



BRUNCH ALL DAY

ÁRMA TUS HUEVOS

Base 3 huevos \$6.300

Huevo	\$ 2.500	Ricotta	\$ 4.800
Tomate	\$ 1.300	Cheddar	\$ 5.800
Cebolla	\$ 1.300	Stracciatella	\$ 5.200
Espinaca	\$ 1.900	Queso finesse	\$ 4.800
Champiñones	\$ 4.800	Queso vegano	\$ 7.200
Maíz dulce	\$ 5.500	Pesto	\$ 3.800
Cebolla	\$ 4.400	Queso feta	\$ 6.100
caramalizada		Mozzarella de búfala	\$ 5.300
Jamón serrano	\$ 7.700	Tofu	\$ 3.500
Jamón de pavo	\$ 6.100		
Tocineta	\$ 3.100		
Aguacate	\$ 2.500		

BRUNCH

★ ENSALADA DE FRUTA \$ 9.500

Banano, fresa, papaya, kiwi, arándano

CROISSANT DE HUEVO \$ 16.700

Huevo revuelto, aguacate y queso crema, en croissant integral con masa madre.

TOSTADA DE HUEVO \$ 18.900

Pan rústico de masa madre, huevos revueltos, guacamole y queso vegano tipo mozzarella

EGG BAGEL \$ 19.500

Bagel integral inspirado en new york, con huevo, aguacate, queso crema, mozzarella de búfala y aceitunas.

★ OMELETTE SANDWICH \$ 18.500

Pan integral de papa, huevo, jamón artesanal de cerdo, mermelada de fresa sin azúcar y queso vegano.

CANASTO DE PANES \$ 21.900

2 productos de pastelería y 2 de panadería

TORTILLA ESPAÑOLA \$ 22.600

Tortilla a base de huevo revuelto, papa cocida, cebolla caramelizada.

HUEVOS SHAKSHUKA \$ 21.600

Huevos de origen Israelí, 2 huevos fritos en una salsa de tomates frescos y pimentones con queso feta.

★ CROQUE MONSIEUR \$ 25.900

Sandwich gratinado de origen francés, en pan rústico de masa madre, queso finesse, jamón de pavo, nuestra salsa bechamel.

CROQUE MADAME \$ 32.500

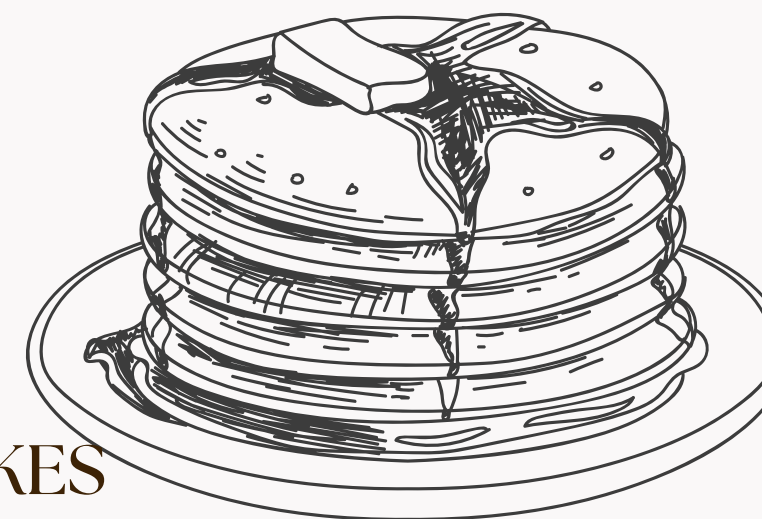
Sandwich de dos pisos gratinado de origen francés, en pan molde de masa madre, queso finesse, jamón de pavo, nuestra salsa bechamel coronado con huevo frito.

TOSTADA FRANCESA \$ 29.500

Tostada francesa con pan multicereal, canela, banano caramelizado, fresa, arándanos, Yogurt griego endulzado con stevia.

