

# A

# B

# C



Abygail nació en medio de desafíos, tuvo que conquistar un par de cirugías en su corazón pero como una heroíca princesa nos mostró que un Dios muy grande estaba a su lado, y esto nos llevo a creer que no hay obstáculos, y por eso decidimos abrir las puertas de un nuevo comienzo, donde diseñamos un menú hecho con todo el corazón.

**Abychuela®**



# KARAOKE ABY CANTA

¡Canta, ríe y disfruta!

Pregunta por nuestro espacio de karaoke y arma tu propio concierto.  
Reserva tu turno y vive la música con nosotros.

**Abychuela®**

# BRUNCH

## ENTRADAS

### Panecillos Luciana \$16.5

Masa Madre/Gluten free

Panecillos Luciana: cortes de pan artesanal baguette con salsa napolitana de la casa, queso mozzarella y reducción de vinagre balsámico una delicia para iniciar.

### Panecillos Victoria \$21.0

Masa Madre/Gluten free

cortes de Pan artesanal baguette con berenjenas asadas, setas, tomates Cherry, pesto queso mozzarella y reducción de vinagre balsámico.

### Waffle tropical \$16.0

Masa Madre/Gluten free

Un giro irresistible: waffle de Yuca servido con una salsa suave de bocadillo y queso mozzarella derretido. Dulce y salado en perfecta armonía, una caricia para el paladar.

### Burrata Carmesi \$30.5

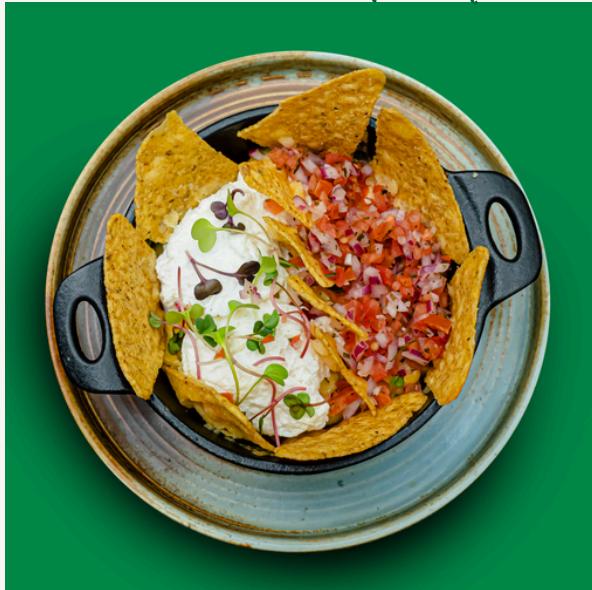
Masa Madre/Gluten free

Fancachas en masa madre, piña caramelizada, pimentones salteados, rugula y queso burrata.

### Tabla de Sabores Artesanales \$65.0

Una experiencia para compartir: mezcla de quesos seleccionados, incluyendo queso crema y queso de cabra para untar, acompañados de un mix de carnes madurada, mix de frutos secos. Perfecto para disfrutar cada bocado con buena compañía.

Déjate conquistar por los sabores que recomfortan el alma y elevan el espíritu.



## HUEVOS AL GUSTO

Todos acompañados de pan de masa madre

Huevos con jamón de pavo y queso. Una combinación irresistible de jamón de pavo y queso mozzarella derretido

Tres huevos fritos con tocina, perfectamente dorados y acompañados de crujiente tocina.

Huevos con cebolla y tomate. Sabores frescos y caceras que te harán repetir.

Cualquier opción \$18.5

# DRUMONI

# HUEVOS CON PERSONALIDAD



## Khachapuri Aby \$29.5

Pan artesanal de masa madre en forma de canoa, relleno de huevo fresco, tocineta premium, queso mozzarella y parmesano, horneado con amor. Un placer irresistible.

