

PARA EMPEZAR

y para todo el día

SOPAS

Lentilla

De lentejas servida con chorizo de ternera picado y tortillas de maíz.

\$7.900

Carrota

De zanahoria y jengibre servida con leche de coco y un poco de perejil liso y eneldo frescos.

\$7.900

Setas

De champiñones y hierbas frescas servida con queso parmesano y crostini de ajo.

\$7.900

Verde

De kale, arvejas, apio y espinaca servida con garbanzos crujientes, quinoa negra y aguacate.

\$8.900

OTROS

Empanadas al Horno

Pregunta por la selección del día. Acompañadas de salsa chipotle.

\$6.900

Spread de Berenjenas

De berenjenas rostizadas, tahine, perejil liso, aceite de oliva y un poco de pimienta negra.

Servido con pan ciabatta ó con palitos de zanahoria.

\$14.900

Grilled cheese y Pomodoro

Sánduche de quesos mozzarella, cheddar y holandés fundidos en pan sourdough servido con salsa pomodoro para sumergirlo.

\$14.900

SANDWICHES

y acompañamientos

EN BAGUETTE

Buey Inglés

Roastbeef, salsa Nona®, queso mozzarella y tomates al horno.

\$19.900

Alas Supremas

Pollo al horno, mayonesa de miel y ajo, salteado de champiñones y cebolla, queso mozzarella y lechuga romana.

\$21.900

Genovés

Prosciutto italiano, pesto genovés, rúgula, mozzarella fior di latte y reducción de balsámico.

\$24.900

EN CIABATTA

Clásico Nona®

Roastbeef ó pollo, lechuga crespita, salsa Nona®, tomate fresco y queso mozzarella.

\$18.900

Madero

Pechuga de pavo ahumada, rúgula, tomates al horno, queso holandés y miel mostaza.

\$23.900

Italiano

Roastbeef, salsa rosé, queso holandés y un poco de albahaca y romero frescos.

\$19.900

Gran Pez

En ciabatta integral con salmón ahumado, aguacate, queso crema, cebollín, eneldo fresco rúgula y alcaparras.

\$26.900

GRILLED CHEESE {EN PAN SOURDOUGH}

Philly

Roastbeef, salsa Nona[®], salteado de cebolla y champiñones, queso mozzarella y cheddar fundidos.

\$19.900

Chipotle

Pollo al horno, salsa chipotle, aguacate y queso mozzarella y holandés fundidos.

\$19.900

Meatball

Albóndigas de res, salsa pomodoro, albahaca fresca y quesos mozzarella y holandés fundidos.

\$20.900

Pavo

Con pechuga de pavo ahumada localmente, tomates al horno, salsa de albahaca y quesos mozzarella y holandés fundidos.

\$24.900

Caprese

Mozzarella fior di latte, pesto trapanés y tomates al horno.

\$19.900

ACOMPAÑAMIENTOS

Chips **\$3.900**

De papa o remolacha. Fritas en aceite de soya (bajas en grasa).

Ensalada de la Casa **\$6.900**

Lechuga crespa, espinaca, tomate, quinoa negra orgánica, champiñones, aguacate, almendras y aderezo de soya

Pasta Fresca **\$5.900**

Fettuccine con salsa pomodoro, alfredo o rosé.

Tomates y Mozzarella **\$8.900**

Tomate cherry con mozzarella fior di latte, aceite de oliva, albahaca y pimienta negra.

ENSALADAS

comiendo sano

LAS CLÁSICAS

Nana®

Lechugas cressa y romana, tomate cherry, orzo, queso parmesano y aderezo de cilantro. Pídela con pollo ó roastbeef.

POLLO Ó ROASTBEEF: MEDIA \$14.900 / GRANDE \$20.900

Arbol de Mango

Lechuga romana, mango, almendras tostadas, pollo, champiñones y cebolla salteados, queso parmesano y aderezo de miel mostaza.

MEDIA \$15.900 / GRANDE \$21.900

Manzana de Mar

Lechugas cressa y romana, manzana verde, queso holandés, salmón ahumado, aceitunas negras, tortillas de maiz y aderezo de soya.

MEDIA \$18.900 / GRANDE \$26.900

Caesar

Lechuga romana, pollo, aderezo caesar, crutones rústicos de ajo y queso parmesano.

