



Café Terraza Living Lab

CROISSANT

| | |
|---------------------|---------|
| Queso | \$4.700 |
| Jamón y queso | \$6.300 |
| Pollo y champiñones | \$6.800 |
| Nutella | \$7.600 |

| | |
|-------------------------------|---------|
| Palito de queso | \$5.200 |
| Almojábana | \$4.700 |
| Sándwich en pan integral | \$3.800 |
| Pan focaccia de jamón y queso | \$6.100 |
| Emparedado | \$5.200 |
| Arepas de queso | \$3.700 |

ALFAJOR \$3.600

PASTELLES

| | |
|--------------|--------------|
| Pollo | Carne |
| \$6.000 | \$6.000 |

BAGUETTE GRATÍN

| | |
|------------------------------|---------|
| · Jamón y queso | \$8.400 |
| · Champiñones, jamón y queso | \$8.400 |
| · Pollo y champiñones | \$9.300 |



GALLETA CHIPS DE CHOCOLATE \$3.100

PASTEL GLORIA \$4.900

LÍNEA AMARILLA

Empanada de papa pollo
\$4.300

Empanada de papa carne
\$4.300

LÍNEA VERDE

Sándwich vegetariano
\$5.100



BEBIDAS CALIENTES

| | | | | | |
|-----------------------------|----------------|------------------------------|-----------------|-----------------------------|-----------------|
| Americano (6 oz) | \$3.200 | Cappuccino almendras (9 oz) | \$9.400 | Latte almendras (12 oz) | \$10.300 |
| Americano (9 oz) | \$4.500 | Cappuccino almendras (12 oz) | \$10.400 | Latte almendras (16 oz) | \$12.300 |
| Americano (12 oz) | \$5.800 | Cappuccino almendras (16 oz) | \$12.400 | Chocolate (9 oz) | \$5.600 |
| Americano (16 oz) | \$6.700 | Espresso sencillo | \$3.600 | Milo (9 oz) | \$6.200 |
| Aromática (9 oz) | \$3.800 | Espresso doble | \$4.100 | Milo en almendras (9 oz) | \$9.700 |
| Cappuccino (6 oz) | \$5.500 | Espresso macchiato | \$3.700 | Mocaccino (6 oz) | \$5.900 |
| Cappuccino (9 oz) | \$6.100 | Latte (6 oz) | \$5.300 | Mocaccino (9 oz) | \$7.200 |
| Cappuccino (12 oz) | \$7.600 | Latte (9 oz) | \$6.000 | Mocaccino (12 oz) | \$9.400 |
| Cappuccino (16 oz) | \$9.400 | Latte (12 oz) | \$7.500 | Té en agua (9 oz) | \$3.700 |
| Capuccino caramelo (6 oz) | \$6.100 | Latte (16 oz) | \$8.600 | Té en leche (9 oz) | \$5.500 |
| Capuccino caramelo (9 oz) | \$7.200 | Latte almendras (6 oz) | \$8.400 | Vaso de leche (9 oz) | \$4.100 |
| Cappuccino almendras (6 oz) | \$8.500 | Latte almendras (9 oz) | \$9.300 | Vaso leche almendras (9 oz) | \$9.200 |



LÁCTEOS



DIÓXIDO
DE AZUFRE
Y SULFITOS



GLUTEN



MOSTAZA



HUEVO



FRUTOS SECOS



SOJA



PESCADO



SESAMO

SI USTED SUFRE DE ALGUNA ALERGIA, por favor avísele a la persona encargada de atenderlo. Es importante tener en consideración que nuestras cocinas se manejan y preparan alimentos que pueden contener trigo, huevos, frutos secos, maní, soya, leche, pescado

Desayunos

Bowls con opción de yogurt natural, sin azúcar o de sabores (durazno, mora o fresa)

| | |
|---|-----------------|
| • Fresa, banano, yogurt y granola. | \$11.800 |
| • Piña, fresa yogurt y granola. | \$11.800 |
| • Fresa, arándanos, semillas de chía, yogurt y granola. | \$14.200 |

| | |
|-------------------|-----------------|
| Bowl verde | \$18.900 |
|-------------------|-----------------|

Mezcla de yogurt, banana, aguacate, espinaca y limón, acompañada con coco deshidratado, arándanos, fresa, granola y semillas de chía.

| | |
|----------------------|-----------------|
| Bowl de avena | \$12.200 |
|----------------------|-----------------|

Mezcla de leche y avena en hojuelas con arándanos, kiwi, fresa, banana, miel y semillas de chía.

