, sal himalaya

MARINARA 20,000

base, albahaca fresca, orégano, ajo

ALBAHACA 26,500

base, albahaca fresca, orégano, ajo, mozzarella

ESPINACA 26,500

base, espinaca, pistachos tostados, cebolla caramelizada, crema de macadamia batida, reducción de balsámico

RÚGULA 26,500

base, rúgula, cebolla caramelizada, queso azul, virutas de parmesano

PIZZA BLANCA

base: aceite de oliva virgen extra, sal himalaya

CEBOLLA 26,500

base, cebolla caramelizada, tomillo, emmental

ESPÁRRAGOS 26,500

base, espárragos salteados, limón, mozzarella, ricotta

CHIMICHURRI 26,500

chimichurri verde (puré de perejil y ají), champiñones al vino blanco, mozzarella, rúgula

PEPINOS DULCES 26,500

base, pepinos y cebollas dulces, queso azul, brotes de rábano

KALE 26,500

base, kale dinosaurio, crema de macadamia batida, piñones, limón

UVAS 26,500

base, uvas verdes, queso camembert, perejil

GASEOSAS ZORBA

PEPINO 7,000

JENGIBRE 7,000

MARACUYÁ 7,000

ALBAHACA 7,000

HIERBABUENA 7,000

INFUSIONES FRÍAS

INFUSIONES FRÍAS 7,000

Té Oolong (entre el té verde y el té negro)*

Frambuesas y Lychee*

Sandía y Limón

Frutos Rojos (Grosellas negras, frambuesa, arándanos)

*contiene teína

CERVEZAS

PILSEN, ÁGUILA, ÁGUILA LIGHT 6,000

CLUB COLOMBIA 6,500

BBC 8,500

Cajicá Honey Ale, Monserrate Roja, Chapinero Negra

Michelada / picante 2,000 +

la propina no está incluida y es voluntaria

CÓCTELES

MARGARITA 17,000

GIN Y TONIC 17,000

MOJITO CLÁSICO 17,000

MOJITO TROPICAL 17,000

vodka, maracuyá, jengibre, hierbabuena

ALBAHACA DESTROZADA 17,000

vodka, albahaca, limón, tónica

DAIQUIRI CINNAMON 17,000

ron 8 años, infusión de canela, limón

GINEBRA DE VERANO 17,000

ginebra, mora, tónica

SENCILLOS

RON CALDAS 5 AÑOS / 8 AÑOS 8,000 / 10,000

WHISKY SELLO ROJO / NEGRO 9,000 / 14,000

VODKA ABSOLUT / GREY GOOSE 9,000 / 15,000

GINEBRA GORDONS / HENDRICKS 9,000 / 15,000

TEQUILA JOSÉ CUERVO / DON JULIO 8,500 / 15,000

VINOS

VINO POR COPA DE LA CASA 9,500

Michel Torino – Malbec, Rosé y Torrontes

VINO POR BOTELLA DE LA CASA 50,000

Michel Torino – Malbec, Rosé y Torrontes

JARRAS de SANGRÍA 59,000

Blanco – manzana - uvas - maracuyá - naranja

Rosé – maracuyá - mango - lychee - naranja

Tinto – mora - piña - naranja - canela

VINO BLANCO SELECTO

Las Moras Chardonnay – Argentina 52,000

VINO ROSADO SELECTO

la propina no está incluida y es voluntaria

Las Moras Rosado Syrah – Argentina 50,000

VINOS TINTOS SELECTOS

Las Moras Malbec – Argentina 52,000

Las Moras Bonarda – Argentina 52,000

Familia Pasqua Primitivo – Salento, Italia 57,000

Morandé Reserva Pinot Noir – Chile 62,000

Chianti DOCG Ruffino – Italia 62,000