

DESAYUNO

"BOWL" DE YOGUR

\$7

YOGUR GRIEGO SERVIDO CON FRUTAS MIXTAS, MIEL Y GRANOLA DE LA CASA

AVENA

\$6

AVENA PREPARADA EN CASA, CON GRANOLA FRESCA Y CANELA

"TARTINE" DE AGUACATE

\$13

TOSTADA CON CREMA DE AGUACATE CON TOMATES UVA Y CILANTRO

"TARTINE" DE SALMÓN AHUMADO

\$14

TOSTADA CON SALMÓN AHUMADO, QUESO DE CABRA Y AGUACATE

REVOLTILLO DE CHORIZO

\$11

CHORIZO ESPAÑOL, QUESO CHEDDAR Y TOSTADAS

TORTILLA DE QUESO

\$11

QUESO RICOTA, QUESO PARMESANO RALLADO, ACEITE DE CHILE Y TOSTADAS

TORTILLA DE VEGETALES

\$11

CEBOLLA, PIMIENTOS, ESPÁRRAGOS, SETAS Y TOMATES CORONADOS CON PARMESANO RALLADO Y TOSTADAS

DULCES

TORRE DE PANQUEQUES

\$15

3 PANQUEQUES SIMPLES

TOSTADAS FRANCESAS

\$15

TOSTADA BRIOCHE REMOJADA EN MEZCLA DE CANELA CON UN ACABADO CARAMELIZADO Y MERMELADA DE FRUTAS

TOSTADAS FRANCESAS DE GUAVA

\$18

TOSTADA BRIOCHE RELLENA DE QUESO CREMA Y GUAYABA

WAFFLE BELGA

\$16

WAFFLES BELGA TRADICIONALES CON PERLAS DE AZÚCAR

COMPLEMENTOS DULCES

✦ CHISPAS DE CHOCOLATE \$2

✦ GRANOLA \$2

✦ FRUTAS DE TEMPORADA \$3

✦ DULCE DE LECHE \$2

✦ MERMELADA DE FRUTAS \$4

✦ NUTELLA \$2



Fritatas de

CARNE

\$20

TOCINETA "APPLEWOOD SMOKED,"
JAMÓN, CHORIZO, CEBOLLAS,
PIMIENTOS Y QUESO CHEDDAR

SALMÓN AHUMADO

\$17

CEBOLLAS ROJAS SALTEADAS,
QUESO DE CABRA, CUBIERTO CON
SALMÓN AHUMADO

VEGETALES

\$15

CEBOLLAS ROJAS, PIMIENTOS,
TOMATES, SETAS CUBIERTOS CON
PESTO Y MOZZARELLA

Brunch

POLLO Y WAFFLES

\$20

WAFFLES BELGA APILADOS CON POLLO
FRITO CRUJIENTE Y TOCINETA, CUBIERTOS
CON UN HUEVO Y TU ELECCIÓN DE
MANTEQUILLA DE MIEL O MANTEQUILLA DE
MIEL PICANTE

SÁNDWICH DE TOSTADAS FRANCESAS

\$20

JAMÓN "BLACK FOREST", TOCINETA, DOS
HUEVOS Y QUESO SUIZO ENTRE 2
REBANADAS DE TOSTADAS FRANCESAS

CROQUE MADAME

\$17

TOSTADA GRUESA DE BRIOCHE REMOJADA EN
SALSA BECHAMEL, SELLADA Y SERVIDA
ABIERTA CON QUESO GRUYERE, JAMÓN Y
TOCINETA CORONADOS POR UN HUEVO