Huevos

| | |
|-------------------------------------|-----------------|
| WRAP DE JAMÓN, QUESO Y HUEVO | \$13.700 |
|-------------------------------------|-----------------|

Tortilla de harina rellena de jamón ahumado, queso crema y huevos batidos.

| | |
|-----------------------------|----------------|
| OMELETTE DE ESPINACA | \$4.700 |
|-----------------------------|----------------|

Huevos en tortilla rellenos de espinaca y cebolla salteada en mantequilla.

| | |
|---------------------------|----------------|
| HUEVOS NAPOLITANOS | \$5.700 |
|---------------------------|----------------|

Huevos fritos con tomate y queso gratinado con orégano.

| | |
|-----------------------------|-----------------|
| OMELETTE CON CHORIZO | \$12.600 |
|-----------------------------|-----------------|

Huevos en tortilla rellenos de chorizo, champiñón y queso doble crema.

| | |
|------------------|----------------|
| SMOOTHIES | \$8.600 |
|------------------|----------------|

- Yogurt, leche, mango, fresa y piña.
- Yogurt, leche, canela, fresa y mora.

| | |
|------------------|----------------|
| SMOOTHIES | \$9.400 |
|------------------|----------------|



SHAKES

| | |
|-------------------------------------|-----------------|
| • Manzana verde, limón y yerbabuena | \$8.600 |
| • Kiwi, fresa y naranja. | \$8.600 |
| • Cereza, fresa, arándanos y limón. | \$10.400 |

DETOK

Piña, pepino y limón.

A L M U E R Z O S

Bowls

1. Elige la base que más te guste

Arroz blanco o arroz integral, quinua o pasta tornillos.

2. Elige tu bowl

POLLO AL CURRY

Filete de pechuga en salsa curry, acompañado de ensalada de espinaca, pepino cohombro, tomate, piña, y aderezado con vinagreta de miel mostaza.

BOWL DOMINICANO

Alitas de pollo en salsa criolla, acompañadas de patacón, frijoles y ensalada de aguacate, tomate cherry y cilantro.

BOWL DE ATÚN

Atún mezclado con tomate, cilantro, mayonesa, reducción de cebolla en vino tinto, maíz tierno y aguacate.

MEXA BOWL

Chorizo bañado en salsa picante, frijol, pico de gallo, guacamole, maíz tierno dulce, nachos y mayonesa de cilantro.

POKE BOWL

Filete de pechuga en salsa teriyaki, piña, aguacate, espinaca salteada en aceite de ajonjolí y cebolla crujiente.

COLOMBIAN PORK

Costilla desmechada, plátano maduro, zanahoria, aguacate, maíz tierno, tomate y salsa chipotle.

TuMenú \$17.300

Cada semana disfruta de una opción diferente

| | |
|-----------------------|-----------------|
| CARIBBEAN BOWL | \$22.400 |
|-----------------------|-----------------|

Filete de tilapia apanada, patacón, pepino cohombro, aguacate, maíz tierno, rodaja de limón y salsa tártara.

| | |
|-------------------|-----------------|
| PAISA BOWL | \$27.000 |
|-------------------|-----------------|

Sobrebarbilla en salsa criolla, frijol, plátano, aguacate, pico de gallo y maíz tierno.

| |
|-----------------|
| \$26.900 |
|-----------------|

| |
|-----------------|
| \$24.500 |
|-----------------|

| |
|-----------------|
| \$24.100 |
|-----------------|

| |
|-----------------|
| \$24.900 |
|-----------------|

LÍNEA VERDE

| | |
|-------------------|-----------------|
| VITAL BOWL | \$21.500 |
|-------------------|-----------------|

Lenteja en salsa criolla, acompañadas de salchicha de soya, pepino cohombro, aguacate, maíz tierno dulce y crotones de pan con salsa de cilantro.

| | |
|--------------------|-----------------|
| WRAP VEGGIE | \$28.900 |
|--------------------|-----------------|

Tortilla de harina rellena de quinua, cebolla roja, pimentón, zucchini verde y champiñones, acompañada de un pesto de albahaca y nuggets de soja.

Pastas

Ármala a tu elección

1. Tu base:

- Fettuccini
- Pasta penne
- Vermicelli de arroz

3. Tu proteína:

- Pollo
- Carne molida
- Jamón
- Falafel
- Palmitos de cangrejo

2. Tu salsa:

- Napolitana
- Queso
- Huerta

4. Tus Toppings:

- Cebolla
- Champiñones
- Maíz tierno
- Tomate cherry
- Zanahoria
- Aceitunas
- Pimentón
- Queso parmesano

3 TOPPINGS

\$29.500

2 TOPPINGS

\$27.200

Fideos Cremosos

\$27.700

Fideos cremosos acompañados de carne molida, champiñones, zucchini verde y amarillo, queso parmesano y perejil salteados en una salsa blanca.

Camila Torres

"Sazonado con amor, servido con una sonrisa."



LÁCTEOS



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



GLUTEN



MOSTAZA



HUEVO



FRUTOS SECOS



SOJA



PESCADO



SESAMO