★ SNACKFITME BREAKFAST \$ 34.900

Huevos revueltos, ensalada de frutas (fresa, banano, papaya, arándano) con yogurt griego y mermelada de fresa sin azúcar, Croissant integral o Pan Rústico masa madre, Queso finesse y Jamón artesanal de pavo.



PANCAKES

CHOCOPANCAKES \$ 27.600

3 pancakes integrales con chips de chocolate 60% cacao, decorados con banano caramelizado con stevia y nuestra granola miel artesanal. Acompañados con salsa de arequipe sin azúcar añadida.

PANCAKES \$ 26.200

3 pancakes a base de harina integral, endulzados con stevia, acompañados con syrup sin azúcar, bananos caramelizados con stevia, fresa y arándanos.

ALMOND-PANCAKES \$ 38.800

Gluten free - Keto

3 pancakes a base de harina de almendras y huevo, con syrup sabor caramelo sin azúcar y nuestra crema rosada a base de crema de coco y remolacha, endulzada con stevia.

BOWLS

BERRY BOWL \$ 25.500

Base arándanos y yogurt griego, granola artesanal, manzana roja y ajonjolí negro.

MONKEY BOWL \$ 25.500

Base yogurt griego, granola artesanal, banano, mantequilla de maní, chips de chocolate 60% cacao.

TROPICAL BOWL \$ 25.500

Base yogurt griego, banano, fresa, granola, arándanos y kiwi.

Base vegana \$ 5.500 adicionales

Cambia yogurt por bebida de almendras con banano congelado.

WAFFLES

Sin gluten - almidón de yuca

DULCE \$ 16.500

Bocadillo sin azúcar y queso asado

SALADO \$ 25.600

Stracciatella, tomates y jamón serrano

Integrales

DULCE \$ 29.900

Banano, fresa, kiwi y syrup sin azúcar

SALADO \$ 31.900

Huevo, cheddar y tocineta

*Keto

Cambia la harina integral por almendras \$ 14.600 adicionales



PARFAIT

Yogurt griego + granola

MINI 9 ONZAS \$ 13.600

NORMAL 12 ONZAS \$ 15.600

Adiciona toppings

FRESA \$ 1.800

BANANO \$ 1.500

KIWI \$ 2.500

ARÁNDANOS \$ 5.500

BROWNIE \$ 4.000

AREQUIPE SIN AZÚCAR \$ 3.000

CHIPS DE CHOCOLATE \$ 4.000

ALFAJOR DE ARROZ \$ 3.600

GALLETA INTEGRAL \$ 2.500

PARA EMPEZAR

- ★ **SOPA DE VERDURAS** \$ 15.000
- CREMA DE TOMATE** \$ 21.500
Con aguacate y nachos
- CREMA DE AHUYAMA** \$ 17.100
Decorada con crema de leche
- BERENJENA POMODORO** \$ 26.800
Con mozzarella de búfala
- ★ **BURRATA POMODORO** \$ 38.500
Burrata, pomodoro y pesto
- TOSTADA DE AGUACATE** \$ 18.600
Puré de aguacate, queso feta, tomate cherry y arándanos.
- ★ **TOSTADA HUMUS *Veggie*** \$ 22.500
Humus de remolacha, aguacate, reducción balsámica hecha en casa con stevia sobre pan masa madre rústico.
- ★ **TOSTADA ESQUITES *Veggie*** \$ 23.500
Puré de aguacate, esquites (maíz dulce con queso, mayonesa hecha en casa y limón) en pan masa mare rústico.
- ★ **TOSTADA NAPOLI *Veggie*** \$ 21.500
Queso de búfala y tomates ahumados, reducción balsámica hecha en casa con stevia sobre pan masa madre rústico
- ★ **TACO-ESQUITES** \$ 23.500
Gluten free - Veggie
3 tacos de almendras con: maíz, mayonesa hecha en casa, queso feta.
- ★ **HUMUS DUO *Vegan*** \$ 19.500
Humus de garbanzo y hummus de remolacha acompañado de pan pita masa madre horneado a leña a la minuta.

