



***Brunch,
luego existo.***

SEDE CABECERA: CALLE 42 # 36 - 42

SEDE SOTOMAYOR:
CARRERA 29 # 50 - 35

MARIO HERNÁNDEZ OUTLET:
CALLE 45 # 35 - 23

amasa

BRUNCH DEL MES

Tortilla del Huerto



*Tortilla de huevo con queso crema de pimentón,
jamón serrano, tomate, cebolla roja, rúgula
y cilantro fresco.*

\$32.000

¡Nuevas opciones de Lunch!



MILANESA
DE POLLO



ALBÓNDIGAS
RELLENAS DE
MOZZARELLA



SÁNDWICH
DE RIB EYE



LASAGNA
BOLOÑESA



ENSALADA
GRIEGA

**PÍDELAS CON
SOPITA DEL DÍA
x \$34.000**

*Válido de 12 p.m. a 3 p.m.

allw

¡bam!



Coctel & BEBIDAS FRÍAS

am

Cocteles

SPRITZ

Aperit Spritz

Prosecco, Aperit (Aperitivo Italiano) soda.

\$42.000

Aperol Spritz

Aperol (Aperitivo italiano) Prosecco, soda.

\$42.000

Ginger 43

Licor 43, jugo de limón y ginger ale.

\$41.000

Giallo Spritz

Vermouth Bianco, Espumante, aceitunas y naranja.

\$34.000

Strawberry Spritz

Vino blanco, puré de fresa, vino espumante y soda.

\$31.000

Tao Spritz

Ron blanco, sirope de Kiwi y hierbabuena, jugo de limón y soda.

\$30.000

Amaretto Sour

Licor de almendras, ron blanco, jugo de limón, jugo de naranja, almíbar simple.

\$30.000

CON VINO

Clericot Rosé

Vino Rosado, Jugo de mandarina y lyche.

Copa

\$36.000

Jarra

\$135.000

Sangría

Vino tinto o blanco , fruta y jugo de naranja.

Copa

\$30.000

Jarra

\$115.000

Veranos

Copa

Vino tinto o blanco, jugo de limón, sirope y soda.

\$28.000

Jarra

\$110.000

MIMOSAS

Mimosa Clásica

Vino Espumante Brut y jugo de naranja.

\$20.000

Mimosa Amasa

Mandarina, fresa y espumante Brut.

\$20.000

Mimosa della Mia Nonna

Lambrusco Bianco, durazno y naranja.

\$25.000

Mimosa Rosé

Jugo de arándanos y espumante rosé.

\$20.000

CLÁSICOS

Y DE AUTOR

Amasa 75

Tanqueray Gin, jugo de mandarina, sirope simple y top de Lambrusco Blanco.

\$31.000

Gin Basil

Gordon's Gin, albahaca, limón y sirope simple.

\$29.000

Mojito

Ron Bacardi Blanco, limón, hierbabuena, sirope simple y soda.

\$34.000

Piña Colada

Ron Bacardi Blanco, Piña y coco.

\$30.000

Margarita

Don Julio Blanco, licor de naranja, jugo de limón, copa con borde de sal.

\$39.000

Moscow Mule

Ketel One Vodka, jugo de limón, ginger beer.

\$37.000

Loto Sour

Gordon's Gin, arándanos, framuesa, pomelo y Limón.

\$31.000

AMASA TE INVITA A DISFRUTAR CON RESPONSABILIDAD. EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD. LEY 30 DE 1986. PROHIBASE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD.



Coffee

COCKTAILS

Carajillo 43

Licor 43,
Café Espresso.

\$32.000



Espresso Martini

Smirnoff Vodka,
Licor de café, espresso.

\$37.000



Amasa Golden

Smirnoff Vodka, Aperol,
Licor de avellanas y café.

\$36.000

Mocktails

Sparkling de rosas

Limón, sirope y sidra
de rosas.

\$24.000

Lychee & Ginger

Jugo de lychee, jugo de
mandarina, ginger
y sirope.

\$19.000

Amaretto Fizz

Jugo de naranja, esencia
de amaretto, soda,
limón y sirope.

\$21.000

Kiwi Fizz

Kiwi, sirope, soda y
zumo de limón.

\$19.000



AMASA TE INVITA A DISFRUTAR CON RESPONSABILIDAD.
EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD.
LEY 30 DE 1986. PROHIBASE EL EXPENDIO DE BEBIDAS
EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD.



amasa

Sodas

Sandía

Zumo de sandia, fresas, zumo de limón, sirope y soda.

\$15.000

Jugos

Zanahoria y mandarina

\$14.000

Zanahoria y naranja

\$14.000

Mandarina
fresa

\$14.000

Piña con
hierbabuena.

