



CON
SU
LADO
VEGETAL

Nuestro menú es vegetariano, en lo posible de producción local.
Te invitamos a disfrutar de una alimentación más saludable con un menor impacto ambiental.

Our menu is vegetarian, when possible locally produced.
We invite you to enjoy a healthier diet with less environmental impact.

ADVERTENCIA TODOS LOS PLATOS PUEDEN CONTENER TRAZAS DE PIMIENTOS, NUECES, SOYA, GRANOS Y TRIGO. **WARNING** ALL DISHES MAY CONTAIN TRACES OF PEPPERS, PEANUTS, NUTS, SOY, GRAINS OR WHEAT.

○ CONTIENE HUEVOS Y/O LÁCTEOS CONTAINS EGGS &/OR DAIRY

**GF SIN GLUTEN
GLUTEN FREE**

**🌶️ PICANTE
SPICY**

**IMPOCONSUMO
INCLUIDO**

**TAX
INCLUDED**

~ DESAYUNO ~

BREAKFAST

PORCIÓN DE FRUTAS Pregunta por las frutas de temporada. Fruits serving.	GF	\$ 9.900
HUEVOS CRIOLLOS Con salsa criolla y salsa de yogur, acompañados con pan de la casa o arepa. Eggs with creole and yogurt sauce with homemade bread or arepa.	○	\$24.900
CALENTAO DEL CÓNsul Revuelto de frijoles borrachos con arroz, hogao y platanitos, con arepitas y salsa de aguacate. Refried beans mixed with rice "hogao" with arepitas, plantains and avocado and cilantro sauce.	GF	\$25.900
TAZÓN DE GRANOLA Batido de mora, banano y chia con granola hecha en casa, coco deshidratado y fruta. Blackberry, banana and chia smoothie with homemade granola, fruits and dried coconut.	GF	\$20.900
PANCAKES Con miel de panela, coco y banano, con mantequilla de maní. With sugar cane syrup, dried coconut, banana and peanut butter.		\$23.900
WAFFLES DE PLÁTANO Y yuca con salsa de frijoles, salsa de aguacate, hogao y encurtido de repollo morado. Plantain and cassava waffles with beans sauce, avocado sauce and "hogao" and pickled cabbage.	GF	\$28.900
SÁNDUCHE DE HUEVO En pan francés con queso cheddar y tomate asado. Egg sandwich with cheddar cheese and tomatoes in french bread.	○	\$19.900

~ ENTRADAS ~

STARTERS

SOPA DE TOMATE \$ 13.900

Sopa de pimentones, vegetales y tomates hecha en casa con aromáticas de la huerta y ajonjolí.

Homemade with tomatoes, peppers, carrots, herbs and sesame seeds.

HUMUS CON PAN \$ 19.900

Humus de lentejas acompañado con pan de la casa. Lentil humus with homemade bread.

PAPAS ESPECIALES GF \$ 17.900

Horneadas, con salsa de aguacate, queso fundido a base de plantas, salsa de la casa, cebolla y cilantro.

Baked potatoes, with avocado sauce, melted plantbased cheese, house sauce, red onion and cilantro.

~ PÍDELAS CON ADICIÓN DE HUEVO (Extra egg) O \$ 2.500

EMPANADITAS GF \$ 16.900

x 10 de papa, con salsa de ají dulce.

x 10 filled with potatoes, with chili sauce.

ENSALADA DE LA CÓNsul \$ 19.900

Pregunta por la variedad de vegetales de temporada.

Ask about the variety of seasonal vegetables.

ENSALADA PLANTACIÓN GF \$ 23.900

Base de lechuga con pepino, mango, maní, cilantro zanahoria y cidra encurtidas con vinagreta de maní.

Lettuce with, cucumber, peanuts, pickle carrots & citron, mango and cilantro with peanut sauce.