ÁRMA TU BOWL

Pide tu formato al mesero

ESPECIALES

**Cambia el queso por tipo mozzarella vegano por \$5.000 adicionales*

LASAGNA *Low carb - Keto* \$ 42.400

Capas de pasta a base de almendra molida, con queso finesse, vegetales, pollo desmenuzado, salsa bechamel de almendras

MOUSSAKA \$ 38.500

Low carb - Keto

Capas de berenjenas, queso finesse, salsa pomodoro, pollo y salsa bechamel de la casa.

CON CARNE MOLIDA \$ 44.200

TACOS *Low carb - Keto* \$ 41.500

3 tacos de harina de almendras, con guacamole, carne, cebolla encurtida, brotes y siracha mayo de la casa.

CREPES INTEGRALES \$ 31.500

Crepes integrales rellenos de pollo y champiñones, en nuestra salsa blanca.

RUBÍ BURGER \$ 37.500

Carne de res, pan integral con remolacha, cheddar, pepinillos con stevia, cebolla, tomate, lechuga y salsa de la casa, acompañado con mix de papa y batata.

PASTAS

POMODORO \$ 31.800

Pasta integral con nuestra salsa pomodoro, tomate cherry y albahaca.

BIANCA \$ 35.600

Pasta integral con pollo desmenuzado y parmesano.

BOLOGNESA \$ 41.500

Pasta integral con carne molida, salsa pomodoro, queso parmesano y albahaca.

PIZZAS

Base keto \$16.500 adicionales

MARGARITA \$ 23.600

Pomodoro, mozzarella de búfala, parmesano y albahaca

POLLO BALSÁMICO \$ 35.500

Pomodoro, pollo, cebolla caramelizada, rúgula, parmesano y vinagreta de balsámico.

HONOLULU \$ 35.400

Mozzarella de búfala, pomodoro, piña caramelizada con stevia y canela, Coppa y salsa de quesos.

VEGGIE \$ 32.700

Queso tipo Mozzarella vegano, pimentones ahumados, berenjenas, champiñones al ajillo y ajonjolí

QUESOS Y AJOS \$ 33.800

Base blanca, mozzarella de búfala, ajos confitados a leña y orégano.

PEPPERONI MIEL \$ 35.500

Pomodoro, mozzarella de búfala, pepperoni, miel de abejas orgánica y queso ricotta.

BURRATA Y SERRANO \$ 45.600

Mozzarella de búfala, pomodoro, burrata, rúgula y jamón serrano

DOLCE PANCETA \$ 35.300

Mozzarella de búfala, salsa blanca, pera caramelizada con stevia, tocineta crunchy, salsa de quesos.

PESTO Y SERRANO \$ 41.000

Base Pesto, mozzarella de búfala, tomate cherry, stracciatella, jamón serrano.

DULCE \$ 19.800

Arequipe, chocolate, almendras confitadas

SANDWICHES

Acompañamiento: Elige mix papa y batata o Ensalada de la casa

CHICKEN PESTO \$ 32.500

Pechuga de pollo en cuadros, pesto, mozzarella de búfala, tomate y rúgula, en pan baguette masa madre.

CHICKEN MAYO \$ 30.500

Pechuga de pollo en salsa de ajo, tomate, pepinillo de la casa, aguacate, repollo encurtido, en pan rústico masa madre.

CLUB SANDWICH \$ 49.000

Milanesa de pollo, jamón de pavo, huevo, cheddar, tocineta, tomate, lechuga y parmesano, en pan multicereal.

FALAFEL EN FOCACCIA \$ 33.600

Falafel horneado, tomate, cebolla, pepino, aguacate, queso feta y tzatziki, en pan focaccia integral.