\$14.000

Limonada de Sandía

\$13.000

Green Power

Piña, pepino,
espinaca, hierbabuena y
manzana verde

\$15.000

Mandarinada
(Granizada)

\$13.000

Naranjada
(Granizada)

\$13.000

Zumo (Naranja o
Mandarina)

\$17.000

Smoothie

Frutos Rojos

\$15.000

Coco

\$16.000



Soft Drinks

IMPORTADAS

Agua San Pellegrino

505 ml

\$23.000

Acqua Panna 505 ml

\$23.000

NACIONALES

Agua Manantial sin gas
300ml

\$8.000

Agua Manantial con gas

\$8.000

Agua PH Plus

\$12.000

Coca Cola

\$10.000

Coca Cola Zero

\$10.000

Ginger Ale Schweppes

\$9.000

Soda Schweppes

\$8.000

Soda Juniper

\$10.000



Licores

Gin

	GIN & TONIC	BOTELLA
Citadelle	\$47.000	\$389.000
Selva Gin	\$44.000	\$288.000
Tanqueray Ten	\$53.000	\$475.000
Tanqueray Gin	\$42.000	\$276.000
Bombay Saphire	\$41.000	\$313.000
Beefeater Gin	\$42.000	\$288.000
Hendrick's	\$54.000	\$440.000
Gordon's	\$37.000	

Whisky

	TRAGO	BOTELLA
Buchanans 18	\$79.000	\$733.000
Buchanans Master	\$36.000	\$357.000
Buchanans 12	\$33.000	\$303.000
Jack Daniels	\$29.000	\$272.000

AMASA TE INVITA A DISFRUTAR CON RESPONSABILIDAD. EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD. LEY 30 DE 1986. PROHIBASE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD.



Licores

Tequila

	TRAGO	BOTELLA
Don Julio 70	\$63.000	\$743.000
Don Julio Reposado	\$53.000	\$532.000
Don Julio Blanco	\$42.000	\$423.000
Patron Silver	\$42.000	\$496.000
Patron Reposado	\$44.000	\$606.000
Herradura Silver	\$32.000	\$440.000

Otros

	TRAGO	BOTELLA
Amaretto	\$33.000	
Disaronno		
Campari	\$34.000	
Cointreau	\$29.000	
Baileys Irish Cream	\$16.000	\$158.000

Cerveza

STELLA ARTOIS

\$14.000



\$14.000

Heineken® ★

\$13.000

**3 CORDILLERAS
ROSADA**

\$13.000

AMASA TE INVITA A DISFRUTAR CON RESPONSABILIDAD. EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD. LEY 30 DE 1986. PROHIBASE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD.





Café

café

Café

ESPRESSOS

Espresso
\$7.000

Americano
\$7.000

Capuccino
\$8.500

Latte
\$8.500

Macchiato
\$7.000

Mocaccino
\$9.000

Té CALIENTE

Té
\$6.000

Chai
\$10.000

Verde
\$7.000

Infusión- Aromatica
\$7.000

CHOCOLATE
\$8.000

CHOCOLATE

CON QUESO

\$13.000

MILO
\$13.000

BEBIDAS FRÍAS

Cold Brew.
\$10.000

Latte Frío
\$9.000

Vainilla & crema
\$16.000

Affogato
(*Helado Mia Nonna,*
Café Espresso).
\$10.000

Milo Frío
\$15.000

Frappé Clásico
\$10.000

Frappé Milo & Café
\$14.000

Extras

Leche de almendras
\$6.000

Amaretto
\$8.000

Vainilla
\$8.000

Tiramisú
\$8.000

Baileys
\$10.000

Malvavisco
\$1.000





Fruta & BOWLS

aww

Fruta & BOWLS



Ensalada de Frutas

Frutas de temporada con granola y yogur griego.

\$22.000

Salpicón Amasa

Refrescante salpicón con piña, sandía, fresa, banano y papaya, servido con gaseosa Kola y helado.

\$16.000



Cholado

Maracuyá, banano, fresa, guanábana, helado de Kola, leche condensada y un toque final de Milo espolvoreado.

\$18.000

Parfait

Yogur griego, mermelada de frutos rojos, banano, fresa, arándanos, granola y semillas de chía.

\$18.000



Fruta & BOWLS

Açaí Bowl

Base de mora, fresa, açaí, banano y miel; Acompañado de banana, arándanos, toppings de chía, coco, granola y chocolate.

\$24.000

Açaí Bowl



Passion Bowl



Passion Bowl

Base de maracuyá, piña, banano, y miel; Acompañado de fresas, arándanos, toppings de granola y chía.