MEDIA \$14.900 / GRANDE \$20.900

EN PASTA DE QUINOA Y CHIA

Tapenade

Tomates secos, almendras tostadas, queso parmesano, tapenade de aceitunas, reducción de balsámico y un poco de perejil liso.

MEDIA \$16.900 / GRANDE \$21.900

Chipotle

Salsa chipotle, aguacate, tortillas de maiz, tomates rostizados, pollo, queso holandés y un poco de cilantro fresco y pimienta negra.

MEDIA \$14.900 / GRANDE \$20.900

PREMIUM

Kale

Kale rizada y morada, quinoa negra orgánica, roastbeef, garbanzos crujientes, tomates al horno y aderezo de tahine.

\$23.900

Rúgula & Pavo

Rúgula fresca, pechuga de pavo ahumada, nueces pecan, arándanos rojos secos, peras horneadas con reducción de balsámico, tomate cherry y aceite de oliva.

\$24.900

Prosciutto Caprese

Mozzarella fior di latte, tomates al horno y prosciutto sobre una base de pesto trapanés.

\$25.900

New York Salad

Espinaca baby, zanahoria, pepino cohombro, aceitunas negras, uvas verdes, crutones rústicos, queso de cabra, aguacate con ajonjolí y aderezo de sésamo.

\$26.900

BOWLS DE YOGURT GRIEGO

Banano Arándanos **\$7.900**

Avena horneada en hojuelas, nueces, quinoa soplada, banano en rodajas y arándanos frescos con miel de maple y canela en polvo.

Fruta fresca & Granola **\$6.900**

Mango, kiwi, fresa y granola hecha localmente a base de avena, coco rayado, quinoa y almendras caramelizadas en miel de abejas.

Salmón, Eneldo & Coghombro **\$11.900**

Salmón ahumado, pepino cohombro y eneldo fresco con aceite de oliva y pimienta.

Frutos rojos, Chia & Almendras **\$9.900**

Fresa, agráz y arándanos con semillas de chia y almendras horneadas.

Peras al horno & Pecans **\$8.900**

Peras horneadas, nueces pecan, arándanos rojos deshidratados y un poco de yerbabuena.

PASTA

fresca

Prosciutto Alfredo

Papardelle al huevo con salsa alfredo, prosciutto, almendras tostadas, albahaca y queso parmesano.

\$26.900

Pavo Dijon

Fettuccine al huevo con salsa de mostaza antigua, pavo ahumado, champiñones y cebolla salteados y queso parmesano.

\$24.900

Nona[®]

Fettuccine al huevo, salsa pomodoro, tomates al horno, roastbeef ó pollo, queso parmesano y albahaca fresca.

\$21.900

Salmón Eneldo

Papardelle al huevo, salmón ahumado, salsa blanca con eneldo, cebollín y queso parmesano.

\$26.900

Palermo

Orzo con albóndigas de res, salsa de champiñones, queso parmesano y pimienta negra.

\$26.900

Ravioli de Carne

Con salsa pomodoro, tomates al horno, queso parmesano y albahaca fresca .

\$21.900

Ravioli de la Conserva

Rellenos de tres quesos con pesto, tomates cherry y queso mozzarella fior di latte.

\$22.900

Ravioli Portobello

Rellenos de hongos portobello con salsa rosé y queso parmesano con romero y tomillo frescos.

\$23.900

PASTELERIA

y panadería

HOJALDRE

<i>Palo de Queso</i>	\$3.900
<i>Croissant</i>	\$3.900
<i>Croissant Cereales</i>	\$5.900
<i>Pan de Chocolate</i>	\$3.900

CROISSANTS PLANCHA

<i>Quesada</i>	\$5.900
<i>Combinado</i>	\$6.900
<i>Nutella®</i>	\$6.900
<i>Nutella® & Queso</i>	\$7.900
<i>Arequipe & Queso</i>	\$6.900

DOUGHNUTS

<i>Doughnut de Miel</i>	\$4.900
<i>Doughnut Ferrero</i>	\$6.900
<i>Cronut</i>	\$7.900

Hibrido de croissant y doughnut.

TORTAS

<i>Zanahoria</i>	\$5.900
<i>Banano & Chocolate</i>	\$5.900
<i>Arequipe</i>	\$5.900
<i>Rice Krispie treats</i>	\$5.900

BROWNIES

<i>Clásico</i>	\$5.900
<i>Con Nutella®</i>	\$6.900
<i>Pecan Brownie</i>	\$7.900

GALLETAS

<i>Chips & Nueces</i>	\$3.900
<i>Avena & Pasas</i>	\$3.900

BAGELS

<i>Queso Crema</i>	\$6.900
<i>Salmon Ahumado</i>	\$14.900

Queso crema, cebollín y salmón.