SÁNDWICH DE DESAYUNO

\$15

JAMÓN BLACK FOREST, TOCINETA, QUESO
CHEDDAR, 2 HUEVOS, LECHUGA, TOMATE,
CEBOLLAS ROJAS Y MAYONESA

HUEVOS BENEDICTOS

ESCOGE ENTRE PAN BRIOCHE O
BASE DE ALCAPURRIA, ACOMPAÑADO
POR PAPAS DE LA CASA

✦ JAMÓN Y TOCINETA \$15

✦ SALMÓN AHUMADO Y \$18
AGUACATE

✦ CERDO HAWAIANO DESMENUZADO \$18

✦ LANGOSTA EN \$19
MANTEQUILLA DE AJO

"STEAK" CON HUEVOS

AMBOS SERVIDOS CON 2 HUEVOS Y
PAPAS DE LA CASA

✦ "RIBEYE" \$62

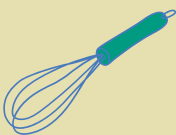
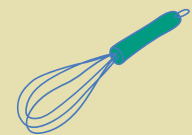
RIBEYE DE 16 OZ BAÑADO EN
MANTEQUILLA

✦ CHURRASCO \$40

8 OZ CHURRASCO SERVIDO CON
CHIMICHURRI



Café



	60Z	120Z
LATTE	\$4	\$6
CAPPUCCINO	\$4	\$6
AMERICANO	\$3	\$4.50
MOCHA	\$4.50	\$6.50
LATTE DE LAVANDA	\$5.50	\$6.50
MADELEINE LATTE TM	\$5	\$6.50
CHOCOLATE CALIENTE	\$4	\$5.50
CHAI LATTE	\$4	\$6.00
MATCHA LATTE	\$6.50	\$8.50
VARIEDAD DE TÉ	\$2	\$3.50
ESPRESSO	\$3	
MACHIATTO	\$3.50	
CORTADO	\$3.75	

EXTRAS



SERVIDOS CON CREMA
BATIDA

EXTRA SHOT ESPRESSO	\$1
CREMA BATIDA	\$1
LECHE DE ALMENDRA	\$1
LECHE DE AVENA	\$1
PREGUNTE POR “SYROPS”	\$1



APERITIVOS

SOPA DEL DÍA \$7

Pregúntele a su mesero por la
sopa del día

CALAMAR \$12

Aros de calamares fritos
acompañados con salsa verde

CROQUETAS DE RISOTTO CON BACALAO \$13

Servidas con aioli de pimienta
rojo rostizado

NACHOS DE WONTON \$20

Cerdo desmenuzado hawaiano,
salsa verde, tomates cherry,
maíz y habichuelas

POLLO AL CHICHARRÓN \$12

Pollo empanado con chicharrón
de cerdo

ENSALADA DE PULPO \$18

Pulpo servido en vinagreta
cítrica con tostones

"FISH & CHIPS" \$13

Pescado fresco rebozado en
cerveza, acompañado de papas
fritas crujientes y salsa
tártara

PULPO A LA PARRILLA \$17

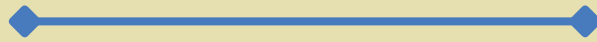
Pulpo marinado en aceite y
hierbas, servido con salsa
chimichurri



"CONSUMIR CARNES, AVES, MARISCOS, MOLUSCOS O HUEVOS CRUDOS O POCO COCIDOS PUEDE AUMENTAR SU RIESGO DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS, ESPECIALMENTE SI PADECE CIERTAS CONDICIONES MÉDICAS"

Platos Principales

cambia tu acompañante por \$5 extra



CHURRASCO

\$38

Churrasco de 10oz a la parrilla de con chimichurri casero acompañado por risotto de tres quesos

RAVIOLI

\$20

Ravioli fresco relleno de queso de cabra con miel en salsa pesto cremosa

AGNOLOTTI

\$23

Agnolotti fresco relleno de osobuco, en salsa de mantequilla y vino.

