

## • PANADERÍA •

ARTESANAL HECHO EN CASA

Croissant Pistacho \$ 16.400

Croissant Oro \$ 16.400

Croissant Baileys \$ 17.800

Croissant Lemon \$ 16.800

Croissant Almendras \$ 14.800

Croissant Queso \$ 11.400

Croissant Frutos Rojos \$ 14.400

Pan De Cuajada Mini \$ 14.400.

Pan De Temporada \$ 15.600.

## • PAN PARA COMPARTIR •

FIN DE SEMANA

Pan de Masa Madre y Matcha \$ 16.800

**Pan de Cuajada Grande** Nosotros amamos el queso y esta vez decidimos usar cuajada en vez de queso regular y... ¡Nos encantó el resultado! **\$29.900**

Pan de Chocolate Grande \$ 19.400

Pan de Nuez Grande \$22.400

Pan de Baguet \$8.200

## • ULTIMATE MIMOSAS •

### Bellini

Puré de melocotones frescos, licor de durazno y Aperol que se unen con la efervescencia de un exquisito espumante. **\$38.800**

### Nero

Infusión de piña y frambuesas hechas coctel más espumante. **\$29.400**

### Giardino

Espumante, arándanos y rosas líquidas se mezclan para dar lugar a un estallido de sabores burbujeantes. **\$29.800**

### Sole Mio

Espumante con una infusión de piña y frambuesas. **\$ 29.600**

## • CÓCTELES •

### Espresso Martini

Vodka, licor de café, café 1920. **\$ 44.500**

### Sorvetto de limón

Limoncello, helado pasioncello, espumante, vodka (**a elección**) **\$48.500**

### Aperol spritz

Aperol, espumante, soda, toronja y albahaca. **\$44.500**

### Bloody Mary

Jugo de tomate , limón, vodka , pimienta , salsa worcestershire, picante. **\$49.500**

### Otoño en Roma

Cóctel con vodka, pera, albahaca y un toque de espumante. **\$48.500**

## • BEBIDAS CALIENTES •

### Espresso

Sencillo **\$ 7.600**

Doble **\$ 13.600**

Americano Fuerte **\$ 9.200**

Macciato **\$ 8.800**

### Latte

Latte **\$ 14.200**

Té Chai Latte **\$ 14.800**

Latte Tiramisú **\$ 15.600**

Latte Matcha **\$ 14.800**

### Capuchinos

Capuchino **\$ 13.800**

Fantasia **\$ 14.900**

Baileys **\$ 24.800**

Pistacho Coffee **\$ 16.800**

Rosabella **\$ 16.600**

Coffee Ferrero **\$ 24.800**

## • BEBIDAS FRÍAS •

### Vivir

Frutos verdes, jugo de mandarina, espinaca y melón. **\$19.800**

### Disfrutar

Frutos rojos fresas, ciruelas, arándanos y agráz, leche y crema de coco. **\$18.400**

### Cantar

Jugo naranja, piña, zanahoria y miel. **\$16.500**

Batido de fresa y lychee **\$17.400**

Mandarina o Naranja **\$15.400**

Frappe De Café **\$ 15.800**

Milo Freddo **\$ 18.500**

Frappe Oreo **\$ 17.600**

Latte Frío Caramelo **\$ 15.200**

Cold Brew **\$ 16.400**

Cóctel Irish Coffee **\$ 26.800**

Brunette Martini **\$ 39.900**

## • OTROS •

Marshmallow Milo **\$ 14.400**

Marshmallow Chocolate **\$ 14.400**

Aromática **\$ 8.900**

Bunny Mallow **\$ 25.500**

Té Verde, Blanco Y Negro **\$ 15.600**

## • JUGOS •

Jugo de piña **\$ 15.400**

Jugo de lulo **\$ 15.400**

Jugo de mora **\$ 15.400**

Jugo de guanabana **\$ 15.400**

Limonada de Hierbabuena **\$16.800**

Limonada de Hierbabuena y Pepino **\$ 16.600**

Limonada de coco **\$ 18.800**

Limonada de mango biche **\$ 17.600**

## • BURBUJAS •

Prosecco Astoria Corderie, Italia.

Botella \$257.400 • Copa \$55.900

Prosecco Astoria Velere Rosado, Italia.

Botella \$251.900 • Copa \$50.400

Chandon Extra Brut, Argentina.

Botella \$229.500 • Copa \$48.700

Chandon Rose, Argentina.

Botella \$229.500 • Copa \$48.700

Champagne, Dom Perignon Rose.

Botella \$5.965.000

Champagne, Dom Perignon Luminus.

Botella \$4.708.000

Champagne, Veuve Clicquot Rose.

Botella \$1.145.000

Champagne, Veuve clicquot Rose.

Botella \$991.000

## • VINO •

### BLANCOS

Colle corviano pecorino, Italia.

Botella \$268.30 • Copa \$58.000

Castel firmian pinot grigio reserva, Italia.

Botella \$250.200 • Copa \$53.700

### ROSADOS

Stemmari Rosato, Italia.

Botella \$223.700 • Copa \$48.900

Vidigal Rosado, Portugal.

