y chia

GREEN ENERGY Piña, naranja y espirulina	**$3.000**
ORANGE POWER Naranja y zanahoria	**$3.000**
VITAMANÍA Naranja, frutilla, piña y limón	**$3.000**
TROPIC Mango, maracuyá y naranja	**$3.000**
LIMONADA Albahaca, menta, jengibre o tradicional	**$3.000**
NARANJA Naranja recién exprimida	**$3.500**
PROTEIN SMOOTHIE Elige tu base, fuente de energía y fruta	**$3.200**

Extra fruta: $300
Extra scoop: $600

CAFÉ

NESPRESSO

ESPRESSO	**$2.300**
ESPRESSO DOBLE	**$2.600**
AMERICANO	**$2.300**
MACCHIATO SIMPLE	**$2.400**
MACCHIATO DOBLE	**$2.600**
CAPPUCCINO	**$2.700**
LATTE	**$2.900**
Extra shot	$600

TÉ

TETERA DE TÉ	**$3.200**

DESAYUNOS 7 A 12 H | 17 A 21 H

HUEVOS **$4.700**

Revueltos u omelette con dos toppings a elección entre: tomate, jamón de pavo, queso, espinaca o champiñón. Acompañado con tostadas integrales.

POCHADO / PALTA **$5.500**

Dos tostadas de pan integral multisemillas con palta laminada y dos huevos pochados.

BENEDICTINOS JAMÓN **$5.900**

Dos tostadas con jamón de pavo, tomate, huevos pochados y salsa holandesa.

BENEDICTINOS SALMÓN **$6.500**

Dos tostadas con salmón ahumado, espinaca, huevos pochados y salsa holandesa.

DUO DE BAGELS **$6.800**

Uno con salmón ahumado, ricota y rúcula; el otro con pechuga de pollo a la plancha y palta laminada.

Ⓥ **4-IN-ONE** **$5.700**

Hummus de garbanzos, tomate en cubos, palta laminada y queso a la plancha en tortilla de trigo.

Ⓥ **GLOW BOWL** **$4.900**

Yogurt natural, homemade granola, frutas de temporada, semillas de chía y peanut butter.

Ⓥ **ACAÍ BOWL** **$4.900**

Yogurt natural con acaí, homemade granola, plátano, semillas de zapallo y peanut butter.

Ⓥ **DELI PANCAKES** **$4.700**

Panqueques de avena con frutas, menta, coco slice, almendras laminadas, semilla de zapallo y miel.

CLÁSICOS DELI

SALMÓN COUS COUS **$13.900**

Filete de salmón a la plancha acompañado de cous cous con pimentón asado y mix de vegetales con soya a la plancha.

ATÚN SÉSAMO **$12.900**

Atún sellado en costra de sésamo con reducción de soya-miel, acompañado de arroz integral con limón y amapola y vegetales a la plancha.

POLLO QUINOA **$11.900**

Cubos de pollo salteados con cúrcuma y salsa de ostras con timbal quinoa tricolor con menta, aceitunas y tomate, acompañado de zapallo italiano y zanahoria grilladas con palta.

FILETE DELI **$14.900**

Medallón de filete de res a la plancha acompañado de domo de burgol con tomates deshidratados, cilantro y almendras tostadas con espárragos salteados.

PAD THAI CAMARÓN **$9.900**

Fideos de arroz al wok salteados

con salsa soya, camarón, huevo, mix de verduras: diente de dragón, zapallo italiano, zanahoria, cebollín, pimentón, aceite de sésamo y maní tostado.

PAD THAI POLLO **$9.900**

Fideos de arroz al wok salteados con salsa soya, cubos de pollo, huevo, mix de verduras: diente de dragón, zapallo italiano, zanahoria, cebollín, pimentón, aceite de sésamo y maní tostado.

TÁRTARO DE SALMÓN **$12.900**

Cubos de salmón con mostaza, cebolla morada, ciboulette y alcaparras. Servido con palta y tostadas.

TÁRTARO DE ATÚN **$12.900**

Cubos de atún macerados en soya, salsa de ostras y jengibre, con sésamo y palta. Servido con tostadas.

Ⓥ **NON-SPAGHETTI** **$8.900**

Spaghetti de zucchini salteados con pesto de albahaca, aceite de oliva y tomates cherry.

ENSALADAS

MIX DE LECHUGA Y HOJAS VERDES

POLLO GRILL **$9.900**

Tiritas de pollo a la plancha, tomate cherry, palta laminada, zanahoria slices, pimentón amarillo y avellanas tostadas.

TUNA SALAD **$10.900**

Trozos de atún sellado en costra de sésamo, berros, pimentón rojo, espárragos a la plancha y gajos de naranja.

SALMÓN AHUMADO **$10.500**

Láminas de salmón ahumado, tomate cherry, peras caramelizadas, pepino en rodajas, aceitunas moradas y semillas de zapallo.

SHRIMP BOWL **$9.900**

Camarones a la plancha, choclo asado, tiritas de pimentón, tomate cherry, berros y semillas de maravilla. Con dressing de cilantro.

ROAST BEEF SALAD **$11.900**

Láminas de roast beef, brotes, burgol, champiñones salteados, rabanitos y nueces.

DELI CAPRESSE **$10.900**

Base de hojas de rúcula, láminas de jamón serrano, cubos de queso fresco, tomates confitados y pesto de albahaca.

FISH TACO BOWL **$11.900**

Salmón a la plancha, mix de quinoa, hojas de rúcula, repollo morado encurtido, cubos de palta y tortillas. Con aderezo asiático.

SÁNDWICHES

CROISSANT DE SALMÓN **$9.900**

Láminas de salmón ahumado, hojas de rúcula, palta y aceitunas en croissant integral.

PANINI TUNA **$8.900**

Pasta de atún con mayonesa, apio y cebollín con tomate, lechuga, aceitunas y zapallos italianos grillados en pan panini integral.

WRAP DE POLLO **$8.900**

Pechuga de pollo y mix de verduras a la plancha con ricota, lechuga y palta en tortilla de trigo.

CLUB SÁNDWICH **$10.900**

Pechuga de pollo a la plancha, queso, jamón de pavo, huevo, lechuga, tomate y salsa en base a mayonesa y cúrcuma en pan de molde integral.

Ⓥ **MUSHROOM PANINI** **$9.900**

Champiñones salteados con queso fundido, pimentón asado y cebolla caramelizada en pan panini integral.

Ⓥ **VEGGIE BURGER** **$9.900**

Hamburguesa casera de quinoa, garbanzos y champiñón con queso fundido, lechuga, tomate, y salsa especial

V

VEGETARIANO

A WELLNESS COMPANY A WELLNESS COMPANY