FILETE DE SALMÓN

\$32

Filete de salmón servido sobre una cama de ñoquis en salsa cremosa

ENSALADA CÉSAR

\$15

"Chiffonade" de lechuga romana, crutones caseros, nueces, aderezo césar de limón y cubierto con queso parmesano finamente rallado

Agrega pechuga de pollo a la parrilla **\$8**

TACOS DE PESCADO

\$20

Mahi mahi empanado en masa de cerveza servidos con ensalada de salsa verde y cebollas encurtidas

FILETE DE PETO

\$35

FILETE DE PETO FRESCO CON SALSA DE ALCAPARRAS Y LIMON ACOMPAÑADO DE TOSTONES

POLLO TIKKI

\$25

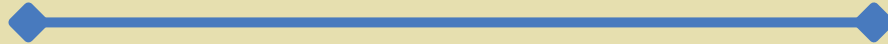
Pechuga de Pollo a la parrilla marinado en especias, servido en salsa de mango acompañado arroz mamposteo



"CONSUMIR CARNES, AVES, MARISCOS, MOLUSCOS O HUEVOS CRUDOS O POCO COCIDOS PUEDE AUMENTAR SU RIESGO DE ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS, ESPECIALMENTE SI PADECE CIERTAS CONDICIONES MÉDICAS"

Hamburguesas y Sándwiches

Elige un acompañante entre
papas fritas o aros de cebolla



HAMBURGUESA BOHO \$22

Hamburguesa de res de 8oz con mayonesa picante, cebollas caramelizadas, lechuga, tomate, tocineta y queso suizo

HAMBURGUESA CLÁSICA \$21

Hamburguesa de res de 8 oz con lechuga, tomate, pepinillos, cebollas rojas, ketchup, mostaza, queso cheddar y tocineta

SANDWICH DE POLLO \$20

Pechuga de pollo frita con ensalada de repollo, "honey mustard" y pepinillos

HAMBURGUESA VEGETARIANA \$16

Hamburguesa vegetariana de 5oz empanada en panko, con lechuga, tomate, aguacate y "honey mustard"

SANDWICH CAPRESSE \$17

Pan horneado fresco, pimientos asadas, burrata, pesto y mezclum de hojas verdes



COCTELES

AMBAR

\$13

Combinamos la brillantez del bourbo, con licor de avellanas, espresso fresco y syrup de mantequilla tostada. Intenso y delicado.

DOS AMORES

\$13

Los botánicos de la ginebra son sostenidos por un “shrub” de melón fresco y menta, acabados con un toque de soda. Refrescante, afable, armonioso.

LOS POZOS

\$12

Ron especiado local combinado con nuestra selección de “bitters” artesanales de coco tostado. Tropical y con carácter. Una inmersión profunda a nuestro entorno caribeño.

COLINAS DE LAVANDA

\$12

Un clásico enredado enredado en un giro floral. Combinamos ginebra, nuestra lavanda casera, lima y pizca de soda. Fragante y floral.

NECTAR

\$11

Los matices del enebro que caracterizan la ginebra se reúnen con la acidez de la acerola, el cítrico de la lima y la efervescencia del vino espumoso. Brillante e intenso.

GUAYAVA PICANTE

\$13

Nuestro dúo favorito de todos los tiempos, el tequila y el licor de naranja se fusiona con una reducción de guayaba, habanero y flor de jamaica. Ardiente sin disculpas.

MALVERDE

\$12

El mezcal se deja suavizar por un “shrub” de pepino y hierbas frescas. Verde ahumado, vibrante.

EL CAPATAZ

\$13

Ron especiado local combinado con licor de naranja, nuestro “orgeat” casero y jugo de piña al grill. Audaz, sutil, estructurado.



Pizza

jueves-
lunes
@2:00pm

✦ ARIES

Salsa chimi, salami dominicano, amarillitos, mozzarella y queso fresco

8'' \$18 14'' \$23 18'' \$28

✦ TAURO

Salsa marinara, pollo, chorizo, tocino, pepperoncini, mozzarella y miel fermentada con ajo