PORCIÓN DE PAN Homemade bread serving. \$5.900

LA TABLA (para 2 personas) O \$49.900

Pan de la casa con humus de lentejas, quesos, aceitunas marinadas, queso crema con mermelada de pimentón, berenjenas en escabeche, tomates asados y frutos secos.

Homemade breads with lentil hummus, marinated olives, cream cheese with roasted peppers jam, cheeses, pickled eggplants, roasted tomatoes and dried fruits.

~ PLATOS FUERTES ~

MAIN DISHES

HAMBURGUESA \$27.900

Proteína de cebada con cebolla caramelizada, tomate, salsa de la casa, mostaza y papas horneadas.

BURGER. Beet and barley patty, house sauce, mustard, caramelized onions, tomatoe, with potatoe wedges.

~ PÍDELA con huevo (extra egg) O \$2.500

~ PÍDELA con queso cheddar (extra cheese) O \$4.000

CHORIPAN DE LA CÓNsul \$27.900

Chorizo vegetal, chimichurri, mostaza sobre pan de la casa con papas horneadas y salsa de aguacate.

Veggie chorizo, chimichurri, house sauce, with baked potatoe wedges and avocado sauce.

SÁNDUCHE DE QUESO con sopa de tomate O \$31.900

En pan frances con queso cheddar y suizo, salsa de la casa, escoge acompañarlo con papas o ensaladita.

Cheddar and swiss cheese sandwich with tomato soup, on french bread with house sauce.

Choose between potatoe wedges or small salad.

SÁNDUCHE DE LA CÓNsul \$26.900

En pan de masa madre con humus de lenteja, tomates berenjenas en escabeche, hojas verdes, papas y salsa.

In sourdough bread with lentil hummus, green leaves pickled eggplant, tomatoes & potatoe wedges.

~ PÍDELO con queso suizo (extra swiss cheese) O \$4.000

CAZUELITA PAISA GF \$26.900

Tradicional plato de frijoles borrachos, arroz, aguacate, plátano maduro, hogao y ripio de papa.

Traditional dish of drunken beans, rice, avocado, sweet plantains, "hogao" and potato crumbs.

MIXTO DEL CÓNsul \$35.900

Estofado de vegetales, humus de lenteja, brócoli rostizado, encurtido de rábanos y pan de la casa.

Vegetables stew, lentil hummus, roasted broccoli, pickled radishes and homemade bread.

~ BEBIDAS CALIENTES ~

HOT DRINKS

Servimos café de aliados sembrado y procesado en Jardín.
We serve allied coffee grown and processed in Jardín.

CAFÉ PRENSA FRANCESA 2 TAZAS		\$9.900
French press coffee		
	4 TAZAS	\$13.900
	8 TAZAS	\$22.900
CAFÉ CON LECHE espumada	○	\$8.900
Coffee with foamed milk		
COLD BREW ESPECIADO DE CHABOLA		\$13.900
Spiced cold brew from Chabola		
- LECHE DE MANÍ, peanut milk		
- LECHE DE VACA, dairy milk	○	
- SODA FRUTAL, fruit soda		
- GUANDOLO, sugar cane & lemon		
CHOCOLATE ARTESANAL en agua con naranja		\$8.900
Hot Chocolate with orange peel		
AROMÁTICA DE LA CASA con jengibre y naranja		\$5.900
Ginger and orange infusion		
TÉ VERDE o NEGRO en agua		\$6.900
Green or black tea		
CHAI DE LA CASA (sin té)		\$7.900
Mezcla hecha en casa de especias dulces, canela, anís, cardamomo clavos y nuez moscada.		
Homemade blend of sweet spices, cinnamon, anise, cardamom, cloves and nutmeg.		
LECHE espumada		
+ leche vegetal del día o de vaca	○	\$3.000
+ plantbased milk of the day or dairy milk		

~ INFUSIONES FUNCIONALES ~

FUNCTIONAL INFUSIONS

Sembramos en nuestra huerta orgánica la mayoría de estas plantas, pregunta por la disponibilidad según temporada.

