



CON  
SU  
LADO  
VEGETAL

ELIGE UNA OPCIÓN DE CADA UNO

1. FRUTA del día

JUGO del día

SHOT de jengibre con limón y hoja de coca



2. TAZÓN DE GRANOLA



Batido de mora, banano y chia con granola hecha en casa, coco deshidratado y fruta.

PANCAKES

Con miel de panela, coco y banano, pídelos también con mantequilla de maní.

REVUELTO DE TOFU Y PAPA



Con hogao acompañados con arepitas y salsa de aguacate y cilantro.

CALENTAO DEL CÓN SUL



Revuelto de frijoles borrachos con arroz, hogao y platanitos, con arepitas y salsa de aguacate.

WAFFLES DE PLÁTANO



Y yuca con salsa de frijoles, salsa de aguacate, hogao, pídelo también con encurtido picante,



3. PAN de banano

MUFFIN de temporada



4. CAFÉ Prensa Francesa

TÉ o aromática de jengibre y naranja

CHOCOLATE artesanal con piel de naranja

JUGO del día

**¡ADVERTENCIA!** Los platos pueden contener trazas de pimientos, maní y otras nueces.



CON  
SU  
LADO  
VEGETAL

CHOOSE ONE OF EACH

1. FRUIT of the day

JUICE of the day

SHOT ginger lemon and coca leaf



2. GRANOLA BOWL



Blackberry, banana and chia smoothie with homemade granola, fruit and dried coconut

PANCAKES

With sugar cane syrup, dried coconut and fruit\*  
!Ask for extra peanut butter!

SCRAMBLE TOFU



Mixed with garlic roasted potatoes and "hogao", with arepitas and avocado and cilantro sauce.

CALENTAO DEL CÓN SUL



Refried beans mixed with rice, "hogao" (onions, cilantro, tomatoes salsa) with arepitas and avocado and cilantro sauce.

PLANTAIN WAFFLES



And yuca with beans sauce, avocado and cilantro sauce and "hogao".  
!Ask for spicy pickled cabbage!



3. BANANA bread

MUFFIN of the season



4. COFFEE French press

TEA or ginger and orange infusion

HOT CHOCOLATE with orange peel

JUICE of the day

**¡ADVERTENCIA!** Los platos pueden contener trazas de pimientos, maní y otras nueces.