

9:00 A.M / 2:00 P.M

LIGERO

yogurt de berries \$75

Yogurt natural (150 ml) con granola y berries.

coctel volteado \$65

Fruta de temporada (250 g), granola y miel.

★ relleno bisket \$110

bisket relleno de claras de huevo y rajas, con aguacate, bañadas en salsa de tu elección

DESAYUNOS

divorciados \$95

2 huevos con salsa de mole y chile curtido cremoso, acompañados de frijoles.

majados argentinos \$120

2 huevos estrellados bañados en salsa majada, frijoles y salchicha argentina.

mexicano \$95

huevo con jamón o champiñones, papas con chorizo y frijoles

machacado \$150

huevo con machaca, quesadilla, pico de gallo y frijoles

gabacho \$140

huevos con tocino, papas con mantequilla y hotcakes

clásico galerish \$95

dos huevos al gusto, porción de chilaquiles y frijoles refritos

club sandwich \$138

con pan de caja hecho en casa, acompañado de chips

BRUNCH & BRUSH

CHILAQUILES

Acompañados de frijoles, queso, crema, cebolla curtida y cilantro.

ORDEN \$110 MEDIA ORDEN \$65
(BIEN SERVIDA)

salsas

- chile curtido cremosa
- chipotle cremosa
- mole
- poblana cremosa

proteína

- arrachera \$45
- chicharrón prensado \$35
- chilorio \$45
- huevo estrellado \$17
- pollo \$40
- salchicha argentina \$45

CRUNCHY

enfrijoladas \$133

Rellenas de huevo, rajas, chorizo y queso

★ crepa wrap \$129

Crepas rellenas de omelet con jamón en salsa de frijol, con papas con chorizo

bisquet chilango \$129

Bisquet con frijoles y chilaquiles al gusto

★ toast chilorio \$135

Pan tostado con pure de frijol, chilorio, cebolla caramelizada, crema y aguacate

sampler galerish \$150

2 huevos al gusto, salchicha argentina, chilaquiles, frijoles, 1 quesadilla y ensalada



SUGAR

★ hotcake crepa \$125

Crepas rellena de hotcakes con plátano y dulce de leche

og hotcakes \$130

3 hotcakes con almendra caramelizada, fruta, maple y crema pastelera

arma **dulce** \$110

- caramelo
- chocolate
- nutella
- lechera
- crema de cacahuate
- miel de maple

tu

fruta

- fresa
- berries
- platano
- fruta de temporada *

waffle

topping

- almendra caramelizada
- nuez

2:00 P.M / 10:00 P.M

Paint & Plate

OPENERS

nachos \$160

Totopos con frijoles, guacamole y salchicha argentina, con queso y aderezos.

ceviche sunset \$220

camarón con mango y vegetales, salsa de jamaica con limón, sobre una pieza de chicharrón.

aguachile \$240

camarón curtido con limón, pepino y salsas negras.

guacapuerco \$110

chicharrón con guacamole y mexicana

mini trio \$295

3 sliders: carne, chorizo y pollo empanizado con papas naturales o con queso amarillo

GREENS

camaron crunchy \$220

Camarón empanizado, mix de lechugas y vinagreta de café con caramelo

red n sweet \$120

Ensalada con frutos rojos, queso de cabra y almendra caramelizada

FOODIE

Pizza

boneless \$250

Bbq o buffalo, con aderezo de chipotle y queso, con papas francesas.

pampa \$240

Salchicha argentina, chilorio y mix de quesos

shrimp \$280

Camarón con pimientos, cebolla y tocino

arracheese \$120

dos tacos de arrachera, costra de queso y cebolla

gringa \$120

1/2 quesadilla de harina con arrachera, cebolla caramelizada y chile toreado

gobernador \$150

tres tacos de camarón con queso gratinado y verdura

Tacos

MUNCHIES

papas \$90

elige: queso amarillo, parmesano, pimienta limón o bufalo.

boneless \$125

en salsa bbq o buffalo, con vegetales y aderezo.

★ dogo argentino \$130

pan artesanal, chorizo argentino, chimichurri, pepinillos y papas a la francesa

burger buff \$240

pan brioche, carne, tocino, queso amarillo y boneless buffalo, acompañada de papas francesas.

clasic burger \$179

pan brioche, carne, tocino y queso chihuahua, acompañada de papas francesas.

mix dulce \$80

surtido de gomitas, rielitos, miguelito y chamoy

mix de papas \$80

con papitas, cacahuate, chicharrón, pepino y salsas

club sandwich \$138

con pan de caja hecho en casa y chips.

EXTRAS

aderezos \$15

- ranch
- chipotle
- serrano
- vinagreta de café y caramelo

salsas \$20

- bbq
- buffalo
- salsa majada

Pinta, crea, vive.

ESPRESSO

espresso doble		\$40
flat white	6 oz	\$55
cappuccino	8 oz	\$57
cappuccino clasico	12 oz	\$62
		frio 16 oz
latte	12 oz	\$65
americano	12 oz	\$45
moka	12 oz	\$76
		\$85

SIN CAFÉ

	12 oz caliente	16 oz frío
chai latte durazno, coco, lavanda, pistache, vainilla, menta	\$65	\$79
chocolate	\$69	\$82
tisana fresa kiwi, tropical, frutos rojos	\$53	\$57
matcha regular -lavanda- durazno- blueberries	\$73	\$83



GALERITOS con espresso

caramelo salado	12 oz caliente
pistachio	\$75
lavanda latte	16 oz frío / frappé
coconutte	\$83
dirty chai	

FRAPPES

\$85

cappuccino	
moka	
chai	
caramelo	
cookies & cream	
chocoreta	
especiales	\$115
ferrero	
mazapan	
snickers	
kinder	

esencias +\$10

avellana	
menta	
caramelo	
caramelo sin azúcar	
vainilla	
vainilla sin azúcar	
irish cream sin azúcar	

leche

entera	
deslactosada light +\$5	
avena +\$10	
coco +\$10	
almendra +\$10	

Café con alma de arte

FIZZERS

Soda Italiana \$69

manzana verde
durazno
maracuya
mora azul

natural o mineral

limonada o naranjada \$40

MOCKTAILS

coctelería sin alcohol 16 oz

cucu \$72

mojito de pepino

pash \$72

mojito de maracuya

dark mojito \$75

mojito + espresso

tonic \$70

espresso + agua tónica

sunset \$70

espresso + jugo de naranja

lemon berrie \$65

limón + frutos rojos + lavanda



IGLU \$68

smoothie de frutas, normal o picoso

fresa

mango

maracuya

mora azul

• Pay	\$95
pregunta por sabores disponibles	
• Brownie	\$60
• Brownie sin azúcar	\$75
• New York Cookie	\$45
• Rol de Canela	\$50
glaseado de queso crema, dulce de leche y nuez	
• Rebanada de Pastel	\$85
pregunta por sabores disponibles	
• Macaron	\$25
pregunta por sabores disponibles	PROMO 5x\$100