VEGAN CHEESE \$ 29.700

Sandwich de queso vegano tipo mozzarella en pan rústico masa madre.

MILANESA DE POLLO \$ 38.300

Pollo apanado con quinoa y parmesano, cebolla caramelizada sin azúcar, champiñones al ajillo, espinaca salteada, tocineta y queso cheddar en pan trenzado integral.

PANINI DE POLLO \$ 39.600

Sandwich de pollo, pomodoro y queso finesse, con tomate y cebolla, en nuestro pan horneado al instante a leña.

★ PANINI DE CARNE \$ 38.900

Sandwich de Carne saltada, Pimentones ahumados, cebolla caramelizada, en nuestro pan horneado al instante a leña.

TORTAS

SIN AZÚCAR AÑADIDA

BANANO *Vegana* \$ 8.200

Harina integral, banano, endulzante con stevia, leche de avena, nibs de cacao con chocolate 66%

ARÁNDANOS \$ 9.600

Harina integral, arándanos, stevia, huevo, leche de avena, yogurt griego, nuez moscada.

CHOCOAREQUIPE \$ 15.600

Harina integral, cocoa, endulzante con stevia, arequipe sin azúcar y nueces del nogal

ALMENDRAREQUIPE \$ 18.700

Gluten free - Keto

Harina de almendras, leche de almendras, queso crema, arequipe sin azúcar, mantequilla de maní eritritol y stevia.

RED VELVET \$ 12.100

Harina integral, cocoa, stevia, cobertura con queso crema, mantequilla y stevia.

ZANAHORIA \$ 13.800

Harina integral, zanahoria, huevo, canela, nuez moscada, nueces del nogal, queso crema, stevia.

GANACHE CHOCOLATE \$ 15.800

Harina integral, cocoa, chocolate sin azúcar, huevo, stevia.

BROWNIES

INTEGRAL \$ 9.800

Harina integral, chocolate sin azúcar, cocoa, endulzante sin calorías

CON AREQUIPE \$ 13.800

Brownie integral con topping de arequipe sin azúcar y galleta triturada.

BROOKIE *Gluten free* \$ 13.500

Harina de arroz, chocolate sin azúcar, mantequilla, cocoa, endulzante con stevia

POSTRES

★ **CHEESECAKE DE FRESA** \$ 15.000

Leche deslactosada, huevo, Queso crema, sour cream, fresa, base de galleta integral, endulzante con stevia.

CHOCOCHEESECAKE \$ 17.700

Gluten free - Keto

Almendras molidas, leche de almendras, huevo, queso crema, sour cream, chocolate sin azúcar, eritritol y stevia.

TARTA DE AREQUIPE \$ 15.800

Galleta integral, mousse de arequipe

MILHOJA \$ 16.400

Harina integral con arequipe sin azúcar o pastelera

CRUMBLE JAR \$ 15.500

Brownie intgral, galleta integral y arequipe sin azúcar.

★ **3LECHER JAR** \$ 15.000

Harina integral, huevo, fécula de maíz, leche deslactosada, endulzante con stevia.

GALLETAS

CHOCOCUKI *Gluten free* \$ 9.300

Harina de arroz, cocoa y fécula de maíz, arequipe sin azúcar añadida.

GANACHE \$ 9.800

Harina integral rellena de ganache de chocolate sin azúcar añadida.

AVENA Y AREQUIPE \$ 8.500

Sandwich de galleta integral con avena rellena de arequipe sin azucar añadida.

INTEGRALES *Vegana* \$ 8.300

Jar de galletas integrales sin lácteos, endulzadas con stevia.

ALFAJOR JAR *Gluten free* \$ 17.800

2 alfajores a base de arroz, rellenas de arequipe sin azúcar y 2 cubiertos con chocolate.