\$22.000



PARA
Compartir



Luna Nueva
Waffle de media luna, crema chantilly, con arándanos y fresas. Acompañado de helado a elección.

\$22.000



¡Nuevo!
Crepe de arequipe con banano
Crepe dorado y suave, con arequipe y rodajas frescas de banano.

\$20.000

Luna Llena
Waffle de media luna, relleno de Nutella con crema chantilly de chocolate y banano. Acompañado de helado a elección.

\$24.000



¡Nuevo!
Crepe de nutella con Fresa
Crepe dorado y suave, con Nutella y rodajas de fresa.

\$24.000

Torre de Pancakes
6 unidades de pancakes de avena y banano, con toppings de yogur natural (sin azúcar añadida) y mermelada casera de frutos rojos y arándanos.

\$22.000

PARA *Compartir*

Canasta de pan

*Selección de panes
acompañados de
mermelada de frutos
rojos.*

Completa: **\$22.000**

Media: **\$11.000**



Waffle Pan de Yuca

Canasta de Pan



Waffle de
pan de yuca
*con mermelada de frutos
rojos, fresas, arándanos y
arequipe.*

\$28.000

Helado a elección

+\$6.000



Sopas

Caldo de Costilla

*Costilla desmechada,
papa, cebolla y cilantro.
Acompañado de arepa
blanca o amarilla.*

\$26.000



am



ENTRE *Panes*

ENTRE *Panes*

Sándwich Montecristo

Pan brioche estilo tostada francesa, sumergido en huevo y leche, dorado a la perfección. Relleno de jamón y queso, espolvoreado con azúcar glass y acompañado de mermelada de frutos rojos artesanal.

\$29.000



Croissant de Pollo champiñón

Dados de pechuga de pollo con salsa de champiñones y perejil.

\$32.000

Croissant Holandés

Relleno de jamón dulce, tortilla de huevo con queso y champiñones, acompañado de salsa holandesa.

\$25.000

Tostada Aline

Deliciosa tostada francesa bañada en una cremosa salsa alfredo de queso provolone, acompañada de huevos pochados y straciattella.

\$22.000

Croque Monsieur

Croissant tostado con miel de maple, stracciatella, jamón dulce, huevos pochados y salsa holandesa.

\$32.000

Musa francesa

Sándwich de tostada francesa con miel de maple, mozzarella, jamón dulce, tocineta, queso cheddar y huevos fritos bañados en salsa cheddar.

\$31.000

American Toast

Tostada de pan de masa madre con huevos revueltos, aguacate y tocineta caramelizada.

\$28.000

ENTRE
Panes

Bagel
Pan con semillas
de amapola y ajonjolí.

**Bagel de
Salmón**

Trozos de salmón con
mayonesa, limón, cebollín,
rúgula, tomates asados
y aguacate.

\$24.000

**Bagel
Americano**

Tortilla de huevo,
tocineta, mozzarella y
queso cheddar.

