



TOSTADAS

Solo para consumo en el local

TOSTADAS + MERMELADAS \$2.500

TOSTADAS + MIEL \$3.000

TOSTADAS + MANTEQUILLA \$3.000

TOSTADAS + HUEVO \$4.000

EXTRAS

MANTEQUILLA \$1.290

MIEL \$1.290

MERMELADA \$990

HUEVO \$1.690



PRENSADOS

ELIGE ENTRE PAN O CROISSANT

SOLO QUESO \$4.000

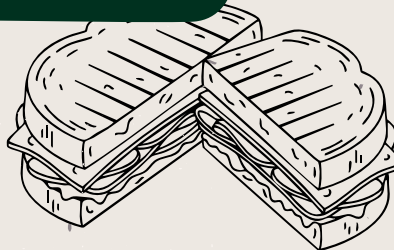
JAMÓN QUESO \$4.300

QUESO SALAME \$4.300

QUESO PESTO CON ACEITUNAS NEGRAS \$4.700

QUESO CARNE DESMECHADA \$5.500

CAPRESE (Tomate, Aceitunas, Albahaca). \$4.700



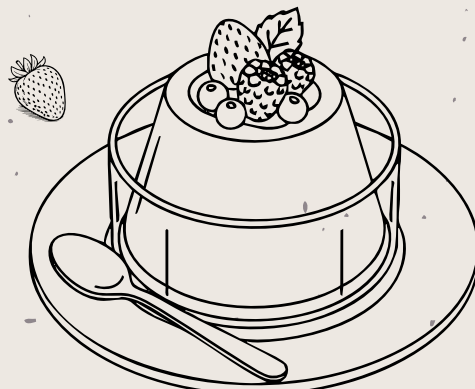
POSTRES

TIRAMISÚ \$3.500

Capas de bizcocho remojado en café combinado con crema suave de mascarpone.

TARTA VASCA \$9.900

Mermelada



AGREGA extras

X500

Albahaca, cebolla morada, aceitunas negras, tomate, rúcula, champiñon, ají, salsa pomodoro, choclo pimentón.

X1.000

Alcachofa, quesos, jamón, salame, pesto, pepperoni, piña, manzana verde caramelizada, aceitunas verdes, tocino, tomate cherry.

X1.500

Carne desmechada, jamón serrano, pollo bbq, pollo miel - mostaza, pollo.

BEBESTIBLES

BEBIDAS 350 CC \$2.500

Fanta, Sprite, Coca - Cola,
Coca - Cola Zero, Ginger Ale

AGUA MINERAL \$2.300

Con o sin gas



Café Frios

COFFEE ORANGE SPARKLING \$3.500

Pulpa de naranja, agua mineral con gas,
hielo, espresso doble.

ICED COFFEE LIME SPARKLING \$3.500

Jugo de limón, almibar de azucar, agua mineral
con gas, hielo, espresso doble.

ICED COFFEE ORANGE \$3.200

Jugo de naranja, hielo, espresso doble.

ICED COFFEE LIME \$3.200

Agua, almibar simple, jugo de limón,
hielo, espresso doble.

COFFE HONEY LIME SODA \$3.500

Miel, jugo de limón, agua mineral con gas,
hielo, espresso doble.

ICE COFFE HONEY LIME \$3.500

Miel, agua, jugo de limón, hielo,
espresso doble.

HONNEY COFFEE LATTE \$3.200

Miel, leche, hielo, espresso doble.

ICED ORANGE COCOA \$3.500

Jugo de naranja, hielo, chocolate caliente.

ESPRESSO TÓNICA \$3.500

Agua tónica, hielo, espresso doble.

JUGOS NATURALES \$3.600

Limonada + Menta, Jengibre, Albahaca
Frambuesa, Chirimoya, Frutilla,
Mango, Piña, Naranja.

JUGOS AFE \$2.000

Manzana Verde, Roja, Membrillo,
Pera, Ciruela, Uva.

