

Menú

 Healthy Bite

SONRIE
 ESTO
TE ENCANTARÁ 

Menú

MAÑANAS Y TARDES

Mini Waffles de Pandebono \$16.000

4 waffles de pandebono con arándanos, queso ricotta, miel orgánica y arequipe sin azúcar

Arepa de Chócolo \$11.000

Acompañada de queso criollo y miel orgánica

Desayuno Healthy Bite \$23.000

Waffle de pandebono /arepa de chócolo / palito de queso, acompañado de 2 huevos al gusto y fruta (banano, fresa, kiwi y granola)

Huevos Napolitanos \$23.000

Cacerola de Huevos en salsa pomodoro, mozzarella de búfala y parmesano, acompañados de pan de masa madre con queso ricotta, miel organica y finas hierbas

Tartines de Wafflebono \$25.000

Waffle de pandebono dividido en dos sabores : mitad con mantequilla de mani, manzanas caramelizadas, almendras, queso criollo, miel organica y la otra mitad con huevos revueltos y aguacate

Calentado de Mauro \$20.000

Frijol verde con hogao, arroz, arepa, huevo al gusto, queso criollo y chocolate caliente.

Bowl de avena caliente \$20.000

Avena cremosa calentada en leche a elección (bebida de almendras +\$ 3.000) con vainilla, canela y pure de banano, servida con fresas, arandanos, chips de chocolate semiamargo y semillas de chia

Menú

TOSTADAS

Tostada de aguacate

Pan de masa madre con aguacate, huevos revueltos, champiñones y tomate Cherry

\$22.000

Tostada de queso:

Pan de masa madre con rugula, queso asado, huevos revueltos, tomates secos y vinagre balsámico

\$22.000

Tostada de jamòn york ahumado y ricotta:

\$23.000

Pan de masa madre con queso ricotta, rugula, tomates secos y jamòn york ahumado y vinagreta balsamica.

Tostadas Healthy bite

2 tostadas de pan de masa madre con una combinación de sabores entre lo dulce y salado : 1 de ellas acompañada con crema de choco avellanas, banano caramelizado con canela, almendras y chips de chocolate semi amargo , la otra tostada con rugula,huevos revueltos y mozzarella de bufala

\$25.000

Tostadas francesas

pan de masa madre dorados en inmersión de huevos en bebida de almendras , canela, vainilla y Stevia acompañados de fresa, banano, arándanos , granola artesanal, miel orgánica y arequipe sin azúcar

\$23.000

Torre de pancakes

Pancakes de proteína y banano (5 unidades) rellenos de yogurt griego, canela y miel orgánica, acompañado de kiwi, fresas, arándanos, chips de chocolate semiamargo y crema de maní, y granola artesanal .

\$26.000

Menú

BRUNCH

\$31000

Disfruta de un plato completo lleno de vida y bienestar

Árma a tu gusto

Entrada : elige 1

- **Batido detox** : batido verde con zumo de apio, zumo de limon , kale de la huerta, pepino y manzana
- **Mini parfait** : Granola de la casa, yogurt griego y fruta
- **Porcion de fruta** : kiwi, banano y fresa

Plato fuerte : elige 1

- **Sándwich de huevo** : Omelette de huevos cubriendo 2 tajadas de pan de masa madre , lechuga organica, tomate , jamon york, queso mozzarella bajo en grasa, mantequilla de mani y almendras
- **Omelette relleno** : con tomates secos , queso ricotta y aguacate acompañados de una tajada de pan de masa madre
- **Croissant Relleno**: Croissant de masa madre con huevos revueltos, tocineta y queso criollo

Bebida: elige 1

- **Café**: orgánico bourbon rosado de especialidad puntaje 87
- **Chocolate**: en agua endulzado con Stevia
- **Jugo de naranja**: natural

Menú

ESPECIALIDADES

Almuerzo del día

\$25.000

Pregunta por nuestra especialidad del día : todos los almuerzos vienen con una crema o sopa de vegetales , plato fuerte con proteína, carbohidrato, ensalada fresca y una bebida funcional

Crema de Tomate

\$25.000

Con tortillas de harina integral, pollo, aguacate, parmesano y arepitas de maiz sin gluten

Spaguettis de Zucchini:

\$23.000

Noodles de zucchini en salsa pomodoro con pollo parrillado, brócoli, tomates confitados y queso parmesano, acompañado de arepitas de maiz sin gluten

Healthy Burger

\$28.000

Pan de masa madre / waffle de pandebono, con carne magra de res, lechuga orgánica, tomate, cebolla crispy, cebolla y tocineta en reducción balsámica acompañada de arepitas tostadas de maíz sin gluten.