\$24.000

Bagel Americano



aw



huevos



Huevos

CON TODO



Opciones para Vegetarianos

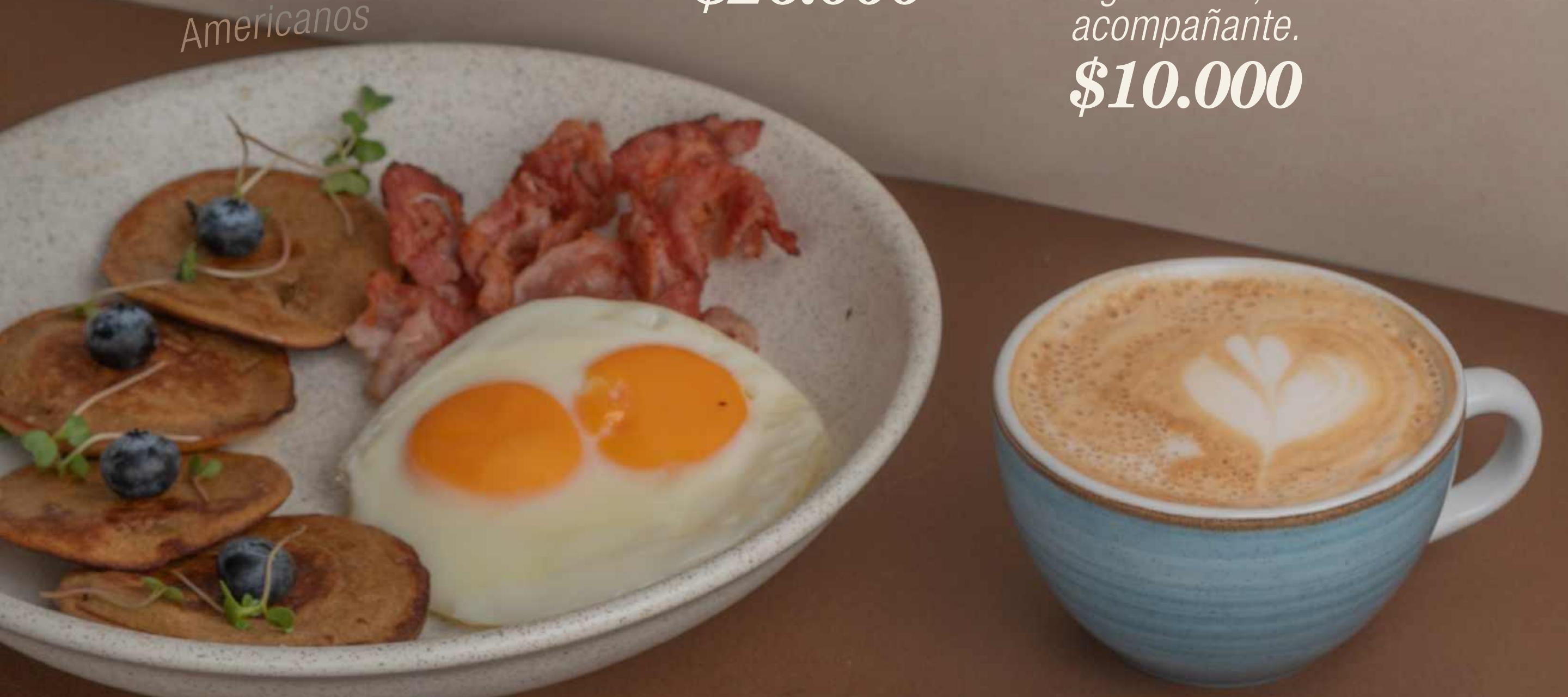
Huevos

Americanos
Huevos fritos, tocineta, pancakes de avena y banano con arándanos y miel.

\$26.000

Huevos al gusto
(huevos fritos, revueltos y cocidos).
*No incluye ningún ingrediente, ni acompañante.

\$10.000



Cortés



 CORTÉS

Cortés
Huevos con chorizo español, jamón serrano, papa y calabacín.

\$28.000

www

Huevos

Reina Criolla

Arepas con carne desmechada, hogao' y dos huevos fritos.

\$28.000



De Mil Amores

Totopos bañados en salsa de chilaquiles, carne desmechada, cebolla morada, maíz salteado, sour cream, queso paipa y huevos poché.

\$34.000



Mia Nonna

Huevos con mix de quesos, salsa napolitana y stracciatella. Acompañados de masa madre.

\$22.000



Huevos Montañeros

Huevos fritos acompañados de aguacate, queso asado, morcilla antioqueña, chorizo artesanal y hogao.

\$26.000



Huevos

Tostada de Plátano Maduro

Tostadas de plátano maduro, cubiertas con pollo desmechado cremoso gratinado acompañadas de guacamole fresco y coronadas con huevos fritos.

\$26.000



Waffle Estrellado

Huevos estrellados sobre waffle de pan de yuca, jamón serrano, aguacate, tomates cherry y queso cheddar.

\$28.000

De la Tierra

Huevos fritos acompañados de plátano maduro, carne desmechada, maíz tierno, hogao' y arepa.

\$28.000



Campesinos

Revueltos con hogao' y chorizo. Acompañado de arepa santanderana.

\$22.000

Huevos



Benedictinos

Muffin inglés, jamón de cerdo curado, huevos pochados y salsa holandesa.

\$22.000

Desayuno Santandereano

Tamal santandereano, queso, mantecada, pan cascarita y chocolate caliente.

\$34.000



Omelette al gusto

Elige 4 ingredientes al gusto: champiñones, mozzarella, jamón, tomates cherry, vegetales, brócoli, tocineta o salchicha. Acompañados de arepa o pan de banano.

\$29.000

Calentao'

Arroz, carne desmechada, frijoles, maduro, maíz, huevos fritos y arepa amarilla.

\$30.000



Infantil

Miska-Muska

Waffle Mickey de pan de yuca acompañado de huevos revueltos con queso y pulpitos de salchicha.