REJUGOS \$3.800

100% Manzana Regional

Calientes FÈNN

Café y Chocolate

ESPRESSO DOBLE \$2.790

ESPRESSO TÓNICA \$3.900

AMERICANO \$2.790

CAPUCCINO \$3.290

CAPUCCINO VAINILLA \$3.500

CORTADO \$3.000

LATTE \$3.590

LATTE VAINILLA \$3.900

MOCACCINO \$3.900

MOCACCINO BLANCO \$3.700

CHAI LATTE TEA \$3.500

TÉ \$2.500

CHOCOLATE CALIENTE \$3.500

CHOCOLATE CALIENTE BLANCO \$3.200

CHOCOLATE CALIENTE MENTA \$4.000



EXTRA LECHE VEGETAL

↳ SOYA \$300 ALM. \$500



EXTRA CARAMELO \$500



EXTRA VAINILLA \$500



EXTRA MENTA \$500

PIZZAS

MASA MADRE



MARGARITA \$11.900

Pomodoro, mozzarella y albahaca.

SALAME \$12.500

Pomodoro, mozzarella, salame, aceitunas negras y cebolla morada.



CAPRESE \$11.900

Pomodoro, mozzarella, albahaca, aceitunas negras y tomate.



4 QUESOS \$13.700

Pomodoro, mozzarella, roquefort, cheddar y parmesano.

4 ESTACIONES \$14.500

Pomodoro, mozzarella, salame, champiñón, alcachofa y jamón.

NAPOLITANA \$13.100

Pomodoro, mozzarella, jamón, orégano y tomate.



LA CHOFA \$14.500

Pomodoro, mozzarella y alcachofa, aceitunas negras, pesto y nueces.



LA DESMECHADA \$14.500

Pomodoro, mozzarella, carne desmechada, cebolla morada, perejil y ají escabechado.



PEPPERONI \$12.500

Pomodoro, mozzarella y pepperoni.

DOBLE PEPPERONI \$14.500

Pomodoro, mozzarella y doble porción de pepperoni.



HAWAIANA \$12.700

Pomodoro, mozzarella, jamón cocido y piña asada.

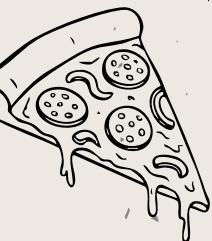
JAMÓN SERRANO \$14.100

Pomodoro, mozzarella, jamón serrano, rúcula y queso parmesano rallado.



OLIVE \$11.900

Pomodoro, mozzarella, aceitunas verdes y aceitunas negras.



TROZO DE PIZZA \$3.000 / \$4.000

MASA PIZZA \$3.000

PALITOS DE AJO \$7.000



LA CHABELA \$14.500

Pomodoro, mozzarella, tocino, pesto.



LA CARMELA \$13.700

Pomodoro, mozzarella, tocino, Manzana verde caramelizada, queso azul y rúcula.

CHANCHO CON PLUMAS BBQ \$14.500

Mozzarella, pomodoro, pollo bbq, tocino y cebolla morada.

POLLO LOCO \$14.500

Mozzarella, pomodoro, pollo miel y mostaza, pesto y champiñón.

CAMARONES AL AJILO \$13.500

Pomodoro, mozzarella, camarones ecuatorianos salteados al ajillo, cebolla morada y perejil fresco.



DIÁVOLA \$13.500

Pomodoro, mozzarella, pepperoni, ají cacho de cabra y aceitunas negras.

SUREÑA \$13.900

Pomodoro, mozzarella, chorizo, cebolla morada y pimiento rojo asado.



Y USTED QUÉ! \$13.400

Pomodoro, mozzarella, choclo, tomate cherry, aceitunas verdes y albahaca.

4 CARNES \$14.500

Pomodoro, mozzarella, pepperoni, jamón, tocino y salame.

FUGAZZA MORILLA \$15.500

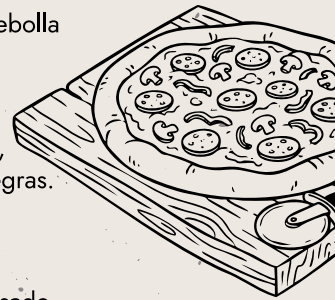
Mozzarella, pomodoro, cebolla caramel, morillas, queso oveja.

DESMECHADA MORILLA \$15.500

Pomodoro, mozzarella, morilla, cebolla morada, perejil, ají.

4 ESTACIONES MORILLA \$15.500

Pomodoro, mozzarella, salame, morilla, jamón.



AGREGA

VEGETALES X \$1.000

Albahaca, cebolla morada, aceitunas negras, tomate, rúcula, champiñón, ají, salsa pomodoro, choclo, salsas BBQ / mostaza.

QUESOS, EMBUTIDOS Y OTROS X \$2.000

Tomate cherry, pimentón.