## Huevos Pesto Verde \$24.5

Huevos fritos en aceite de oliva sobre pan semi-integral de masa madre, con tocineta premium, rugula baby y aguacate fresco. La sencillez llevada al arte.

## Huevos Amatraciana \$27.5

Huevos pochados sobre salsa amatriciana, con tocineta crujiente, queso di búfala, mozzarella acompañado de pan masa madre. Italia en tu mesa.

## Huevos Frida \$28.5

Homenaje a México: huevos pochados con nachos crujientes, pico de gallo, carne desmechada y queso mozzarella, acompañados de pan de masa madre.

## OMELETS EXCLUSIVOS DE ABYCHUELA

### Omelet Delicado \$21.5

Relleno de jamón de pavo, queso crema y mozzarella, acompañado de tomates cherry y aguacate fresco. Ligero y sofisticado.

### Omelet Mediterraneo Veggie \$27.5

Relleno de queso ricotta fresco, berenjenas asadas, queso di búfala, rúcula baby y tomates cherry asados, servido con pan de masa madre. Una experiencia vegetariana llena de sabor.

### Omelet Toscana \$26.5

Relleno de tocineta premium, queso mozzarella y ricotta, servido sobre una base de salsa napolitana artesanal y coronado con aguacate y semillas de ajonjolí.

### Omelet Rústico de champiñones \$28.0

Relleno de queso ricotta, mix de champiñones (oyster, portobello y champiñones blancos), espinaca baby y tomates cherry asados. Perfecto con pan de masa madre.(Veggie)



### Omelet Llanero \$28.0

Un homenaje a los sabores de la tierra: omelet relleno de jugosa carne desmechada, queso mozzarella derretido y hogao artesanal con un toque de sazón. Servido con pan de masa madre recién horneado.

## **TOSTADAS ELABORADAS CON PAN DE MASA MADRE, CADA BOCADO ES UNA INVITACIÓN AL PLACER**

### **Tostadas Aby Especial \$33.5**

Nuestra favorita: pan de masa madre con guacamole fresco, huevos revueltos cremosos, tocina premium, queso mozzarella y queso crema. Una delicia para cualquier momento del día.

### **Tostadas Frutos del Bosque \$31.5**

Un equilibrio entre dulce y salado: salsa de frutos rojos (açai), queso di búfala, jamón serrano, jamón de pavo, tomates cherry y un toque de vinagre balsámico sobre pan de masa madre.

### **Tostadas Burrata de Lujo \$37.5**

Pan de masa madre con guacamole fresco, jamón de pavo, queso burrata cremoso y una delicada reducción de vinagre balsámico. Decorada con germinados y flores comestibles para un toque único.

### **Tostadas Pesto verde \$23.5**

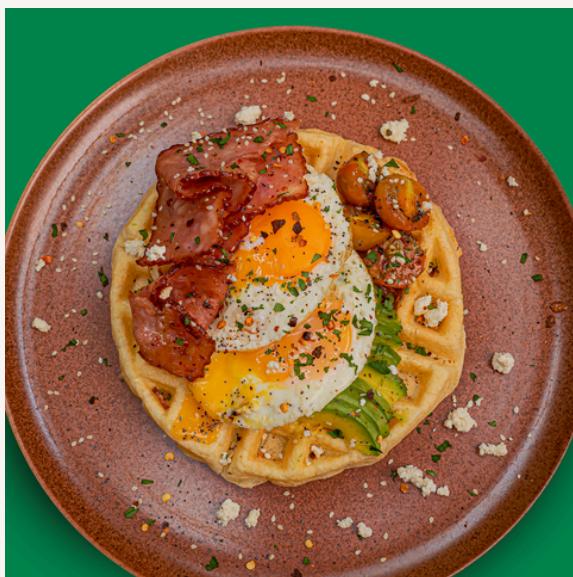
Un tributo al Mediterráneo: queso di búfala, pesto artesanal, rúcula baby, berenjenas al horno y tomates cherry sobre pan de masa madre, realzado con vinagre balsámico.

