

<b>Kale César</b>	<b>\$11<sup>.75</sup></b>
Ensalada de kale con salsa césar (aderezo con anchoas y alcaparras), croutones y queso parmesano. + Pollo: \$3.08 / Camarón: \$5.16	
<b>v GF Ensalada Light</b>	<b>\$10<sup>.17</sup></b>
Kale, col morada, quinoa, apio, manzana y nuez. con vinagreta de miel de abeja y semilla de mostaza	
<b>Sopa de cebolla</b>	<b>\$12<sup>.00</sup></b>
Base de caldo de pollo y vino blanco, con queso gruyère y pan de campo de centeno.	
<b>v Sopa de tomate rostizado</b>	<b>\$7<sup>.00</sup></b>
Tomate, pimiento y cebolla rostizados. Decorado con croutones, albahaca y aceite de oliva + Medio sánduche de queso mozzarella \$3.59	
<b>GF Camarones acevichados</b>	<b>\$16<sup>.10</sup></b>
Camarones acevichados sobre salsa de chiles serranos y tomate, con aguacate, jalapeños, cucamelón encurtido, tomate cherry, pepinillo fresco y zanahoria fermentada.	
<b>Trucha curada en miel y tequila</b>	<b>\$12<sup>.15</sup></b>
Servida con salsa tártara de eneldo. Acompañada de flatbrød.	
<b>Tartare de carne con uvas y amaranto</b>	<b>\$17<sup>.25</sup></b>
Tartare de carne con gel de horseraddish, uvas marinadas en mirin, jengibre y salsa de pescado y camarón. Decorado con hinojo, polen y eneldo. Acompañado de flatbrød.	
<b>Smørrebrød de Gravlax</b>	<b>\$14<sup>.88</sup></b>
Salmón curado, servido sobre baby greens, una rodaja de nuestro rugbrød y queso crema de salmón. Decorado con hummus de remolacha, aceite de cilantro y rábano fresco.	
<b>Smørrebrød de roastbeef</b>	<b>\$12<sup>.00</sup></b>
Roastbeef de bife angosto con café, decorado con pickles, aros de cebolla, cebollas encurtidas y raíz picante. Servido sobre nuestro rugbrød, con remoulade (salsa ligeramente picante).	
<b>Smørrebrød de Hønsesalat</b>	<b>\$8<sup>.75</sup></b>
Ensalada danesa de pollo, mayonesa, crema, curry, mostaza Dijon y tocino. Acompañada de hongos ostra salteados, micro greens, tocino y mermelada de frambuesa. Servida sobre nuestro rugbrød.	
<b>v Smørrebrød de hongos ostra</b>	<b>\$8<sup>.11</sup></b>
Hongos ostra salteados, berro, rúcula, aguacate, cebollas y tomates asados. Servidos sobre nuestro rugbrød.	
<b>v Smørrebrød de frittata (huevo)</b>	<b>\$8<sup>.00</sup></b>
Frittata de queso parmesano y orégano con cebollas y tomates asados, cubierto de queso cheddar. Servido sobre una rodaja de nuestro rugbrød con mayonesa de cilantro.	
<b>Sánduche de camarón con queso</b>	<b>\$12<sup>.00</sup></b>
En nuestro brioche, con pepas de sambo, queso parmesano y queso crema.	
<b>v Sánduche de queso Gruyère</b>	<b>\$12<sup>.00</sup></b>
100g de queso Gruyère con cebollas caramelizadas, en nuestro pan brioche de masa madre.	
<b>Chewy</b>	<b>\$10<sup>.94</sup></b>
Sánduche de huevo y tocino en pan de remolacha, con cebollas caramelizadas en aceto balsámico, mayonesa harissa y queso cheddar.	
<b>v Huevo crujiente</b>	<b>\$9<sup>.15</sup></b>
Huevo pochado crujiente sobre una cama de crema de espinaca, sobre nuestro brioche de masa madre.	
<b>v Tostada brûlée</b>	<b>\$9<sup>.40</sup></b>
Cubo de brioche relleno de crema catalana, acompañado de mora azul y albahaca.	

SE AMABLE CON NUESTRO EQUIPO DE COCINA. LAS MODIFICACIONES ALTERAN NUESTROS PROCESOS Y LA PRESENTACIÓN DE CADA PLATO.

