

Kale César	\$11^{.75}
Ensalada de kale con salsa César (aderezo con anchoas y alcaparras), croutones y queso parmesano. + Pollo: \$3.08 / Camarón: \$5.16	
v GF Ensalada Light	\$10^{.17}
Kale, col morada, quinoa, apio, manzana y nuez. con vinagreta de miel de abeja y semilla de mostaza	
Ensalada de roastbeef	\$16^{.00}
Roastbeef de bife angosto con café, nogadas de queso crema con paprika y chulpi, higo fresco, cebollas encurtidas fritas, semillas de mostaza encurtidas, miel de balsámico y aceite de oliva. Acompañado de pan de campo con centeno y decorado con micros de mostaza.	
Sopa de cebolla	\$12^{.00}
Base de caldo de pollo y vino blanco, con queso gruyère y pan de campo de centeno.	
v Sopa de tomate rostizado	\$7^{.00}
Tomate, pimiento y cebolla rostizados. Decorado con croutones, albahaca y aceite de oliva + Medio sánduche de queso mozzarella \$3.59	
🔪 Pollo frito	\$15^{.00}
Tres strips de pollo, marinado en yogurt y especias, bañado en anticuchera. Acompañado de coleslaw y mayonesa Harissa. + Papas fritas \$3.50	
Trucha curada en miel y tequila	\$12^{.15}
Servida con salsa tártara de eneldo. Acompañada de flatbrød.	
Tartare de res con uvas y amaranto	\$17^{.25}
Lomo fino de res con gel de horseraddish, uvas marinadas en mirin, jengibre y salsa de pescado y camarón. Decorado con hinojo, polen y eneldo. Acompañado de flatbrød.	
Smørrebrød de Gravlox	\$14^{.88}
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.	
🔪 Smørrebrød de roastbeef	\$12^{.00}
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).	
🔪 Smash Cheeseburger	\$11^{.00}
Hamburguesa doble con queso americano y salsa BBQ coreana, en nuestro pan brioche de masa madre. + Tocino \$3.00 + Papas fritas \$3.50	
🔪 Sánduche de pollo frito	\$14^{.00}
Dos strips de pollo nuestro pollo frito bañado en anticuchera con coleslaw y Alioli. + Tocino \$3.00 + Papas fritas \$3.50	
🔪 Sánduche de camarón con queso	\$12^{.00}
En nuestro brioche, con pepas de sambo, queso parmesano y queso crema.	
v Sánduche de queso Gruyère	\$12^{.00}
100g de queso Gruyère con cebollas caramelizadas, en nuestro pan brioche de masa madre.	
🔪 Chewy	\$10^{.94}
Sánduche de huevo y tocino en pan de remolacha, con cebollas caramelizadas en aceto balsámico, mayonesa harissa y queso cheddar.	
v Huevo crujiente	\$9^{.15}
Huevo pochado crujiente sobre una cama de crema de espinaca, sobre nuestro brioche de masa madre.	
v Tostada brûlée	\$9^{.40}
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

4 OZ POR COPA

Domaine de Miselle, Syrah Rosé 2023 \$26.⁰⁰ \$5.⁵⁰
Vino rosé. IGP Côtes de Gascogne, Francia. Tiene un color brillante, de intensidad media, con reflejos anaranjados. Un aroma frutal de frutilla, granada y frambuesa. En boca confirma su perfil afrutado de frutilla, con un final especiado. Se sirve frío, alrededor de 10°C.

Cap Royale Bordeaux Supérieur 2022 \$32.⁰⁰ \$6.⁸⁰
Vino tinto. AOC Bordeaux Supérieur, Francia. Tiene un color rubí intenso. Un aroma de capulí y mora madura. En boca se destacan especias como clavo de olor y canela. Se sirve entre de 15 a 17°C.

Von Winning, Riesling 2022 \$38.⁰⁰
Vino blanco. Deidesheim, Alemania. Tiene un color dorado intenso. Un aroma cítrico de maracuyá, toronja y pera. En boca es persistente, un poco picante y jugoso. Se sirve frío, alrededor de 4 a 7°C.

Domaine de Miselle, Colombard - Gros Manseng 2023 \$26.⁰⁰ \$5.⁰⁰
Vino blanco. IGP Côtes de Gascogne, Francia. Tiene un dorado pálido con reflejos verdes. Un aroma cítrico de mandarina y toronja. En boca es elegante, afrutado, redondo y equilibrado. Se sirve frío, alrededor de 10°C.

Niepoort 'Drink Me' Nat Cool, Baga 2022 \$38.⁰⁰
Vino tinto. Bairrada, Portugal. Tiene un leve color morado. Un aroma fresco de frutilla, rosas y especias. En boca confirma esa frescura y se presenta mineral, fresco y ligero. Se sirve entre de 12 a 15°C.

La Ca'nova Langhe Nebbiolo 2021 \$58.⁹⁰
Vino tinto. Barbaresco, Italia. Tiene un color rubí pálido. Un aroma de flores salvajes, frutilla y ciprés. En boca se convierte en arándano, hibiscus y nuez moscada. Sus taninos y acidez son refrescantes. Se sirve entre de 15 a 17°C.

BEBIDAS CALIENTES

Espresso \$3.⁵⁴
Preparado con un Etiope lavado de Pillcocaja.
+ \$1.59 Edición especial: Pacamara Koji de Pillcocaja

Americano (150ml o 300ml) \$3.⁵⁴ \$3.⁹⁵

Cappucino (150ml) \$4.¹¹
Una bebida balanceada entre leche y café.

Filtrado \$3.⁵⁹
Escoge entre un Typica anaeróbico de Pillcocaja, Typica natural de Pillcocaja, un Etiope lavado de Pillcocaja o un Typica lavado de La Josefina.
+ \$1.54 Edición especial: Pacamara Koji de Pillcocaja

Cappuccino Fankør \$4.⁶²
La versión que consideramos que mejor representa la mezcla entre leche y café. Usamos como base un espresso más intenso y leche enriquecida por nosotros, para aportarle más sabor y textura cremosa y se la texturiza solamente hasta 50°C.

Latte (300ml) \$4.⁵⁷
+ \$0.62 Caramelo, vainilla, canela, amaretto, chai, lavanda o chocolate.

Chocolate caliente \$3.⁷⁰
Bebida sin leche con chocolate 75% hecho en Fankør con cacao de la finca Costa Esmeraldas.

LECHE VEGETAL +\$1.28

BEBIDAS FRÍAS

Iced coffee \$4.¹¹
Con un toque de naranja.

Iced Latte \$4.⁵⁷
+ \$0.62 Caramelo, vainilla, canela, amaretto, chai, lavanda o chocolate.

Cold brew \$3.⁵⁹

Agua sin gas / Gütig \$2.⁵⁷

Chocolate frío \$3.⁷⁰
Bebida sin leche con chocolate Fankør 75%.

Gaseosas \$3.³⁴
Coca cola (regular o zero) / Sprite / Pepsi Black.

Jugos y bebidas de temporada \$4.⁰⁰

TÉS O INFUSIONES

Dragon Pearl \$4.⁶² \$8.²¹
Té verde ligero, floral y dulce.

Oolong verde \$4.⁰⁰ \$7.⁰⁰
Dulce y vegetal.

Ponch \$3.⁰⁸ \$6.¹⁶
Infusión de frambuesas y arándanos.

Verde Marruecos \$3.⁰⁸ \$6.¹⁶
Te verde con menta y hierbabuena.