### **Crostini Gourmet \$27.5**

Tostada crujiente de pan de masa madre con aderezo de oliva, salsa napolitana artesanal y queso crema, coronada con jamón serrano, jamón de pavo, queso di búfala y una reducción de vinagre balsámico.

## **WAFFLES DE SAL**

Waffles de Yuca de Abychuela Cada bocado es una experiencia única gracias a la textura suave y deliciosa de nuestro waffle de yuca.



### **Huevos en Waffle de Yuca \$26.5**

Dos huevos fritos en aceite de oliva sobre un waffle de pan de yuca, con rúcula baby, guacamole, tomates cherry asados y queso ricotta. Un giro inesperado y delicioso.(veggie)

### **Waffle pollo y tocina rellena \$28.5**

Una combinación épica: pechuga de pollo, tocina crujiente, rúcula, queso cheddar, tomate cherry y aguacate, sobre un waffle de yuca que eleva el sabor a otro nivel.

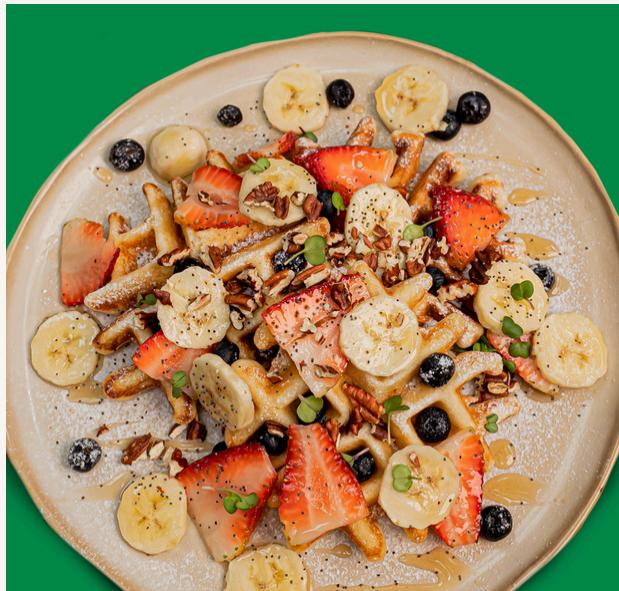
### **Waffle crema Del Valle \$26.5**

Suavidad en cada bocado: queso crema, tomates cherry, jamón serrano, rúcula y especias delicadas, acompañados de nuestro waffle de yuca, para un sabor inigualable.

### **Waffle verde encantado \$27.5**

El equilibrio perfecto: tomate cherry, espinaca baby, queso mozzarella, albahaca fresca, aguacate y un mix de champiñones sobre un waffle de yuca que hará que cada bocado sea una explosión de frescura.

# WAFFLES DULCES DE ABYCHUELA



Dale un capricho a tu día con estos waffles irresistibles y llenos de sabor.

## Waffle Acaí Tropical \$23.5

Un waffle esponjoso bañado en una salsa de frutos rojos con açaí y miel de abejas, acompañado de fresas, banano y arándanos frescos.

## Waffle Helado de Ensueño \$21.5

La combinación perfecta: waffle recién hecho, helado bajo en azúcar, mix de frutas frescas y un toque de salsa de frutos rojos.

## Waffle Dulce Tentación \$22.5

Déjate seducir por este waffle cubierto de Nutella, decorado con fresas, banano y arándanos para un bocado inolvidable.

## Waffle Inspiración Griega \$22.5

Un waffle exquisito bañado en yogur griego cremoso, con salsa de frutos rojos y açaí, acompañado de fresas, banano y arándanos frescos.  
Precio: \$25.5K

# BOWLS NUTRITIVOS DE ABYCHUELA

Comienza tu día con estas opciones deliciosas, llenas de energía y sabor natural.