## VINOS

### Fin del Mundo Reserva Pinot Noir 2022

Vino tinto. Patagonia, Argentina. Tiene un color rojo rubí brillante, un aroma frutado con notas de guindas, frambuesas y humo, y un sabor frutado con taninos sedosos y un largo final. Se sirve entre 13 y 15 °C.

\$31.<sup>00</sup> \$9.<sup>50</sup>

### Mathilde Chapuotier 2021 Grand Ferrage

Vino rosé. AOC Côtes de Provence, Francia. Coupage de Grenache noir, Cinsault y Syrah. Tiene un aroma complejo de drupa carnosa, matices de frutas tropicales y cítricas. En boca es rico, equilibrado con una delicada acidez y dulzor. Tiene sabores a toronja rosada y frutas de pulpa blanca. Se sirve entre 10 y 14 °C.

\$40.<sup>00</sup> \$12.<sup>00</sup>

### Poggiotondo Vermentino delle Conchiglie 2022

Vino blanco. IGT Toscana, Italia. Tiene un color amarillo con reflejos dorados, aroma floral como azucena y frutal a manzana durazno maduro y frutas tropicales. En boca tiene una acidez refrescante y equilibrada, cuerpo medio y un final agradable y persistente. Se sirve entre 10 y 14 °C.

\$34.<sup>50</sup> \$10.<sup>50</sup>

## BEBIDAS CALIENTES

<b>Espresso</b>	\$3. <sup>54</sup>
Preparado con un L2 lavado de la Familia Merino de Lugmapata.	

**Americano (150ml o 300ml)** \$3.<sup>54</sup> \$3.<sup>95</sup>

**Cappuccino (150ml)** \$4.<sup>11</sup>

Una bebida balanceada entre leche y café.

<b>Filtrado</b>	\$3. <sup>59</sup>
Escoge entre un Typica anaeróbico o un L2 lavado.	
+ \$1.54 Geisha con proceso "Natural oxidativo".	

LECHE VEGETAL +\$1.28

**Cappuccino Fankør** \$4.<sup>62</sup>

La versión que consideramos que mejor representa la mezcla entre leche y café. Usamos leche enriquecida por nosotros, para aportarle más sabor y textura cremosa y se la texturiza solamente hasta 50 °C.

**Latte (300ml)** \$4.<sup>57</sup>

+ \$0.62 Caramelo, vainilla, canela, amaretto, chai, lavanda o chocolate.

**Chocolate caliente** \$3.<sup>70</sup>

Bebida sin leche con chocolate Fankør 75%.

## BEBIDAS FRÍAS

**Iced coffee** \$4.<sup>11</sup>

Con un toque de naranja.

**Iced Latte** \$4.<sup>57</sup>

+ \$0.62 Caramelo, vainilla, canela, amaretto, chai, lavanda o chocolate.

**Cold brew** \$3.<sup>59</sup>

**Agua sin gas / Gütig** \$2.<sup>57</sup>

**Chocolate frío** \$3.<sup>70</sup>

Bebida sin leche con chocolate Fankør 75%.

**Gaseosas** \$3.<sup>34</sup>

Coca cola (regular o zero) / Sprite / Pepsi Black.

**Jugos** \$4.<sup>11</sup>

Jugo de naranja pasteurizado o limonada de Guayusa

## TÉS O INFUSIONES

**Dragon Pearl** \$4.<sup>62</sup> \$8.<sup>21</sup>

Té verde ligero, floral y dulce.

**Oolong verde** \$4.<sup>00</sup> \$7.<sup>00</sup>

Dulce y vegetal.

**Verde Marruecos** \$3.<sup>08</sup> \$6.<sup>16</sup>

Té verde con menta y hierbabuena.

**Lapsang Souchong** \$3.<sup>08</sup> \$6.<sup>16</sup>

Té negro con sabor intensamente ahumado y terroso.

**Ponch** \$3.<sup>08</sup> \$6.<sup>16</sup>

Infusión de frambuesas y arándanos.

**Earl grey** \$4.<sup>00</sup> \$7.<sup>00</sup>

Fuerte sabor a bergamota

**Geisha Cherry** \$3.<sup>08</sup> \$6.<sup>16</sup>

Té verde con rosa y cereza.

**Rooibos** \$3.<sup>08</sup> \$6.<sup>16</sup>

Terroso y vegetal.