\$18.000



Pancakes

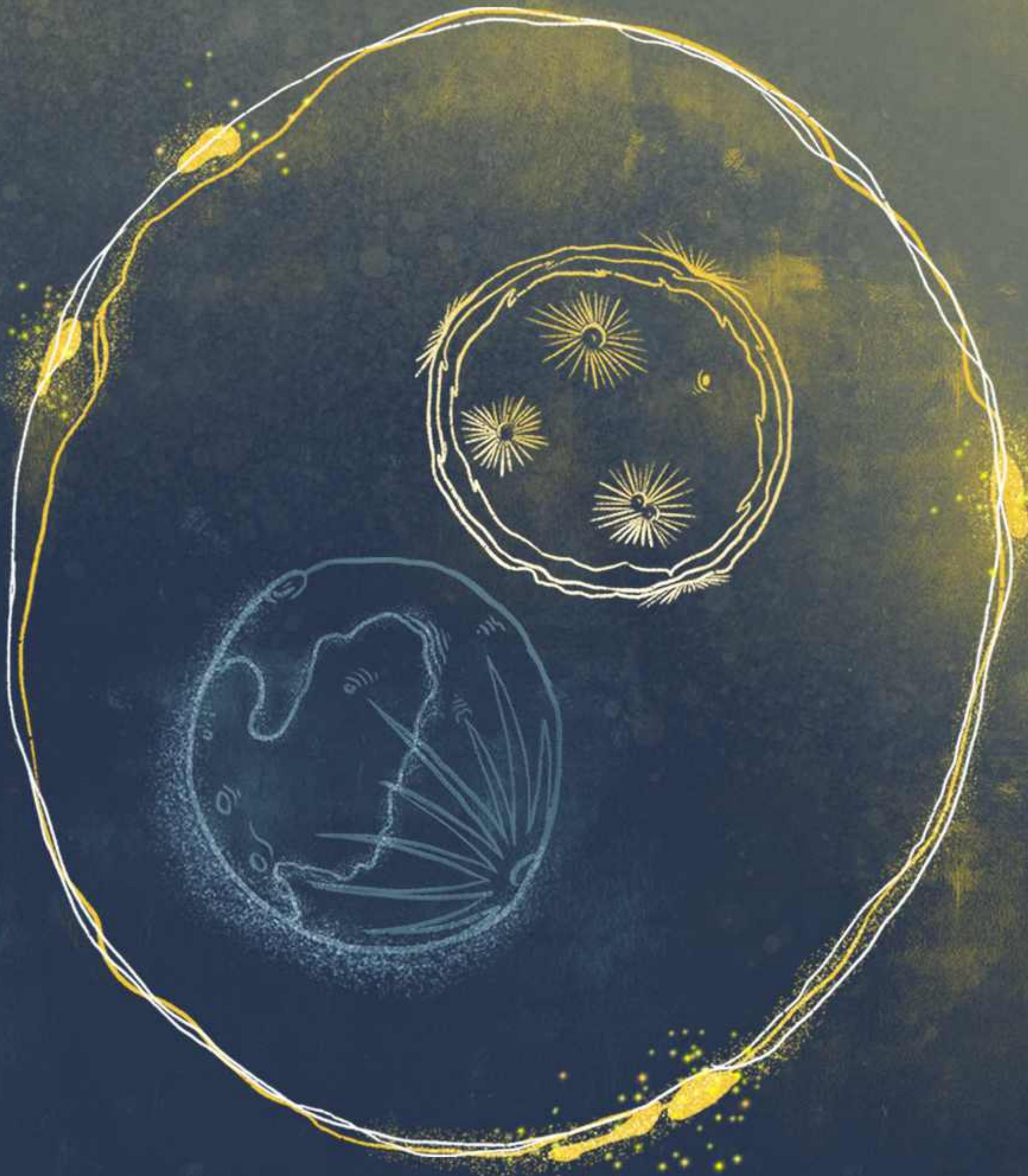
Huevos fritos, pancakes de avena y banano, con fresas, arándanos y chocolate.

\$19.000

*Edad máxima permitida para ordenar este menú:
12 años.*

www

am



Lunch & DINE



Opciones para Vegetarianos

Entradas

¡NUEVO!

Empanadas Vallunas

*Deliciosas empanadas
tradicionales vallunas
rellenas de carne y papa.
(4 unidades)*

\$16.000



¡NUEVO!

Empanadas de Cochinita

*Empanadas de trigo
rellenas de cochinita,
acompañadas de ají.
(2 unidades)*

\$18.000



¡NUEVO!

Fatayers

*Rellenos de carne con
un toque especiado.
(2 unidades)*

\$15.000

Entradas

¡NUEVO!