PROTEINAS PREMIUM X \$3.000

Carne desmechada, jamón serrano, pollo BBQ, pollo miel-mostaza, chorizo, morilla.

ENSALADAS

ARMA TU BOWL



PROTEÍNA

ELIGE 1

MORILLA	\$10.500
CAMARÓN	\$10.300
POLLO DESMECHADO BBQ	\$9.900
POLLO DESMECHADO MIEL - MOSTAZA	\$9.900
PECHUGA DE POLLO	\$9.900
CARNE DESMECHADA	\$10.300
JAMÓN SERRANO	\$10.500
JAMÓN PIerna	\$9.900
FALAFEL	\$10.300
POROTOS NEGROS	\$9.100

BASE

ELIGE 1

ARROZ INTEGRAL
MIX QUINOA
COUS COUS
MIX VERDE (LECHUGAS BABY)
MIX LECHUGAS (HOJAS GRANDES CROCANTES)

TOQUE FRESCO

ELIGE 4

CHAMPIÑONES
CEBOLLA MORADA
ACEITUNAS NEGRAS
ACEITUNAS VERDES
TOMATE
RÚCULA
ZANAHORIA
PEPINO
TOMATES CHERRY
RABANITOS
MANZANA VERDE CARAMELIZADA
MIX VERDE (LECHUGAS BABY)
MIX LECHUGA (HOJAS GRANDES CROCANTES)

ADEREZOS

ELIGE 1

ACETO, ACEITE, MOSTAZA Y SAL
ACETO Y NARANJA (AGRIDULCE)
DRESSING CÉSAR
LIMONETA FRANCESA
LIMONETA PESTO
SALSA DE CILANTRO

TOQUE GOURMET

ELIGE 1

ALCACHOFAS
QUESO PARMESANO
QUESO AZUL
QUESO MOZZARELLA
TOCINO CROCANTE

TOPPINGS

ELIGE 2

MANÍ
CRUTONES
SEMILLA DE ZAPALLO
SEMILLA DE SÉSAMO
SEMILLA DE CHIA
SEMILLA DE LINAZA
CRANBERRYS
CILANTRO

OPCIÓN + 1 ADEREZO
COMO EXTRA \$1.000

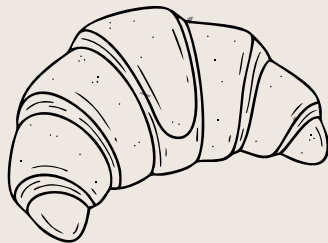
PA' LOS INDECISOS

ENSALADA CÉSAR \$9.900

Lechuga costina, crutones (de masa madre),
pechuga de pollo, queso parmesano, tocino y dressing césar.

SI LA QUIERES VEGGIE, CAMBIA X FALAFEL

BOLLERIA



MEDIALUNA CLÁSICA \$1.400

Factura Argentina, masa hojaldrada en base a huevo y mantequilla, pintada con abundante almíbar aromático,

MEDIA DOCENA X \$7.400

DOCENA X \$14.000

MEDIALUNA DULCE DE LECHE \$2.500

CROISSANT \$2.100

Masa hojaldrada estilo francés.

CROISSANT DULCE DE LECHE \$4.100

Croissant relleno de dulce de leche con nueces tostadas.

CROISSANT ALMENDRAS \$4.100

Croissant relleno de pasta de harina de almendras con almendras laminadas.

PAN DE CHOCOLATE \$2.900

Masa de croissant con dos bastones de cacao 48%.

TRENZA CON CHOCOLATE \$850

Masa hojaldrada y chocolate.

PALMERAS \$500

Masa hojaldrada con azúcar.

DANESA PASTELERA \$2.500

Masa de croissant relleno con crema pastelera y frutos rojos.

DANESA CAPRESE \$2.500

Masa de croissant con pomodoro, queso mozzarella, tomate cherry y albahaca.

BROWNIE DE LIMÓN \$1.400

Harina de trigo, huevo, leche, jugo de limón natural, mantequilla y ceste de limón.

