



HÍBRIDO

MENÚ

Pregunta por nuestros platos y panes fuera de carta

BRUNCH

Fruta 13.k

Frutas del día.

Granola de chocolate con ciruelas* 18.k

(Pídela con yogurt sin dulce o leche).

Granola de la casa* 17.k

(Pídela con yogurt sin dulce o leche).

Adición de Fruta (3.k)

Pancake 100% masa madre 14.2.k

Con frutos rojos, yogurt griego y sirope.

Bowl de Avena 17.5.k

Tostadas francesas 24.k

Pan brioche de chocolate y arándanos,
yogurt griego batido, dulce de mora,
sirope o miel.

*Contiene nueces.



CON HUEVO

Arepa de maíz peto, chía y queso 21.7.k

Panza de cerdo, chimichurri, huevo frito
(Opción vegetariana con setas).

Arepa boyacense 21.k

Huevos revueltos con mazorca y chicharron
(Opción vegetariana con setas).

Huevos con maíz mute 20.3.k

Huevo frito, maíz mute, cebollas y chicharrón.
(Opción vegetariana con setas).

Huevos pochados 22.k

En salsa de tomate hecha en casa
con albahaca y queso paipa.

Sandwich de estragón 23.5.k

Pan brioche, huevo frito, jamón y queso,
salsa de estragón, cebollas crocantes y rugúla.

Bistec a caballo 23.5.k

Huevo frito y envuelto de mazorca.



TOSTADAS

Tostada con puré de aguacate 18.5.k

Hojas de mézclum cítrico y pepinos
encurtidos (Vegan).

Adición de Huevo 3.k

Porción de pan de masa madre 12.9.k

Mantequilla o mantequilla de maní
y mermelada.

ACOMPAÑAMIENTOS

Arepa de maíz peto 7.2.k

Chía y queso.

Envuelto de mazorca y queso 9.8.k

Arepa boyacense (2 und) 9.2.k

PARA COMPARTIR

Empanadas 17.5.k
(5 und de empanas y ají)
Pregunta por el relleno según temporada.

Coliflor asado* 19.k
Gratinado con queso paipa, almendras
tostadas, emulsión de mantequilla de coliflor
rostizado y ajos.

Yucas 19.k
Salteadas en mantequilla y ajo frito, cebolla
larga, mayonesa de cilantro y yerba buena
con cebollas encurtidas.



FUERTES

Curry 32.k

Sofrito de cebolla cabezona y larga aromatizado con especias, leche de coco, garbanzos, vegetales, papa criolla, yogurt griego, cilantro y hierbabuena.

Acompañado con arroz.

(Vegano sin yogurt).

Adición de Pollo (7.5.k)

Adición de Setas (7.5.k)

Panza de cerdo 35.8.k

Cocida en hoja de plátano, puré de yuca y albahaca, mezcla de verdes con pepinos encurtidos.

Pollo Guisado 32.5.k

Con papa criolla, papa richie, arveja y zanahorias encurtidas. Acompañado con arroz.

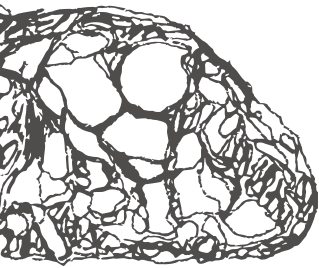
Pollo salteado en titote 33.5.k

Con calabacín, cebollas, ajonjolí y jengibre.

(Opción vegetariana con setas). Acompañado con arroz.

Bondiola de cerdo 33.5.k

Cocida en especias, puré de berenjena ahumada, ensalada de pepino, manzana verde y hierbabuena.



SANDUCHES

Acompañados de tomates y chips de kale.

Sanduche de setas 35.8.k

En pan de ceniza de berenjena, quesos (doble crema, sabana, tilsit ahumado) acompañado con mayonesa de berenjenas ahumadas.

Sanduche de panza de cerdo 34.8.k

En pan brioche con mézclum de rugula, perejil y cilantro, cebolla roja encurtida, mayonesa de morrón.