Tequeños

*Deditos rellenos de queso acompañados con salsa aliolí.
(4 unidades)*

\$20.000



Hummus Salvaje

*Cama de hummus de garbanzo, con topping de carne molida, láminas de almendras tostadas, aceite de oliva y paprika.
Acompañado de pan pita.*

\$28.000



Mazorcada Artesanal

*Mazorca bogotana, crema de leche, tocineta caramelizada y queso salado.
Con pechuga a la parrilla.*

\$33.000

Sopas



Warhol

Warhol
Crema de tomate.
Acompañada de
sándwich de
queso tostado.
\$18.000

aaa



Ensaladas

Ensalada Griega

Lechuga, tomate cherry, aceitunas negras, pepino, cebolla roja, vinagreta yogur griego, pechuga de pollo y queso feta.

\$32.000



Pizza Larga

Hawaiana

Con piña caramelizada y jamón dulce.

\$30.000

Pollo Funghi

Salsa napolitana mozzarella, mix de hongos ahumados y pollo grillado.

\$35.000



ENTRE
Panes

Sándwich
de Pollo

*Pan de molde, pollo
desmechado con salsa
bechamel y gratinado con
mozzarella.*

\$34.000



Sándwich
de Carne
y Champiñón

*Pan de molde, carne
desmechada, gratinado
con mozzarella y salsa de
champiñones.*

\$43.000



Sándwich
de Rib Eye

*Servido en pan francés
con queso mozzarella y
cebolla caramelizada,
acompañado de papas
a la francesa.*

\$40.000

ENTRE
Panes

Sándwich César

*Milanesa de pollo con ensalada César.
Acompañado de papas francesas.*

\$32.000

Hamburguesa Artesanal

Pan brioche, carne premium, mermelada de tocineta y piña, tomates frescos, lechuga, hilos de papa, queso crema y cheddar. Acompañada de papas a la francesa.

\$36.000

Sándwich César



Choripán

Choripán
Sándwich de chorizo argentino con queso provolone y chimichurri. Acompañado de papas a la francesa.

\$25.000

Club Sándwich

Pan de molde, pechuga asada, lechuga, tomate, aguacate, tocineta, jamón, queso mozzarella y huevo frito. Acompañado de papas a la francesa.

\$43.000

amw

Fuertes

¡NUEVO!

Plato Árabe con Pollo

Una combinación auténtica de sabores árabes: tabbouleh fresco, hummus, pinchos de pollo marinados, arroz de almendras con pollo y rúgula baby.

\$42.000



¡NUEVO!

Plato Árabe con Kafta

Una selección clásica árabe: tabbouleh, hummus, kafta (carne molida especiada) jugosa, mujadara (arroz con lentejas y cebolla frita) y rúgula baby.

\$36.000



¡NUEVO!

Mixto Árabe para Compartir

Ideal para disfrutar en grupo, incluye: tabbouleh, hummus, pinchos de pollo marinados, arroz de almendras con pollo, rúgula baby, mujadara (arroz con lentejas y cebolla frita) y fatayers.

\$69.000



Fuertes

¡NUEVO!

Albóndigas Rellenas de Mozzarella

Servidas en salsa de champiñones, acompañadas de arroz blanco y una ensalada de aguacate, tomate y cebolla roja.

\$38.000



¡NUEVO!

Lasagna Boloñesa

Lasagna de ragú de carne en salsa napolitana y bechamel gratinada con queso mozzarella y parmesano. Acompañada de pan de masa madre.

\$32.000



Filete Bello

Ribeye asado.

Acompañado de fettuccini en salsa de champiñones cebolla y trufa.

\$48.000



Fuertes

Pollo Milanés

Acompañado de papas a la francesa y ensalada de rúcula y tomates cherry.

\$30.000

Pollo Funghi

Pasta larga de pollo con champiñones.

\$42.000

¡NUEVO!

Milanesa de pollo

Acompañada de fettuccine capresse.

\$34.000

Pechuga Luisiana

Macarrones con tocineta y pechuga de pollo cajún.

\$42.000

(Contiene Picante)

Pollo Genovés

Pasta corta con salsa napolitana, pechuga asada, pesto, tomates cherry y mozzarella.