Botella \$209.200 • Copa \$45.800

## • BOWLS Y FRUTAS •

**Sinfonía (Cremoso de Frutos Rojos)** Leche de coco, pudín de Chía, espirulina, granola, banano, arándanos y fresas. **\$ 28.200**

**Tentación (Cremoso de Mango)** Leche de coco, pitahaya, kiwi, melón, garrapiñado de semillas de girasol y coco deshidratado. **\$ 26.400**

**Tranquilidad (Cremoso de Banano)** Leche de coco con hojuelas de avena, papaya, sandía baby, piña deshidratada y granadilla. **\$ 28.200**

**Mini Porción de Fruta Fresca** Selección de frutas de temporada con los matices característicos de nuestra tierra. **\$ 14.800**

## • PARA INICIAR •

**Mini Tortilla Española con Chistorra** Clásica tortilla vasca con chistorra, ligeramente picante. **\$ 32.500**

**Mini Tortilla Ibérica** Tortilla con laminas de jamón ibérico y queso manchego. **\$ 59.800**

**Arepa de Choclo** Arepa de maíz 100% Colombiano y queso. **\$ 24.500**

**Arepa de Huevo** Acompañada de suero costeño y hogao. **\$ 16.800**

**Arepa de Huevo y Carne** Arepa de huevo con costilla de res y mayo-chipotle. **\$ 18.400**

**Bocaditos Primavera** Sándwich en waffle con pechuga de pollo a la brasa, queso straciatella y piñas asadas. **\$ 39.800**

**Carimañolas Mixtas x 4** Deliciosas carimañolas de carne y queso. **\$ 34.900**

**Tabla de Jamones y Quesos Frescos** Selección de 2 jamones y 2 quesos frescos con fruta y pan baguet. **\$ 82.400**

**Tabla de Xarcutería** Selección de 2 jamones madurados y 2 quesos madurados, con encurtidos de la casa y grissines. **\$ 98.600**

**Ración de Jamón Ibérico** Jamón Ibérico de bellota, reconocido como uno de los mejores del mundo, x 70grs, y cortado a mano. Los cerdos son alimentados principalmente con bellotas, en las dehesas de la región ibérica de España. **\$ 198.000**

## • HUEVOS •

**Clásicos** Elégelos a tu estilo, pueden ser: Revueltos o fritos. **\$ 15.600**

**Omelette a elección (max 4 toppings)** Elige entre estos toppings: Maíz, champiñón, espárragos, queso, tomate, espinaca, jamón y tocineta. **\$ 29.800**

**Omelette Giornatta** Huevos con tocineta, queso mozzarella, tomate y maíz tierno. **\$ 24.800**

★ **Benedictinos** Pan brioche, huevos poché, jamón serrano, salsa holandesa, tomates secos y espárragos. **\$ 39.800**. Adición de salmón: **\$ 22.500**. Adición de langosta: **\$ 69.200**

**Rotos** Papas fritas con salsa atomatada, ligeramente picante, queso fundido, jamón serrano y huevo frito. **\$ 46.700**

★ **Cacerola Criolla** Huevos pochados en salsa criolla con mazorca, longaniza, queso y arepa santandereana. **\$ 24.500**

## • AVOTOAST •

Tostada de pan de masa madre, aguacate, tomate cherry, rugula, queso Grana padano, huevo y aceite de trufa. **\$ 27.200**

## • PRINCIPALES •

**Caldo de Costilla Deshuesada** Costilla de res sin hueso, papa y picadillo tradicional, acompañado de arepa. **\$ 29.800**

**Calentado del Lord** Trozos de lomo de res, longaniza, maíz, frijol negro, arroz y huevo. **\$ 47.800**

★ **Croissant smash burger** Hamburguesa de res tipo smash con queso holandés, rugula y tomate bañado en salsa de queso cheeddar. **\$ 49.800**

**Crepe Parisino** Exquisito crepe con prosciutto, espárragos, queso straciatella, mostaza dijon y huevo frito. **\$ 44.600**

**Carruaje en el Paraíso** Nuestra versión de bistec de res a la criolla, salsa criolla, huevo frito y arepa de queso. **\$ 42.600**

## • DOLCE •

**Mini Pancake Rellenos** 10 mini pancakes rellenos ; 5 de Chocolate y 5 de Arequipe, acompañado con arándanos, fresas, crema chantilly y miel maple. **\$ 35.800**

★ **Tostada Parisina de Pistaccio** Tostada de pan brioche remojada en leche y canela con cremoso de pistacho, frambuesas, helado de vainilla y chocolate **\$ 24.800**

★ **Tacos pancakes** 2 unidades de pancakes rellenos de fruta, arequipe y crema chantilly. **\$ 16.800**

**Torre Babilonia (Para Compartir)** Deliciosa locura una torre de 7 unidades de pancakes, bañados en una dulce salsa de la casa, frutas frescas de temporada, grageas, barquillos y nuve de algodón. **\$ 47.800**

**Qué Dulce Pesca** Pescaditos de crepe, rellenos de arequipe y queso fundido, salsa de chocolate... una pesca deliciosa! **\$ 23.500**

★ **Pancakes Botero** Miel de maple, frutos rojos y muy esponjosos. **\$ 32.200**