POSTRES Y BEBIDAS



HAPPY HOUR

2X1 en Gintonic y Sangría Todos los días de 3:00pm a 7:00pm

3X2 en mimosas, Viernes a Domingo de 8:00am a 2:00pm



PASTELERÍA

CROISSANT

- INTEGRAL \$ 6.900
- PESTO Y RICOTTA \$ 9.800
- QUESO FINESSE \$ 10.500
- JAMÓN Y QUESO \$ 13.200
- DE ALMENDRAS \$ 15.100

- DANISH DE CANELA Y NUECES \$ 7.900
- DANESA DE MANZANA \$ 10.500
- PAIN AU CHOCOLAT \$ 8.600
- DEDITO DE QUESO \$ 8.400

PASTELITOS

- AREQUIPE Y QUESO \$ 8.400
- BOCADILLO Y QUESO \$ 8.400
- POLLO \$ 9.400
- CARNE \$ 9.400

PASTRY BOX Cajita \$32.600
con 3 productos de pastelería

“Nuestros productos son elaborados sin azúcar añadida e ingredientes selectos”

BEBIDAS FRÍAS

FRAPPE DE CAFE	\$ 12.500
FRAPPE DE AREQUIPE	\$ 16.500
FRAPPE DE BROWNIE	\$ 16.500
FRAPPE BROWNIE Y AREQUIPE	\$ 20.500
LIMONADA NATURAL	\$ 9.200
LIMONADA DE COROZO	\$ 10.200
JUGO DE NARANJA	\$ 10.000



BEBIDAS CALIENTES

ESPRESSO	\$ 6.500
ESPRESSO DOBLE	\$ 8.500
AMERICANO	\$ 6.500
CAPPUCCINO	\$ 7.500
CAPPUCCINO AREQUIPE	\$ 9.900
LATTE	\$ 8.300
MOCACCINO	\$ 8.200
HOT CHOCOLATE (cocoa)	\$ 7.200
INFUSIÓN SELVÁTICA	\$ 7.600
MATCHA	\$ 7.500

En Bebida de almendras por \$4.400 adicionales

GASEOSAS Y OTROS

AGUA CON O SIN GAS	\$ 6.600
SODA	\$ 6.600
COCACOLA ZERO	\$ 6.600
H2O	\$ 6.200
SODA HATSU	\$ 8.800
TÉ HATSU	\$ 8.800

SMOOTHIES



ESCOGE LA BASE

Agua	\$0
Yogurt griego	\$5.000
Bebida de almendras	\$5.000

PASSION RED \$ 12.500
Fresa, mora y patilla

BANANA BERRY \$ 12.500
Banano y fresa

SUNSHINE \$ 12.500
Banano, mango, piña y naranja

COOKIE MONSTER \$ 12.500
Banano, galleta integral, arequipe sin azúcar y mantequilla de maní

FUNKY MONKEY \$ 12.800
Banano, cocoa, hershey sin azúcar

MIDNIGHT \$ 14.300
Banano, arándanos y mantequilla de maní

GREEN \$ 14.300
Manzana verde, kiwi y espinaca

Adición scoop proteína \$ 8.500

CERVEZAS

STELLA \$ 11.000

Michelada \$3.000
Zumo de limón \$2.000



CÓCTELES

MIMOSA \$ 21.500
-Naranja
-Corozo

VINO ORGÁNICO
-Copa \$ 26.500
-Botella \$ 98.400

SANGRÍA
Vino orgánico, jugo de naranja, stevia, canada dry sin calorías, fresas, arándanos y naranja.
-Copa \$ 26.500
-Jarra \$ 86.400

GINTONIC PINK \$ 31.800
Ginebra gordons pink, jugo de arándanos, tónica sin calorías, Lyche y arándanos.

CROCSKA \$ 26.600
Vodka absolute kurant, zumo de limón, stevia y ginger ale sin calorías.

ORGANIC \$ 26.600
Jagermeister, zumo de limón, albahaca, stevia y tónica sin calorías.

★ **GINTONIC TANQUERAY \$ 33.800**
Ginebra tanqueray, tónica sin calorías y aniz