\$32.000

Milanesa de Pollo



am

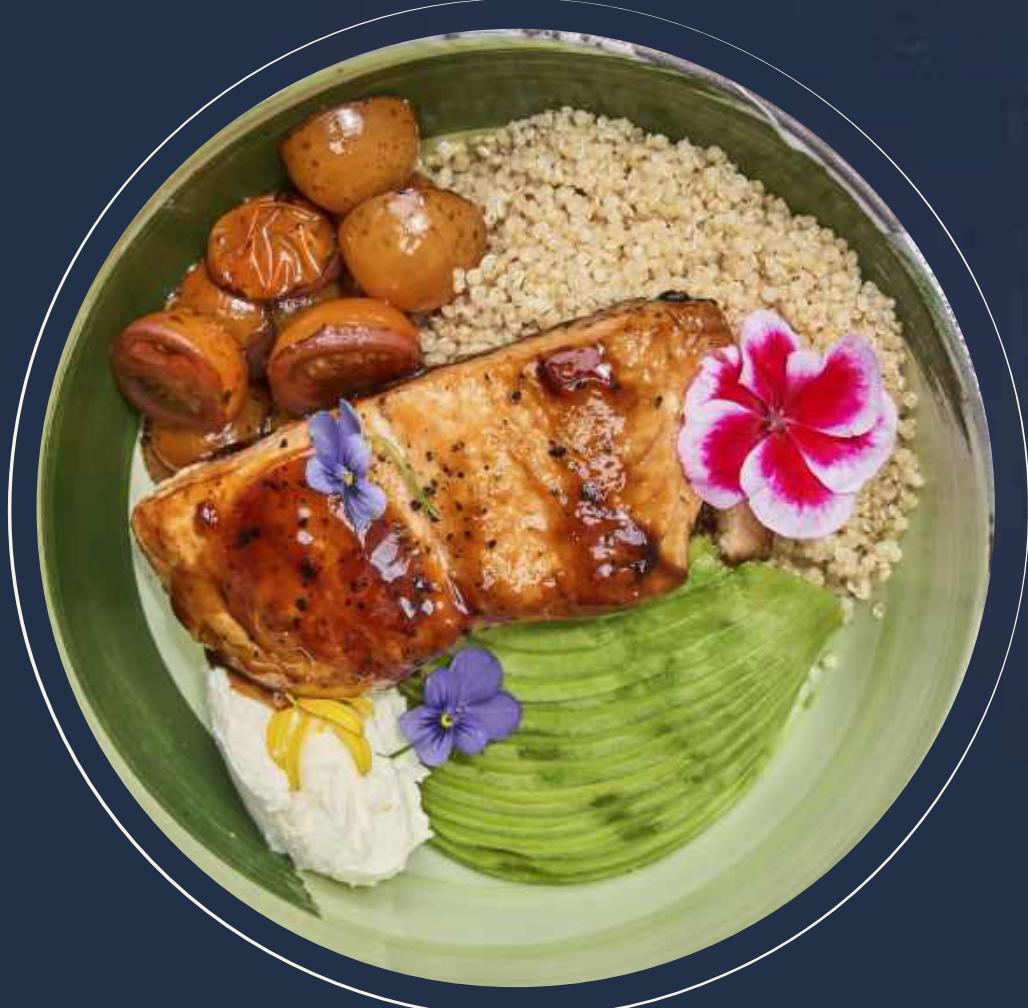


Bowls

Rosa Bowl

Bowl de salmón con salsa teriyaki, acompañado de quínoa, tomates cherry al balsámico, aguacate y sour cream.

\$44.000



Wraps

¡NUEVO!

Wrap de kafta

Relleno de kafta, vegetales y especias árabes acompañado de hummus.

\$24.000



Wrap Pollo Champiñón

Tortilla de trigo con pollo y crema de champiñones. Acompañado de ensalada fresca (con vinagre balsámico) y chips de papa.

\$28.000

Crepes

Crepe de res

Carne de res, champiñones y pimienta. Acompañado de hilos de papas fritas.

\$38.000

Crepe carbonara

Pollo y champiñones con salsa carbonara. Acompañado de hilos de papas fritas.

\$34.000



Infantil

Mini Nuggets
de pechuga de pollo.
Acompañado de papa
a la francesa.

\$20.000

Spaguetti Kids
con salsa boloñesa.

\$20.000



*Edad máxima
permitida para
ordenar este menú:
12 años.*

www

*¡para
derretirse!*

SOMOS PET FRIENDLY



Helado

CONO & VASO

1 sabor

\$6.000

2 sabores

\$10.000

Con 2 toppings

\$7.500

● Presentación
Litro de 1 sabor:

\$40.000



Canasta
con tres bolitas de
helado y dos
toppings.

\$14.000



Brownie
con helado y una
salsa a tu elección.

\$12.000

amasa

Sabores

CONO & VASO LITRO

¡NUEVO!

Cappuccino Crunch

Helado de café con láminas de chocolate crocante.

¡NUEVO!

Cocosette

Helado de cocosette con trozos de galleta.

¡NUEVO!

Fresas con crema

Helado de fresa en base de crema.

¡NUEVO!

Cookies and Cream

Helado con trozos de galleta oreo.