## Bowl Alma Viva \$27.5

Una mezcla cuidadosa de fresas, arándanos, banano y avena, combinados con leche de almendras, coronados con granola, mix de maní y bolas de chocolate amargo para una experiencia reconfortante.

## Bowl Chocó- Sueño \$29.5

Perfecto para los amantes del cacao: avena y banano fusionados con un toque de canela y leche de almendras, decorados con chocolate bajo en grasa, nuez pecana y más banano.



# ENSALADAS Y SALMÓN

## La de Aby ★

\$35.5

Una mezcla vibrante y fresca que combina quinoa esponjosa, pepino crujiente, tomates cherry jugosos, aguacate cremoso y mazorca bogotana dulce. Acompañada de espinaca baby tierna, tiras de pechuga doradas y un toque de aceite de oliva y vinagre blanco. Se sirve con tu elección de vinagreta de mostaza o reducción de balsámico. Una explosión de texturas y sabores.

## Ensalada Cesar

\$32.5

Un clásico reinventado con un mix de lechugas frescas, pollo asado en delicados cuadros, queso parmesano rallado al momento, tocinita crujiente y crotones artesanales. Todo coronado con una cremosa vinagreta César que realza cada sabor. Perfecta para quienes buscan tradición con un toque especial.

## Ensalada Mediterránea \$25.5

Una deliciosa combinación de tornillos de pasta al dente, espinaca baby fresca y mozzarella de búfala suave. Complementada con tomates cherry jugosos y coronada con una reducción de vinagre balsámico que aporta el equilibrio perfecto entre lo fresco y lo intenso. Un viaje a los sabores del Mediterráneo en cada bocado. (Veggie)

