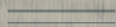


CARTA



BRÛLÉE
LOVE FOR HAIR

Café



Prueba nuestros ricos y frescos cafés

Café Americano	\$7.500
Café Latte	\$12.000
Capuccino	\$9.500
Capuccino Bailey's	\$18.500
Capuccino Brandy	\$18.000
Capuccino Amaretto	\$18.000
Irish Coffe	\$21.000
Café Especial	\$15.000

Café Caramelo	\$18.000
Chocolate con Marshmallow	\$18.500

Té &

Aromáticas



Té Chai	\$10.000
Té Clásico	\$10.000
Aromática de Frutas	\$10.000

Snacks



Snack de Pavo	\$20.000
Snack de Salmón	\$22.000
Parfait de frutas	\$20.000

Antipastos



Antipasto Jamón Ibérico*	\$47.500
--------------------------	----------

Tomate, Rugula, Queso brie
aceite de oliva y salsa del chef.

Antipasto de Prosciutto	\$35.000
-------------------------	----------

Antipasto de Salmón Ahumado	\$55.000
-----------------------------	----------

Cilignie de mozzarella de
banda, Aguacate, Tomate,
Rugula, Aceite de oliva
Salsa del chef.

Ceviches



Ceviche cartagenero	\$37.500
Ceviche Peruano	\$42.000

Mango, aguacate y Coco



Desayunos



Huevos Italianos	\$22.500
Huevos Tres Quesos	\$21.500
Huevo Provenzal	\$16.000
Huevos Criollos	\$23.000
Parfait de Frutos Rojos	\$20.000
Parfait de Frutos Amarillos	\$18.500
Batido Verde	\$18.500
Espinaca, manzana verde, pepino, zumo de limón, almendras	
Batido de Frutos Rojos	\$20.000
Arándanos, fresas. frambuesas, yogurt griego, leche de almendras	



Ensaladas



Todas nuestras ensaladas son elaboradas con la mejor selección de lechugas baby

Chiken Salad *	\$38.500
Julianas de pollo, ciliegine de búfala, tomates frescos, rúgula y aguacates en la vinagreta del chef.	
Ensalada Caprese	\$28.700
Ensalada Vegetariana	\$29.000



Sándwiches y Wraps



Puedes seleccionar pan focaccia, ciabatta o parmesano y todos llevan el toque especial del chef.

Sándwich Jamón de Pavo	\$33.000
Sándwich de Prosciutto	\$31.000
Sándwich de Salmón Ahumado	\$38.500
Club sándwich de pollo	\$35.000
Sándwich Stroganoff	\$45.000
Wrap de Salmón	\$28.500
Wrap de Pavo	\$23.500
Wrap de atún	\$27.000
Tostadas de Salmón	\$27.000
Tostada de Pavo y Nueces	\$21.500



Pastas



Penne Salteado de Carne o Pollo con Champiñones	\$55.000
Linguine Frutos del Mar	\$65.000



Platos Fuertes



Todos nuestros platos son a la plancha y vienen con dos acompañamientos a elección: Papas a la francesa, vegetales salteados, ensalada fresca y arroz con ajonjoli.

Filet mignon *	\$65.000
Baby beef	\$50.000
Pechuga Champiñones	\$40.000
Pechuga Grillé	\$35.000
Arroz al Teriyaki	\$50.000
Lomo a la Parmegiana	\$60.000
Bistec a Caballo	\$55.500
Salmón al Teriyaki	\$67.500

Filete de salmón marinado en salsa teriyaki acompañado de vegetales salteados, arroz a la ajonjoli.

Recomendación del Chef
Disponibilidad fines de semana



Vegetales, papas a la francesa, arroz ajonjolí, ensalada fresca.

Bebidas



JUGOS DE FRUTAS

- Jugo en Agua
\$10.000
- Jugo en Leche
\$12.000

LIMONADAS ESPECIALES



- Limonada Frutos Rojos
\$17.500
- Limonada Maracuyá
\$15.000
- Limonada de Coco
\$16.000
- Limonada de Lyche
\$17.000
- Limonada de Rosas
\$17.000
- Agua Manantial
\$10.000
- Agua con Gas Manantial
\$10.000
- Gaseosas
\$7.000
- Soda Michelada
\$12.500

SMOOTHIES



- Frutos Rojos
\$17.500
- Verde
\$16.000
- Mango
\$15.000



COCTELERÍA Y LÍCORES

MARGARITAS

- Margarita Clásica
\$40.000
- Margarita de Frutas
\$45.000
- Margarita Don Julio
\$48.000
- Coctel Brulee
\$45.000

MOJITOS

- Mojito Cubano Clásico
\$32.000
- Mojito sin licor
\$15.000
- Mojito de sabores
\$35.000

VINO TINTO

- Vino de Verano
\$25.000
- Vino Caliente
\$29.000
- La Celia
Cabernet Sauvignon
\$31.000

WHISKY

- Buchanans Master
\$38.000
- Buchanans 12
\$32.000

LÍCORES

- Mimosa Clásica
\$31.000
- Copa de Prosecco
\$31.000
- Dry Martini
\$55.000
- Martini Vesper
\$65.000
- Vodka Tonic Clásic
\$40.000
- VodkaTonic Premiun
\$45.000
- Aperol spritz
\$35.000

Bebidas