8'' \$19 14'' \$25 18'' \$29

✦ GÉMINIS

Salsa bechamel, setas, cebollas caramelizadas, mozzarella y vinagre balsamico

8'' \$18 14'' \$23 18'' \$28

✦ CANCER

Salsa marinara, camarones, langosta, calamares y mozzarella

8'' \$18 14'' \$26 18'' \$30

✦ LEO

Salsa marinara, confit de tomate, tomates cherry y cubierto con burrata fresca

8'' \$17 14'' \$25 18'' \$28

✦ VIRGO

Salsa pesto, cerdo desmenuzado, amarillitos y mozzarella

8'' \$17 14'' \$25 18'' \$29

✦ LIBRA

Salsa marinara, asiago, parmesano, feta y mozzarella

8'' \$15 14'' \$20 18'' \$26

✦ ESCORPIO

Salsa Marinara, pepperoni, mozzarella y miel fermentada con ajo

8'' \$15 14'' \$20 18'' \$26

✦ SAGITARIO

Salsa pesto, salmón ahumado, alcaparras, cebollas encurtidas, mozzarella y mantequilla compuesta de miel con ajo

8'' \$18 14'' \$23 18'' \$28

✦ CAPRICORNIO

Salsa marinara, salchicha italiana y cebollas caramelizadas

8'' \$17 14'' \$23 18'' \$25

✦ ACUARIO

Salsa marinara, mozzarella cubierta con burrata fresca y un remolino de pesto de albahaca fresca

8'' \$15 14'' \$21 18'' \$28

✦ PISCIS

Salsa bechamel, pollo, tocineta y mozzarella

8'' \$15 14'' \$21 18'' \$24

✦ ESCÉPTICA

Salsa de setas, vegetales frescos, queso vegano en masa de coliflor

8'' \$18



lista de VINOS

VINO ESPUMOSO



ESPUMOSO ROSADO HAMPTON WATER FRANCIA	\$35
ALBARIÑO BRUT DANZA ESPAÑA	\$40
PROSECCO STA MARGHERITA ITALIA	\$30
PROSECCO ROSADO JOSH ITALIA	\$40
CHAMPAGNE CARTE D'OR DRAPPIER FRANCIA	\$90
CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS DRAPPIER FRANCIA	\$95
CHAMPAGNE LA CUVÉE LAURENT PERRIER FRANCIA	\$100
CHAMPAGNE LA CUVÉE ROSÉ LAURENT PERRIER FRANCIA	\$120

VINO BLANCO

ALBARIÑO PIEDRA DEL MAR ESPAÑA	\$35
CHARDONNAY FOLLY OF THE BEAST CALIFORNIA	\$35
MEZCLA BLANCA MÉNAGE À TROIS CALIFORNIA	\$30
TEMPRANILLO BLANCO NIVARIUS ESPAÑA	\$35
SAUVIGNON BLANC VELANTE ITALIA	\$38
ALBILLO MAYOR CILLAR DE SILOS ESPAÑA	\$45
CHARDONNAY SILVERADO CALIFORNIA	\$55





ROSE

ROSE+ SUMMER WATER CALIFORNIA	\$35
ROSE+ THE PALE FRANCIA	\$35
ROSE+ WHISPERING ANGEL FRANCIA	\$40

VINO TINTO

RIBERA DEL DUERO+ DOMINIO FOURNIER ESPAÑA	\$40
BLEND ROJO + CASTELLO BANFI ITALIA	\$25
PINOT NOIR + LA CREMA CALIFORNIA	\$55
PINOT NOIR+ MEIOMI CALIFORNIA	\$40
PINOT NOIR+ BELLE GLOSS CALIFORNIA	\$80
MERLOT+ NAPA CELLARS CALIFORNIA	\$30
CABERNET+ IRON + SAND CALIFORNIA	\$40
CABERNET+ QUILT CALIFORNIA	\$55
CABERNET+ JOSH RESERVA CALIFORNIA	\$40
CABERNET+ SILVERADO CALIFORNIA	\$80
CABERNET+ STAGS LEAP CALIFORNIA	\$110
CABERNET+ CAYMUS CALIFORNIA	\$110
“RED BLEND” + OPUS ONE 2016 CALIFORNIA	\$1,000



POR COPA \$10

★ CAVA BRUT
★ CAVA ROSE
★ ROSE
★ ALBARIÑO

★ CHARDONNAY
★ PINOT NOIR
★ CABERNET
★ TEMPRANILLO