



# Menú de temporada

## DESAYUNOS

### Omelette Rústico Chistorra \$450

Omelette esponjoso con chistorra dorada, cebolla salteada, salsa cremosa de queso, chives y focaccia

### Croissant Salmón Benedict \$585

Dos huevos pochados, salmón ahumado, holandesa, rúcula y topping de chives

### Desayuno Americano Pancake \$400

Dos huevo al gusto, pancake de avena o buttermilk, bacon y miel  
*Sirope de maple + \$75*

## ENTRADAS

### Sopa de Habichuela Blanca \$350

Caldo suave de habichuela y ayuama de la finca, pechuga, chorizo, cebolla y ají morrón.  
*Disponible menú AM y PM*

### Croquetas de Ossobuco \$400

Sobre mayo de la casa

### Fish Tacos de Dorado \$525

Dorado criollo, coleslaw de piña asada, cilantro, masa artesanal de la casa a base de maíz y eneldo

## SANDWICHES Y TOSTADAS

### Sándwich Vegetariano \$385

Hummus de la casa, tomates, hongos, perejil y pesto cilantro de la finca en pan masa madre  
Pollo a la plancha + \$260

### Tostada de Pollo y Tocino \$395

Tostada crujiente con ensalada de pollo, apio, cebolla y tocineta crocante

## PLATOS FUERTES

### Poke Bowl \$575

Bowl fresco y colorido con base de arroz, salmón, mango, quinoa, macadamia y repollo con spicy mayo pesto de cilantro

### Dorado en Mantequilla de Eneldo y Limón \$525

Filete de dorado, bañado en mantequilla de eneldo y limón acompañado de un puré de zanahoria y ayuama

### Penne Funghi y Cacao \$450

Penne, mix de hongos con crema de trufa con cacao y romero

### Ensalada Marroquí con Camarones \$430

Chutney de mango, tipile, aguacate, quinoa tostada, camarones y lechuga

## POSTRES

### Coco Tierno con Café \$265

Dulce de coco tierno al estilo de la abuela con sirope de café de la finca

### Pavlovas de Frutos del Bosque y Curd de Naranja \$325

Pavlova bicolor con curd de naranja y mermelada de frutos del bosque

Precios no incluyen impuestos



# Menú de **temporada**

## CAFÉ

### **Cappuccino Coco \$215**

Espresso, crema de coco, leche deslactosada y un toque delicado de coco rallado

### **Purple Macadamia \$300**

Iced latte con leche de macadamia y sirope de blueberry artesanal

## **SMOOTHIES & REFRESHNERS**

### **Tropicali \$350**

Refrescante y tropical smoothie a base de fresa, piña y crema de coco

### **Matcha Coco \$300**

Matcha con agua de coco natural

### **Soda de Sandía \$275**

Refresco natural de la casa con garnish de limón y menta

### **Cocoa Smoothie \$400**

Café, leche macadamia de la finca, guineo, cocoa amarga, dátil y miel

*Beneficios: Energizante sugar-free*

## **¿CAFÉ O POSTRE? TU DECIDES**

### **Blueberry Affogato \$285**

Combinación de helado de macadamia con espresso caliente, sirope artesanal de blueberry y topping de macadamia tostada

Precios no incluyen impuestos