{ RECOMENDAMOS ADICIONAR YOGURT GRIEGO A TUS TORTAS X \$2.900 }

GELATO

y pastres

GELATO & SORBETTO

G GELATO **S** SORBETTO

- G** *Vainilla*
- G** *Fior di Latte*
- G** *Dulce de Leche*
- G** *Frutos Rojos*
- G** *Macadamia Brittle*
- G** *Stracciatella*
- G** *Galleta & Brownie*
- G** *Arroz con Leche*
- G** *Limonada de Coco*
- G** *Granola Nona®*
- G** *Torta de Zanahoria*
- G** *Torta de Banano*
- G** *Yogurth Light*
- G** *Limonada Rosada*
- G** *Banano*
- G** *Chocolate*
- G** *Mantequilla de maní*
- G** *Cappuccino*
- G** *Mochaccino*
- G** *Gulupa*
- G** *Coco & Almendras*
- S** *Maracumango*
- S** *Uva Isabelina*
- S** *Toronja & Yerbabuena*

TODOS LOS DÍAS PREPARAMOS SABORES DIFERENTES

POSTRES

Oso Pardo \$10.900

Nuestro brownie clásico con gelato de galleta y brownie y salsa de chocolate.

Cronulato \$11.900

Emparedado de Cronut con gelato de vainilla.

Pantastic \$12.900

Pan sourdough recubierto en chocolate y almendras tostadas con gelato de stracciatella.

Crumble Frutos Rojos \$10.900

Crumble de galleta de avena con coulis y gelato de frutos rojos.

CONO Ó COPA

Mini \$2.900

Sencilla \$3.900

Doble \$4.900

CONO DE CHOCOLATE CON MANÍ
\$1.000 ADICIONALES

MALTEDAS

De Gelato \$7.900

De Sorbetta \$6.900

ADICIONA BROWNIE BITES X \$2.500

X KILO

1/2 Kilo \$15.900

1 Kilo \$25.900

20% DE DESCUENTO DESPUÉS DE LAS
6:00PM

CAFÉ

y bebidas calientes

ESPRESSO

			8oz	12oz	16oz
<i>Espresso</i>	\$3.500	<i>Americano</i>	\$3.500	\$3.900	\$4.500
<i>Espresso Doppio</i>	\$3.900	<i>Latte</i>	\$4.500	\$5.100	\$5.900
<i>Espresso Macchiato</i>	\$4.200	<i>Cappuccino</i>	\$4.500	\$5.100	\$5.900
<i>Espresso Cortado</i>	\$3.900	<i>Cappuccino Vainilla</i>		\$6.900	\$7.900
<i>Espresso Affogato</i>	\$4.900	<i>Cappuccino Affogato</i>		\$7.200	\$8.200
<i>Espresso Panna</i>	\$4.200	<i>Cappuccino Panna</i>		\$5.900	\$7.200
DESCAFEINADO NO DISPONIBLE PARA ESPRESSO		<i>Cappuccino Bailey's®</i>		\$7.200	\$8.200

BEBIDAS CALIENTES

	12oz	16oz
<i>Chocolate</i>	\$4.500	\$5.900
<i>Chocolate Panna</i>	\$5.200	\$6.500
<i>Milo®</i>	\$4.500	\$5.900
<i>Dirty Mocha</i>	\$7.500	\$8.900
<i>Chai Latte</i>	\$6.500	\$7.500
<i>Dirty Chai</i>	\$7.500	\$8.900
<i>Té en agua</i>	\$3.500	\$3.900
<i>Té en leche</i>	\$3.900	\$4.500
<i>Aromática</i>	\$3.500	\$3.900

ICED COFFEE

	12oz
<i>Americano</i>	\$4.500
<i>Latte</i>	\$5.500
<i>Latte Vainilla</i>	\$7.500
<i>Vietnamita</i>	\$7.500
<i>Chai</i>	\$7.500
<i>Mocha Shake</i>	\$8.900

USAMOS ESPRESSO COMO BASE PARA NUESTRO CAFÉ FRÍO. ESTO AYUDA A REALIZAR TODAS LAS NOTAS Y AROMAS DE NUESTROS GRANOS.