Tacos Keto

\$28.000

Tortillas de coco con fajitas de res , pico de gallo, aguacate y queso acompañado de ensalada de lechugas organicas, tomate Cherry y ajonjolí, acompañada de mayo cilantro

Ensalada César

\$25.000

Lechugas orgánicas, croutones de pan de masa madre, pollo parrillado, maicitos, tocineta y queso parmesano aderezado con alioli de cilantro

Ensalada Verde

\$25.000

Lechugas organicas, pollo parrillado, manzana verde, dátiles, pepino, queso criollo, zucchini y almendras en alioli de cilantro,

Menú

BOWLS CALIENTES

Bowl Arriero \$25.000

Frijol verde, plátano maduro , carne de res magra, maicitos, tomate Cherry, zanahoria, cebolla crispy y queso

Bowl Mexicano \$25.000

Arroz parbolizado, pollo parrillado, piña, arepitas crocantes de maiz sin gluten, cebolla y tocineta caramelizada, chucrut y dip de yogurt.

Bowl Hawaiano \$25.000

Quinoa organica, pollo parrillado, zanahoria, cebolla crispy, queso, maicitos y piña

Bowl Keto \$25.000

Mezclum orgánico, pollo parrillado, zucchini, tomate Cherry, pepino, almendras y chucrut.

Burguer Bowl \$25.000

Papitas rusticas, hamburguesa de res magra, lechuga orgánica, tomates , cebolla crispy, queso criollo y pepino con mayo cilantro

BOWLS FRIOS

Bowl de acai

Pulpa de açai 100% orgánica con banano servida con coco sin azúcar, granola, fresas, kiwi, chips de chocolate semi amargo y mantequilla de maní. \$22.000

Golden bowl

Base de maracumango, banano y cúrcuma, servida con granola de la casa, fresa, coco y chips de chocolate semiamargo \$22.000

Parfait

Base torta de la casa, fresa, banano , yogurt griego y granola artesanal \$20.000

Menú

POSTRES

Waffle con Helado

\$25.000

Waffle de pandebono servido con frutas : banano, kiwi, fresas y arandanos , granola artesanal y salsa de chocolate

Brownie de la casa Keto

\$10.000

Harina de almendras y arequipe sin azúcar

Postres de mias reposteria saludable

Según stock disponible en la nevera

Postres de lab de saris

Según stock disponible en la nevera

PANADERIA ARTESANAL

Nuestra panaderia es a base de masa madre de larga fermentación lo que la hace mas digerible y saludable. Pregunta por la disponibilidad del momento

Palitos de queso

\$7.000

Pastel de pollo

\$8.000

Croissant

\$9.000

Cinnamon rolls

\$8.000

Galleta

\$5.000

Trufas

\$3.000

Menú

BEBIDAS FRIAS

Sodas

Sodas de frutos rojos	\$8.000
Soda de hierbabuena	\$8.000
Soda michelada	\$8.000
Kombucha michelada	\$11.000

Jugos

Jugo de naranja	\$9.000
Jugo de maracumango	\$9.000

Batidos

Batido inmunológico	\$9.000
Naranja, limon , canela, curcuma , pimienta, y mango	
Batido verde	\$9.000
Apio, pepino, zumo de limon, manzana verde y espirulina	
Batido de proteína	\$12.000
Proteína iso whey con banano y avena	