## Salmón Mostaza ★

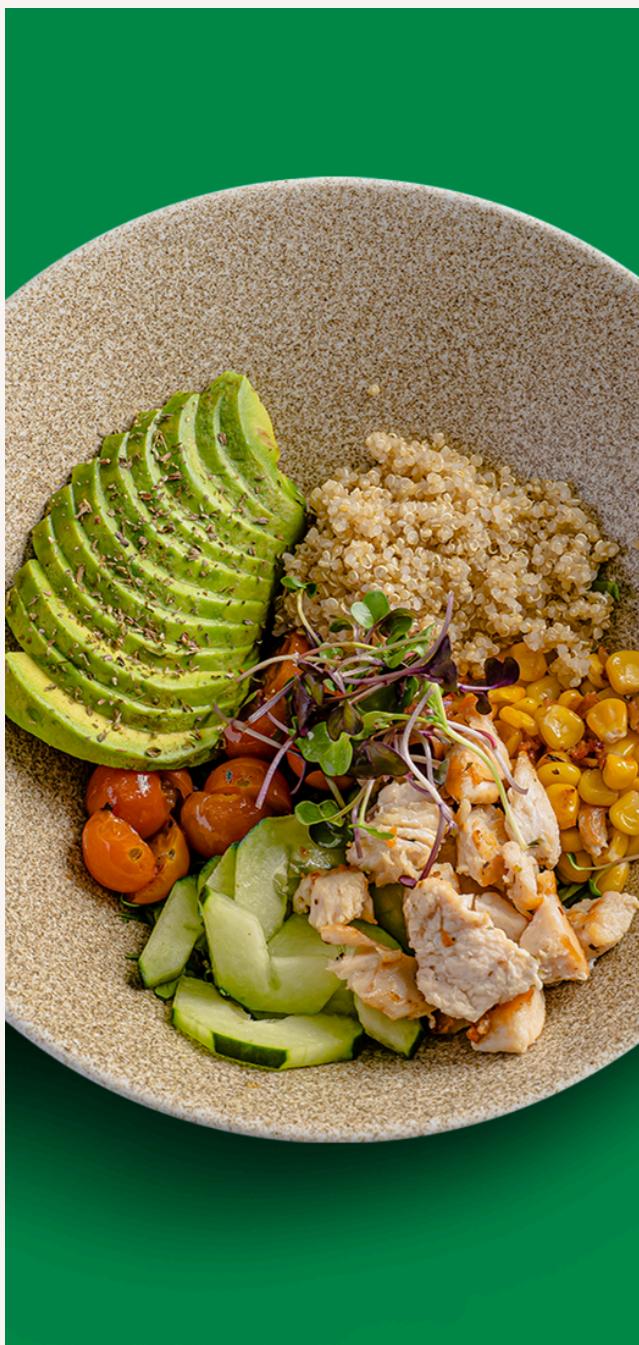
\$60.5

Delicado filete de salmón bañado en una cremosa salsa de mostaza y especias selectas, acompañado de un salteado de verduras julianas: pimentón rojo, calabacín amarillo y verde, y cebolla roja, realizadas con un toque de salsa de soya. Se sirve con pastas al burro, aportando suavidad y equilibrio al plato. Una experiencia llena de sabor y armonía.

## Salmón al queso

\$62.5

Delicado filete de salmón bañado en una cremosa salsa a base de crema de leche, enriquecida con una mezcla de quesos: suave mozzarella, queso de búfala y un toque distintivo de queso azul. Acompañado de tomates cherry asados, que aportan frescura y un balance perfecto al plato. Una creación elegante y llena de sabor.



# PASTAS

## Penne Napolitano

\$32.5

Masa Gluten Free

Pasta penne bañada en una deliciosa salsa napolitana artesanal, acompañada de tomates cherry, chorizo de ternera y queso parmesano. Incluye pan artesanal o ensalada.

## Spaghetti al Wok

\$36.5

Masa Gluten Free

Spaghetti salteado al wok con salsa de soya y vegetales frescos: zanahoria, pimientos y calabacines verde y amarillo, con un toque de jengibre. Acompañado de pechuga en cuadros, ajojalí tostado y queso parmesano. Incluye pan artesanal o ensalada.

## Amatriciana

\$37.5

Masa Gluten Free

Fettuccine en una auténtica salsa amatriciana, con trozos de tocineta y queso de búfala, terminado con queso parmesano. Acompañado de pan artesanal o ensalada.

## Penne Alfredo

\$36.5

Masa Gluten Free

Pasta penne en una cremosa salsa Alfredo, acompañada de pechuga en cuadros, tomates cherry, espinaca baby y queso parmesano. Incluye pan artesanal o ensalada.

## Fettuccini carbonara

\$37.5

Masa Gluten Free

Una tradicional receta italiana con fettuccine al dente, tocineta crujiente, yema de huevo y queso parmesano. Acompañado de pan artesanal o ensalada.

(Todas nuestras pastas están disponibles con opción de masa **Gluten Free**)

Opcion **Gluten free:** \$5.0

## Spaghetti Boloñesa \$39.5

Masa Gluten Free

Spaghetti al dente en una clásica salsa boloñesa con carne de primera, finalizado con queso parmesano. Se sirve con pan artesanal o ensalada.

## Mia Quesos

\$39.5

Masa Gluten Free

Una exquisita mezcla de quesos (cheddar, parmesano, mozzarella, azul y de búfala) sobre fettuccine, finalizada con queso parmesano rallado. Incluye pan artesanal o ensalada. (Veggie)

## Fettuccine Supremo

\$41.5

Masa Gluten Free

Tagliatelle en una cremosa salsa pesto, combinada con champiñones portobello y orellana, aceite de oliva, tomates cherry y nuez pecana. Coronado con una espectacular burrata. Se sirve con pan artesanal o ensalada. (Veggie)



## Tagliatelle Pesto Genovés ★ \$45.5

Masa Gluten Free

Fettuccine en una base de salsa blanca, combinado con tocineta, pechuga de pollo en cuadros y queso parmesano. Se sirve con pan artesanal o ensalada.