LECHES

<i>Entera</i>	
<i>Deslactosada</i>	
<i>Almendras</i>	+\$1.200
<i>Soya Orgánica</i>	+\$1.200

NUESTRO CAFÉ

SAN PEDRO, TOLIMA.
VARIEDAD: CATURRA
ALTURA: 1775 MSNM
TOSTIÓN: MEDIA
NOTAS DE SABORES: CHOCOLATE,
MANZANA Y NUEZ TOSTADA.

EN TU CASA

<i>250grs</i>	\$14.000
<i>500grs</i>	\$26.000

MOLEMOS TU CAFÉ AL INSTANTE PARA GARANTIZAR SU FRESCURA Y CALIDAD. EL DESCAFEINADO PÍDELO X ENCARGO.

BEBIDAS FRÍAS

y jugos naturales

JUGOS NATURALES

<i>Uva Isabelina</i>	\$5.900
<i>Gulupa</i>	\$5.900
<i>Mango</i>	\$5.900
<i>Banano & Naranja</i>	\$5.900
<i>Naranja</i>	\$6.100
<i>Mandarina</i>	\$6.100
<i>Fresa & Naranja</i>	\$6.100
<i>Mango & Naranja</i>	\$5.900
<i>Limonada Natural</i>	\$3.900

OTRAS

<i>Agua Mineral</i>	\$4.200
<i>Agua con gas</i>	\$4.200
<i>Té helado</i>	\$3.900
<i>Coca Cola</i>	\$4.200
<i>Sprite</i>	\$4.200
<i>Ginger Ale</i>	\$4.200
<i>Hatsu</i>	\$5.900
<i>Milo®</i>	\$4.900

COOLERS

Mandarina & Granada \$6.900

Servido con un poco de zumo de limón y jengibre.

Frutos antioxidantes \$6.900

Base de fresa, uva isabelina y arándanos azules con un poco de yerbabuena

PARA NUESTROS COOLERS MEZCLAMOS JUGOS Y COCENTRADOS 100% NATURALES DE FRUTA CON AGUA GASIFICADA Y MUCHO HIELO. EVITAMOS ENDULZANTES, COLORANTES Y SABORIZANTES DE CUALQUIER TIPO.

VINO Y CERVEZA

<i>Club Colombia</i>	\$6.200
<i>Corona Extra</i>	\$8.200
<i>Vino x copa</i>	\$11.900
<i>Vino x botella</i>	\$55.000



ADVERTENCIA PROPINA

SE INFORMA A LOS CONSUMIDORES QUE ESTE ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO SUGIERE A SUS CONSUMIDORES UNA PROPINA CORRESPONDIENTE AL 10% DEL VALOR DE LA CUENTA, EL CUAL PODRÁ SER ACEPTADO, RECHAZADO O MODIFICADO POR UD, DE ACUERDO CON SU VALORACIÓN DEL SERVICIO PRESTADO. AL MOMENTO DE SOLICITAR LA CUENTA, INDIQUE A LA PERSONA QUE LO ATIENDE SI QUIERE QUE DICHO VALOR SEA INCLUIDO EN LA FACTURA O INDIQUE EL VALOR QUE QUIERE DAR COMO PROPINA. EN ESTE ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO, LOS DINEROS RECOGIDOS POR CONCEPTO DE PROPINA SE DESTINAN EN UN 100% A SER REPARTIDOS ENTRE EL PERSONAL DE SERVICIO, PRODUCCIÓN Y ADMINISTRATIVO. EN CASO DE QUE TENGA ALGÚN INCONVENIENTE CON EL COBRO DE LA PROPINA COMUNIQUESE CON LA LÍNEA EXCLUSIVA DISPUESTA EN BOGOTÁ PARA ATENDER LAS INQUIETUDES SOBRE EL TEMA: 6513240 O A LA LÍNEA DE ATENCIÓN AL CIUDADANO DE LA SUPERINTENDENCIA DE INDUSTRIA Y COMERCIO: 5920400 EN BOGOTÁ, O PARA EL RESTO DEL PAÍS LÍNEA GRATUITA NACIONAL: 018000-910165 PARA QUE RADIQUE SU QUEJA.

LOS PRECIOS ANTERIORMENTE DESCRITOS INCLUYEN IMPUESTO AL CONSUMO