Granizado

Granizado de coco	\$10.000
Pulpa de coco y zumo de limon con leche a elección	
Granizado de mango biche	\$10.000
Pulpa de mango biche, zumo de limon	
Granizado de café	\$10.000
Café , mantequilla de mani y leche a elección	

Menú

BEBIDAS CALIENTES

Cafe

Expresso	\$5.000
Americano	\$5.000
Americano doble	\$8.000
Capuchino	\$9.000
Chocolate	\$9.000
Migote	\$12.000
Pan sin gluten, pandebono y queso criollo, endulzado con stevia y canela	

Infusiones

Infusión frutos rojos	\$5.000
infusion frutas amarillas	\$5.000

Te

Te Vainilla o choco chai	
Te negro, cardamomo, jengibre, canela, pimienta, clavos de olor, anís estrellado semilla de cilantro, nuez moscada, cacao o vainilla	\$9.000
Matcha	\$9.000
Té verde japonés	
Golden milk	\$9.000
Curcuma, jengibre, pimienta leche de almendras endulzado con stevia	

RECUERDA

Frio / Caliente

Escoge el tipo de leche o bebida vegetal de tu preferencia
leche entera o deslactosada / bebida vegetal de almendras o coco
+\$3.000



IMPORTANTE

- EN HEALTHYBITE, NUESTRA MISIÓN ES MÁS QUE SIMPLEMENTE ALIMENTARTE; QUEREMOS NUTRIR TU CUERPO Y TU ALMA CON CADA BOCADO. NOS ESFORZAMOS POR OFRECERTE UNA EXPERIENCIA CULINARIA QUE SEA NO SOLO DELICIOSA, SINO TAMBIÉN SEGURA Y RECONFORTANTE.
- QUEREMOS RECORDARTE QUE ALGUNOS DE NUESTROS PLATILLOS CONTIENEN FRUTOS SECOS Y HARINAS. TU SEGURIDAD ALIMENTARIA ES NUESTRA PRIORIDAD, ASÍ QUE NO DUDES EN INFORMARNOS SOBRE CUALQUIER ALERGIA QUE TENGAS PARA QUE PODAMOS ADAPTARNOS A TUS NECESIDADES INDIVIDUALES.
- ENTENDEMOS QUE LA ESPERA PUEDE SER DIFÍCIL, PERO TE ASEGURAMOS QUE CADA PLATO QUE SERVIMOS ESTÁ METICULOSAMENTE PREPARADO CON INGREDIENTES ORGÁNICOS DE LA MÁS ALTA CALIDAD. NUESTRO COMPROMISO CON LA FRESCURA Y LA EXCELENCIA PUEDE SIGNIFICAR UNA DEMORA DE 10 A 20 MINUTOS, DEPENDIENDO DEL FLUJO DE CLIENTES Y LA HORA DEL DÍA.
- NUESTRO EQUIPO ESTÁ AQUÍ NO SOLO PARA SERVIRTE COMIDA, SINO TAMBIÉN PARA GUIARTE EN TU VIAJE HACIA UNA ALIMENTACIÓN MÁS SALUDABLE. NUESTRO PERSONAL ALTAMENTE CALIFICADO ESTÁ DISPONIBLE PARA RESPONDER CUALQUIER PREGUNTA QUE TENGAS SOBRE NUTRICIÓN Y AYUDARTE A TOMAR DECISIONES INFORMADAS.
- SI DECIDES LLEVAR TU COMIDA A CASA, TE PEDIMOS QUE CONSIDERES NUESTRO COMPROMISO CON EL MEDIO AMBIENTE. UTILIZAMOS ENVASES ECOLÓGICOS, LOS CUALES SON UNA OPCIÓN ADICIONAL PARA TI.
- POR ÚLTIMO, AL RECIBIR LA CUENTA, QUEREMOS RECORDARTE QUE LA PROPINA ESTÁ INCLUIDA Y ES COMPLETAMENTE VOLUNTARIA. VALORAMOS TU APOYO Y APRECIAMOS CUALQUIER GESTO DE GRATITUD QUE DESEES OFRECER A NUESTRO DEDICADO EQUIPO.

GRACIAS POR ELEGIR
HEALTHYBITE.