We grow most of this organic plants.
Ask about availability depending on seasonal harvest.

~ \$5.900 ~

MANZANILLA // CHAMOMILE // *Chamomilla matricaria*

Relajante. Calma problemas digestivos, alivia cólicos menstruales.

Relaxing. Soothes digestive problems, relieves menstrual cramps.

TORONJIL // MELISSA // *Melissa officinalis*

Digestiva y leve calmante, ayuda con la ansiedad, depresión, insomnio y reduce gases.

Digestive and mild soothing, helps with anxiety, depression, insomnia and reduces gases.

HOJA DE COCA // COCA LEAF // *Erythroxylum coca*

Energizante y eficaz en episodios de mal de altura, ayuda en casos de resfriados y tos.

Energizing and effective in episodes of altitude sickness, it helps in cases of colds and coughs.

CIDRÓN // CIDRON // *Lippia citriodora*

Se usa en casos de fiebre, espasmos por asma, flatulencia, cólicos, diarrea e indigestión.

It is used in cases of fever, spasms due to asthma, flatulence, colic, diarrhea & indigestion.

PRONTOALIVIO // BUSHY MATGRASS // *Lippia alba*

Ayuda en el tratamiento de molestias estomacales, previene dolores de cabeza, es expectorante y ayuda en resfriados.

Helps in the treatment of stomach discomfort, prevents headaches, is expectorant and helps with colds.

CALÉNDULA // CALENDULA // *Calendula officinalis*

Alivia las dolencias por gastritis o úlceras digestivas, además es antiviral.

Relieves ailments due to gastritis or digestive ulcers, in addition it antiviral.

ROMERO // ROSEMARY // *Rosmarinus officinalis L.*

Reduce los episodios de acidez estomacal, sensación de plenitud y flatulencias. Es antioxidante y antiinflamatorio.

Reduces episodes of heartburn, feeling of fullness and flatulence. It is antioxidant and anti-inflammatory.

~ BEBIDAS FRIAS Y LICORES ~

COLD DRINKS & SPIRITS

JUGO DE FRUTAS DEL DÍA // Fruit juice of the day \$6.900

SHOT SALUDABLE 🍸 \$5.900

Jengibre prensado en frio con limón y hoja de coca.
Cold press ginger with lemon and coca leaf powder.

SODA \$5.900

SODAS FRUTALES \$11.900

Lulo y limoncillo // Lulo-lemongrass

Mora y romero // Blackberry-rosemary

Piña y yerbabuena // pineapple-peppermint

SODA MICHELADA // SODA with lemon & salt \$6.900

CERVEZA ARTESANAL // Colombian Handcrafted beer \$17.900

KÉFIR DE AGUA \$9.900

Bebida fermentada a base de panela.
Water Kefir, sugar cane-based fermented drink.

VINOS pregunta por la carta de temporada // Ask about our wine list!

~ POSTRES Y TORTAS ~

DESSERTS & CAKES

PAN DE BANANO // Banana bread \$8.900

TARTA DE QUINUA, cacao, dátiles y mani 🍷 \$12.900
Cacao, dates, peanut and quinoa tart

GALLETA CON CHOCOLATE // Chocolate chip cookie \$5.900

EL BROWNIE // The Brownie 🍷 \$7.900

MUFFIN DE CHOCOLATE // Dark chocolate cupcake \$8.900

TORTA DE TEMPORADA // Seasonal cake 🍷 \$ 10.900

BOLA DE GELATO // Gelato scoop 🍷 \$ 6.900



~ BUEN PROVECHO ~

AGRADECEMOS A TODOS NUESTROS CLIENTES,
LAS PROPINAS SON VOLUNTARIAS Y SE REPARTEN
ACORDE A LA LEY COLOMBIANA 1935 DE 2018