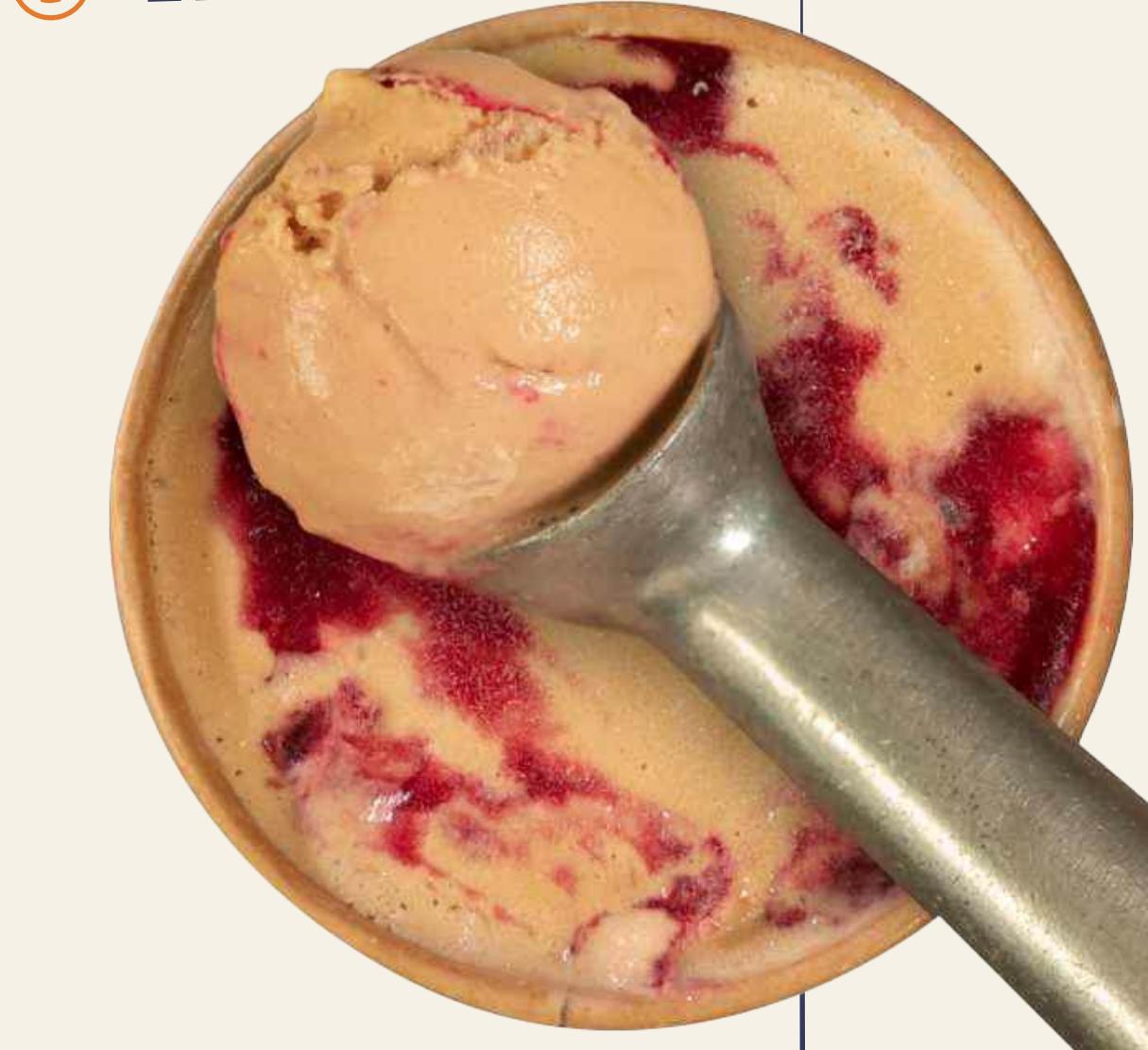
¡NUEVO!

Coco y Arequipe

Con coco rallado y arequipe.

Banano y Nutella

Con banano y Nutella



Yogurt con Frutos Rojos

Helado de yogurt de la casa con salsa de frutos rojos.

Mia Nonna

Helado de 3 leches con capa de galletas ducales, milo y merengue suizo quemado.

Milo

Helado de milo, con galletas oreo cubiertas de chocolate blanco y nuggets de milo.

Merengón

Helado de leche condensada con merengue crocante, guanábana y fresa.

Oblea florideña

Helado de arequipe con dulce de mora.

Maracumix

Helado de maracuyá con leche condensada, crumble de galleta y salsa de maracuyá.



amasa

Toppings

\$2.000 c/u



- Barquillo
- Chocokrispis
- Chispitas de colores
- Chips de chocolate
- m&m's
- Gomitas
- Snickers

SALSAS

- Arequipe
- Frutos rojos
- Chocolate
- Lechera

Sándwich

DE HELADO

1 sabor

\$12.000



AAA