



JUICE & SMOOTHIE BAR

JUGOS \$2.900

TROPICAL BOOST: Mango, maracuyá.

ENERGY BERRIES: Frambuesa, frutilla, arándano, chía.

ORANGE POWER: Naranja, zanahoria.

VITAMANÍA: Piña, frutilla, naranja, limón.

GREEN ENERGY: Piña, naranja, espirulina.

YELLOW BLAST: Naranja, plátano, maracuyá, miel de abeja.

LIMONADAS \$2.900

Tradicional | Menta | Jengibre | Albahaca

SEMÁFORO DETOX \$3.100



STOP

Betarraga, frutilla, arándano, miel de abeja.

SLOW

Pimentón amarillo, durazno, mango, piña.

GO!

Espinaca, piña, jugo de limón, espirulina.

DESAYUNOS

HUEVOS | \$4.400

4 huevos con elección de topping: Jamón, tomate o queso + 2 tostadas + café o té.

HUEVOS LIGHT | \$4.200

3 huevos con elección de topping: Jamón, tomate o queso + 2 tostadas + café o té.

PALTA | \$4.200

Palta con elección de topping: Jamón de pavo o quesillo + 2 tostadas + café o té.

JAMÓN QUESO | \$4.000

Sándwich de jamón de pavo y queso caliente + café o té.

FRUTA Y YOGURT | \$4.000

Porción de yogurt natural con frutas de la estación + café o té.

Extra huevo | \$400



TOSTADAS Y WRAPS

POCHADO – PALTA | \$2.500

Tostada con palta laminada y huevo pochado.

TOMATE – SERRANO | \$2.700

Tostada con passata de tomate y jamón serrano.

PESTO – BRIE | \$2.900

Tostada con pesto de albahaca y trozos de queso brie.

RICOTTA – SALMÓN | \$2.700

Tostada con pasta de ricotta – ciboulette y salmón ahumado.

Elige Dos Tostadas + Un Café | \$6.200

WRAP DE POLLO | \$5.900

Tortilla de trigo, pechuga de pollo a la plancha con salsa de soya, verduras salteadas, ricota, tomate y lechuga hidropónica.

WRAP DE SALMÓN | \$6.200

Tortilla de trigo, salmón ahumado, pasta de ricota y tapenade de aceituna – alcaparra, palta y lechuga hidropónica.

TAPAS

TÁRTAROS \$5.500

SALMÓN

100 grs de filete de salmón, alcaparras, cebolla morada, ciboulette con aderezo de mostaza dijon y láminas de palta. Tostadas y salsa de yogurt – ciboulette.

ATÚN

100 grs de filete de atún aderezado con salsa de ostras, aceite de sésamo, jengibre, salsa de soya y cubos de palta. Tostadas y salsa de yogurt – ciboulette.

FILETE

100 grs de filete de res, pepinillos, alcaparras, cebolla perla, mostaza antigua y cilantro. Tostadas y salsa de yogurt – ciboulette.

BROCHETAS \$2.500

SATAY DE POLLO

100 grs de pechuga de pollo con salsa Thäi de maní y mini ensalada.

SATAY DE RES

100 grs de filete de res con salsa Thäi de maní y mini ensalada.

CAPRESSE

Mozzarella di Búfala y tomates cherry con pesto de albahaca y mini ensalada.



PLATOS

ATÚN SÉSAMO | \$9.700

Filete de atún sellado en sésamo, acompañado de verduras salteadas o mix verde.

SALMÓN COUS-COUS | \$8.900

Filete de salmón a la plancha con cous cous de pimentones asados y verduras salteadas.

FILETE Y SETAS | \$9.500

Filete de res a la plancha con salteado de mix de setas a las finas hierbas.

POLLO QUINOA | \$8.400

Cubos de pechuga de pollo al curry y salsa de ostras con timbal de quinoa, tomate, aceitunas y menta.

PAD THAI | \$8.900

Fideos de arroz salteados con vegetales, huevo y sésamo.

– Pollo

– Camarón

– Filete de res

ENSALADAS

CÉSAR POLLO | \$7.700

Tiritas de pechuga de pollo grillada, queso parmesano, crutones, mix de lechuga hidropónica y aderezo césar.

ATÚN ORIENTAL | \$8.700

Filete de atún sellado en sésamo, diente de dragón, pimentón, maní tostado, mix de lechuga hidropónica con aderezo de soya-miel.

CAMARÓN PALTA | \$8.200

Camarones a la plancha, palmito, tomate cherry, mix de lechuga hidropónica con aderezo cítrico de cilantro.

EXTRAS

Pollo, camarón, atún

\$2.500

Cous cous, quinoa, fideos de arroz, setas salteadas

\$1.900

Tomate, palta, palmito

\$1.100



PLATO DEL DÍA

\$7.100.-