Sanduche de bondiola ahumada y curada . . 33.k

En pan de masa madre con salsa de estragón y queso doble crema.

POSTRES

Merengón de lulo 12.5.k

Chocoflan 12.5.k

DESPENSA

Mantequilla de Maní 15.k

Granola de Chocolate 20.k
(½ Libra).

Granola de la Casa 18.k
(½ Libra).

Galleta de Chocolate 7.k

Galleta de Bocado 6.k

Galleta de Coco y Panela 7.k

Café 222 Coffee company 30.k
340gr

BEBIDAS FRIAS

JUGOS

Verde	11.k
De fruta	7.5.k
Naranja	8.k
Mandarina	9.k

FERMENTOS

Guarapo de piña	7.k
Kefir de agua	12.5.k
(Lulo, mora o maracuya)	

CERVEZAS

Club Colombia	7.5.k
Póker	6.5.k
Sidra Golden Lion	12.5.k
Cerveza Artesanal	13.k

OTROS

Agua de panela fría	6.5.k
con limón mandarino.	
Agua con gas	6.k
Agua sin gas	6.k

BEBIDAS CALIENTES

CON CAFÉ

Americano	7.k
Americano Grande	9.2.k
Capuccino	8.4.k
Capuccino Grande	10.k
Latte	8.4.k
Mocca	10.k
Espresso	5.k
Espresso Doble	7.5.k

OTROS

Agua de panela	6.5.k
con limón mandarina	
Chocolate	7.k
Adición de leche vegetal	4.k

TÉS E INFUSIONES

Té Luna 8.2.k

Mezcla a base de té negro Bitaco,
lavanda, vainilla y anís estrella.

Té Aura 8.2.k

Té blanco Colombiano, naranja, salvia,
manzana criolla y hiebabuena .

Chai Esmeralda** 8.2.k

Mezcla de especias a base de hoja de coca,
cardamomo y pimienta de olor.

Chai Cristal** 8.2.k

Mezcla de Jengibre, naranja y coriandro.

AROMÁTICAS

Belén 8.2.k

Piña, mora, pronto alivio, gulupa,
flor de Jamaica

Sol 8.2.k

Piña, jengibre, mango, tomillo,
manzanilla.

HÍBRIDO



TODOS NUESTROS PANES ESTÁN ELABORADOS CON MASA MADRE

BRIOCHE



Brioche 50% mantequilla

Panes de miga suave, enriquecidos con mantequilla y huevos.

SAL

Brioche 50% mantequilla ----- 14.k

Brioche 3 quesos ----- 14.5.k
Cuajada, campesino y paipa.

Hongo de jamón y queso ----- 9.k
Jamón tipo york y queso paipa.

Hongo de espimaca y queso -- 7.5.k
Queso costeño y espinaca.

DULCE

Chocolate ----- 14.5.k
Chocolate al 65%

Bocadillo ----- 13.k
Harina de maíz, cuajada y bocadillo.

Mojicón ----- 14.k
Brioche 50% mantequilla, con ralladura de naranja y limón mandarino.

Pregunta por el brioche de temporada.

SOURDOUGH

Pan de corteza, miga húmeda y abierta, fermentación larga en frío.

ALTOS EN FIBRA

Molde centeno y semillas* 13.k
Linaza, ajonjolí, avena, girasol.

Sourdough de la casa 12.k
Mezcla de harinas artesanales, centeno e integral.

Sourdough de temporada 15.5.k
Pregunta por el sourdough de temporada.

Sourdough de quesos 14.5.k
Harina de maíz, cuajada, doble crema, campesino y paipa.



Sourdough de la casa.

PARA LLEVAR

Pandeyucas Congelados 25.k
(6 und).

Mermelada 15.k

Mantequilla de Maní 15.k

Granola de Chocolate 20.k
(½ Libra).

Granola de la Casa 18.k
(½ Libra).

Galleta de Chocolate 7.k

Galleta de Bocadillo 6.k

Galleta de Coco y Panela 7.k

Café 222 Coffee company .. 30.k
340gr

