

DESAYUNOS Y BRUNCH

BOWLS

Bowl de Fruta

Porción de fruta de temporada con mermelada.

\$8.000

Bowl Natural

Base de yogur natural, con fruta, granola y mermelada.

\$9.900

Bowl Frutos Amarillos o Rojos

Smoothie acompañado de granola y fruta.

\$11.900

CON HUEVO

Elige Tu Omelet

Huevos en tortilla con 2 toppings, acompañados de pan de masa madre, y fruta de temporada. Toppings: Jamón de pavo, jamón de cerdo, tocineta, maicitos, queso, tomate, albahaca, champiñones o espinaca.

\$13.000

Huevos En Cacerola Con Tomate

Huevos en base de tomate, con queso de búfala y albahaca, acompañados de pan de masa madre y fruta de temporada.

\$13.900

Huevos En Cacerola Con Pesto

Huevos en base de pesto, con queso mozzarella y pesto, acompañados de pan de masa madre y fruta de temporada.

\$13.900

Tostada Con Guacamole, Huevo y Tocineta

Huevos revueltos o sofritos acompañados de tostada con guacamole, tocineta y fruta de temporada.

\$13.900

Sanduche de Huevo

Huevos revueltos, en sanduche con tomate, jamón, queso y espinaca. Acompañados de fruta de temporada.

\$14.900

Croissant de huevo y Jamón Serrano

Croissant relleno de huevo con aguacate y jamón serrano acompañado de fruta de temporada.

\$14.900

Wafle Glandiola

Con base de masa de pan de bono: huevo, tocineta, aguacate y salsa de quesos.

\$14.900

TOSTADAS

Tostada De Pesto En El Jardín

Pan de masa madre con queso de búfala, tomate y pesto.

\$14.000

Tostada De Aguacate y Jamón Serrano

Tostada de masa madre con queso crema, aguacate, jamón serrano y balsámico.

\$16.000

Tostadas Francesas

Pan artesanal acompañado de miel, canela, fresa, banano y arándanos.

\$13.900

Tostadas Pollo y Champiñones

Pan de masa madre, con queso mozzarella, pollo y champiñones.

\$16.900

PANCAKES

Pancakes Con Miel

Deliciosos pancakes acompañados de miel y fruta.

\$10.900

Pancakes Con Mermelada

Ricos pancakes acompañados de mermelada y fruta.

\$10.900

PAN COOKS

Pane Cook Pollo y Champiñones

Pan de masa madre con salsa de quesos, pollo y champiñones acompañado de ensalada de la casa.

\$19.000

Pane Cook Maíz y Tocineta

Pan de masa madre con salsa de quesos, tocineta y maicitos, acompañado de ensalada de la casa.

\$19.000

WAFFLES

Wafle Tulipé

Base de masa de pan de bono, jamón serrano, queso cheddar, rúcula y vinagre balsámico.

\$14.900

Wafle En El Jardín

Wafle suavecito de remolacha y tomate, acompañado con pico de gallo, queso de búfala, tocino dulce y salsa de cebolla.

\$24.000

Wafle Jasmine

Wafle suavecito de espinaca, acompañado con tomate salteado con aceite de oliva, espinaca picada, ricotta de tomate Cherry y salsa de ajo rosada.

\$19.900

Wafle Hortensia

Base de masa de pan de bono, con jamón de pavo, manzana, tomate cherry, queso y salsa de ciruela.

\$19.900

Wafle Bromelia

Base de masa de pan de bono, lomo de cerdo, aguacate, tomate confitado, queso y vinagre balsámico.

\$19.900

Wafle Flower

Wafle con base dulce, mermelada de frutos rojos o amarillos, fruta y queso crema.

\$14.900



@en.eljardin

Wafle Rose

Base de masa dulce con choco maní, Fruta y Frutos Secos.

\$14.900

CREPES

Crepe Iris

Queso de búfala, tomates confitados, pesto y champiñones, acompañado de tostadas.

\$16.900

Crepe Anturio

Queso mozzarella, tomate y albahaca, acompañado de tostadas.