# BRUNCH

## PARFAITS REFRESCANTES DE ABYCHUELA

Combinaciones frescas, ligeras y llenas de sabor en cada capa

---

### Parfait Aby Natural \$16.5

Capas de yogur griego cremoso, granola artesanal, salsa de frutos rojos y açaí, decorado con fresas, banano y arándanos frescos.

---

### Parfait Èstaxis Tropical \$18.5

Yogur griego mezclado con miel y nuez pecana, acompañado de kiwi, banano y un toque de frescura que conquista.

---

### Parfait Cacao Puro. \$19.5

La mezcla perfecta de yogur griego con granola seleccionada, chocolate semiamargo y rodajas de banano para un equilibrio entre lo dulce y lo nutritivo.



## PANCAKES DULCES DE ABYCHUELA

Esponjosos, deliciosos y diseñados para compartir momentos dulces.



---

### Pancakes Frutos Rojos Açaí \$27.5

Con salsa de frutos rojos (fresas, mora y açaí), acompañados de mantequilla de almendras y miel de abejas. Un toque de dulzura saludable.

---

### Pancakes Griegos \$26.5

Esponjosos pancakes coronados con yogur griego, granola y salsa de frutos rojos, decorados con fresas frescas.

---

### Pancakes Party \$65.5

¡Para compartir y disfrutar! Tabla de 8 pancakes servidos con Nutella, salsa de açaí, fresas, almendras, miel de abejas y yogur griego.

# Coffee

## BEBIDAS CALIENTES DE ABYCHUELA

Descubre el sabor auténtico de nuestras especialidades

### Cafés Clásicos

Americano	\$5.0
Tinto Colombiano	\$4.0
Latte Caliente	\$8.0
Capuchino	\$7.0
Moccaccino	\$8.0
Espresso Doble	\$6.5

### Especialidades de Café

Capuchino Matcha	\$11.0
Coffee Baileys	\$12.0
Alfogato	\$12.0

### Infusiones Naturales 8.5

Un toque de frescura en cada taza

**Frutos Azules:** Flor de Jamaica, arándanos, uvas.

**Frutos Rojos:** Fresas, arándanos, moras.

**Frutos Amarillos:** Maracuya, piña, mango.



### Especialidades frias

Malteada Aby Macha	\$16.0
Frapuchino	\$12.5
Orange Fresh	\$11.5
Baileys Café Helado	\$16.5

# BEBIDAS FRIAS ABYCHUELA



## Sodas Artesanales \$12.5

Mezclas Bretaña Frutos Rojos, Frutos Amarillos, Lulo, Flor de Jamaica, Maracuyá, Tropical, Mango Biche.

Bretaña

## BEBIDAS FUNCIONALES

Fuxion. 16.5

**Vita Xtra T+** Energía natural y sostenida con extractos de té verde, magnesio, fibra, vitaminas y minerales. Ideal para potenciar el rendimiento físico y mental sin generar picos de cafeína.

Fuxion. 16.5

**Cool Age** Fórmula con extracto de girasol, biotina natural y superfrutas exóticas (guayaba, toronja, camu camu) con vitamina C. Nutre y protege la piel, estimula la producción de colágeno y elastina, previene el envejecimiento prematuro y fortalece uñas y cabello.

Fuxion. 16.5

**Liquid Fiber** Mezcla de fibras prebióticas (inulina y oligofructosa), vitaminas y minerales. Ayuda a regular la absorción de azúcar y grasas en el organismo, además de mejorar la asimilación del calcio.