BARQUILLO AL CAPONE \$1.700

Caja de 10 Unidades x \$14.000



DULCES

ENDULZA TU *día*

GALLETAS VAINILLA + CHIPS DE CHOCOLATE \$1.200

GALLETAS AVENA \$1.200

BROWNIE \$1.200

BROWNIE LIMÓN \$1.400

YOGURT CON GRANOLA \$3.500

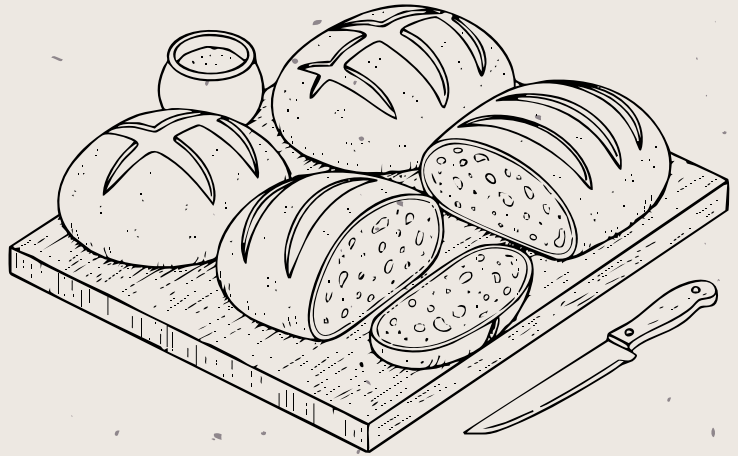
GRANOLA \$5.500

BOLLO CANELA \$2.000



PAN DE MASA MADRE

Hogazas



HOGAZA CLÁSICA \$3.800

80% harina de fuerza y 20% harina de centeno.

HOGAZA MULTISEMILLAS 4.200

50% harina de fuerza y 50% harina integral + semilla de maravilla + semilla de zapallo + avena + linaza + sésamo negro + chia + amapola.

MINI HOGAZA NUEZ 4.200

80% harina de fuerza y 20% harina integral + nueces.

MINI HOGAZA ACEITUNAS 4.200

100% harina de fuerza + aceitunas negras y sevillana.

MOLDES

MOLDE BLANCO \$3.800

100% harina de fuerza.

MOLDE INTEGRAL \$4.200

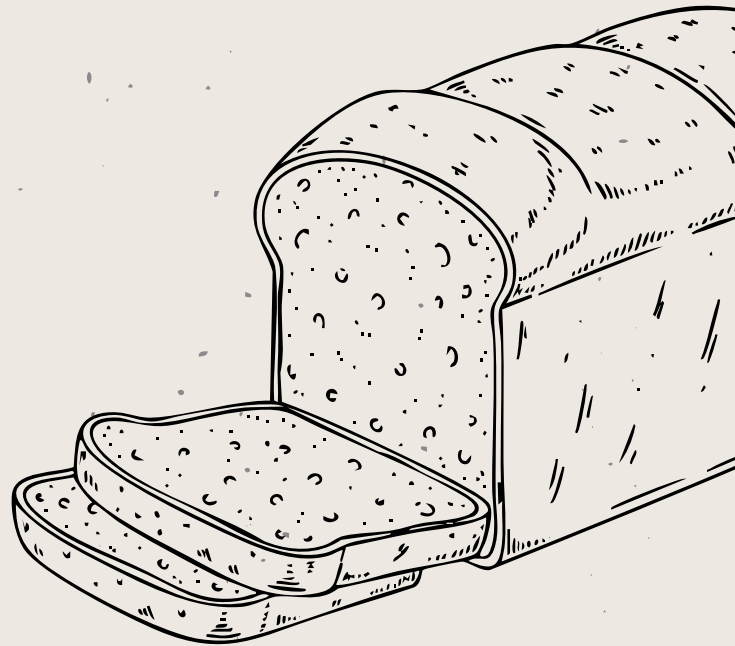
100% harina integral.

MOLDE CENTENO \$4.200

100% harina de centeno + miel + sal.

MOLDE MULTISEMILLAS \$4.300

100% harina integral + semilla maravilla + semilla de zapallo + avena + linaza + sésamo negro + chí + amapola.



POR UNIDAD

BAGUETTE \$2.500

100% harina de fuerza.

CIABATTA \$700

100% harina de fuerza + aceite de oliva.

CIABATTA TOSCANA \$750



PAN DE MASA MADRE ¿COMO GUARDARLO?

TE RECOMENDAMOS GUARDARLO DENTRO DE BOLSAS PLÁSTICAS,
PARA QUE SE MANTENGA BLANDITO Y TE DURE MÁS TIEMPO.
PUEDES CONGELARLO SI NO LO VAS A CONSUMIR DE INMEDIATO.



¡RECUERDA QUE LO PUEDES PEDIR REBANADO!