# BEBIDAS

## Granizados

Hierbabuena:	\$11.0
Naranja:	\$11.0
Cerezada:	\$11.0
Maracumango:	\$11.0
Fresa Albahaca:	\$11.0
Limonada de Coco:	\$15.5
Zumo de Naranja:	\$11.0

## Mocktails

<b>Aby Mocktail:</b> Arándanos, zumo de limón y Canada Dry	\$15.0
<b>Margarita sin licor:</b>	\$16.5

# VINOS

### Sangria de la casa

(Vino tinto, blanco, Rosado)

Copa	\$25.5
Jarra	\$75.5

### Sangria lambrusco (Vino tinto, blanco, Rosado)

Copa	\$29.5
Jarra	\$90.5

### Finca de las moras orgánico

Copa:	\$25.5
Botella:	\$12.5

### Tinto de verano

Copa	\$28.5
Jarra	\$65.5

### Olas del sur chile (vino de la casa)

Copa	\$18.0
Botella:	\$80.0

### Terra vega chile (vegano y orgánico)

Copa:	\$25.0
Botella:	\$80.0

**Abychuela®**

# EXPERIENCIA WISKEY EN MADERA

\$38.0

## Ritual Whiskey

Sumérgete en una experiencia sensorial única donde el fuego despierta los matices más profundos del whisky. Nuestro ritual de ahumado realza cada sorbo con notas intensas de madera y especias, creando una armonía perfecta entre aroma y sabor. Un momento para disfrutar sin prisa, dejando que el humo envuelva la copa y transforme cada trago en una historia.



## CLASICOS ABY

Aperol Spritz:	\$29.0
Moscow Mule:	\$32.5
Run Punch:	\$33.0
Caipiroska	\$29.5
Piña Colada:	\$33.5
Blue Margarita:	\$30.5
Margarita Clásica:	\$31.5



## Mimosas

\$18.5

Red: Vino espumoso, granadina, jugo de naranja y vino tinto.

Clásica Aby: Vino espumoso, granadina y jugo de naranja.

## COCTELERIA PREMIUN

### Gin Tonic

\$38.0

Clásico:

Lulo:

Maracuyá:

Gin Pink:

### Mojitos

\$27.5

Frutos Rojos:

\$26.5

Blue Mojito:

\$25.0

Clásico:

# DEDIDAS

## Shots

Buchannas :	\$30.0
Whysky red label:	\$28.0
Jagger:	\$25.0
Tequila olmeca reposado:	\$28.0

## Bebidas

Agua Hatsu	\$6.5
Te Hatsu	\$7.5
Soda Bretaña	\$10.0
Ginger Canada Dry	\$6.5
Gaseosas Postobón	\$7.0
Agua Manantial	\$7.0
Otras gaseosas	\$7.0

HATSU Bretaña

## LA LLORONA

\$38.0

NUEVO

Un cóctel misterioso y apasionado, con el equilibrio perfecto entre dulzura y picante. Mezcla de vodka, tamarindo picante, un toque de limón fresco y el inconfundible bordeu de tajín que resalta cada sorbo. Ideal para quienes buscan un trago con carácter y alma mexicana.



## CERVEZAS

Heiniken:	\$8.5
3 cordilleras:	\$10.0
Stella Artois:	\$11.0
Corona:	\$11.0
Club Colombia Dorada:	\$9.0
Coronita:	\$8.5
Budweiser:	\$8.0
Servicio de michelada:	\$3.0

Abychuela®



# POSTRES

# POSTRES

## Fuego Helada - \$19.5K

Un contraste irresistible de temperaturas y sabores: helado cremoso acompañado de una explosión de frutos rojos frescos.

## Zanahoria Dulce Vida - \$12.5K

Torta de zanahoria esponjosa, rellena con una mezcla suave de yogur griego y queso crema, endulzada naturalmente con panela orgánica.

## Cheesecake Bosque Encantado - \$11.5K

Delicada y cremosa cheesecake con una base crujiente, cubierta con una deliciosa mezcla de frutos rojos que equilibran el dulzor con un toque de acidez.

## Amapola Mística - \$10.5K

Torta esponjosa de amapola, rellena de suave arequipe y frutos rojos, creando un balance perfecto entre dulzura y frescura.



# POSTRES

**Abychuela®**