\$13.900

Crepe Hibisco

Carne de res en pasta de tomates, con queso y acompañado de tostadas.

\$17.900

Crepe Cravo

Crepe en salsa blanca con carne de cerdo, queso mozzarella y tostadas.

\$17.900

CROISSANTS

Croissant Nutella y fresa

Croissant dulce de nutella y fresa.

\$10.900

Croissant Napolitano

Croissant con tomate, albahaca, queso y reducción de vinagre balsámico.

\$10.900

Croissant pollo, Queso y Champiñones

Croissant con pollo y champiñones en salsa blanca y queso mozzarella.

\$12.900

Croissant confitado En El Jardín

Croissant relleno de tomates confitados con queso y queso crema.

\$10.900

POSTRES

Blondie

Blondie de chocolate blanco, nueces y pétalos de caléndula. Acompañado de un crocante de maracuyá, semillas de chía, salsa de frutos rojos y helado.

\$17.000

Pavlova En El Jardín

Pavlova aromatizada de naranja, con pétalos de rosas deshidratadas, rellena de chocolate cremoso de almendras, coronado con crema montada, naranja deshidratada y gotas de rosas.

\$17.000

Galleta Lirio

Deliciosa galleta caliente recién salida del horno, acompañada con helado y salsa de caramelo.

\$18.000

MENÚ

BEBIDAS CALIENTES

Chocolate \$6.000

Bebida a base de cacao.

Chocolate Esponjoso \$8.500

Deliciosa combinación dulce de malvaviscos con chocolate.

Chocolate Bon Día En El Jardín \$8.500

Bebida cremosa y suave con malvaviscos y chocolate.

Chocolate Gourmet \$8.000

Chocolate con una deliciosa crema chantilly que le aporta sedosidad y un sabor delicioso.

Choco maní \$8.500

Chocolate mezclado con una rica crema de maní.

Expresso \$4.000

Café intenso & corto.

Americano \$4.000

Espresso diluido en agua caliente.

Cappuccino \$6.000

Café espresso & leche al vapor. Una combinación balanceada de sabores.

Latte \$6.000

Café espresso & leche al vapor con un sabor suave y delicado.

Milo \$6.000

Bebida a base de cacao & malta.

INFUSIONES & TÉ

Miel, Limón, Jengibre y Hierbabuena \$8.000

Un sabor dulce de miel con un toque de picante del jengibre y el ácido del limón.

Uchuva \$8.000

Rica en vitamina C con fruta natural.

Mango Maracuyá \$8.000

Combinación deliciosa del ácido del maracuyá y el dulce del mango maduro.

Frutos Rojos \$8.000

Con notas de mora, fresa y hierba buena.

BEBIDAS

Té Matcha

\$8.500

Té verde, rico en antioxidantes, aumenta la energía & la concentración.

Té Chai

\$8.500

Una deliciosa mezcla de té negro & especias como canela, jengibre, cardamomo & clavos de olor.

Golden Milk

\$8.500

Propiedades antiinflamatorias & antioxidantes, además de un distintivo color dorado cargado de sabor.

BEBIDAS FRÍAS

Cold brew

\$6.900

Infusión de café oscuro en frío.

Capuchino

\$7.000

Leche cremosa con un sabor intenso de café frio.

Latte

\$7.000

Leche cremosa con un sabor suave a café.

Té Chai

\$9.000

Té negro con especias frappeado.

Jugo de Naranja y Matcha

\$8.000

Bebida a base de té verde y naranja. Revitalizante con alto contenido de antioxidantes & vitamina C.

Jugos Naturales

\$6.000

Fruta natural de temporada.

Milo Frío

\$8.000

Bebida a base de cacao y malta, con crema chantilly.

Malteadas

\$10.000

Café, frutos rojos, frutos amarillos, nutella, arequipe, oreo. (Acompañada de chantilly).

LIMONADAS

Cereza

\$8.500

Bebida con el delicioso sabor de la cereza y el limón.

Hierbabuena & Matcha

\$8.500

Bebida refrescante con alto contenido de antioxidantes a base de limón, hierbabuena y té verde.

Mango & Matcha

\$8.500

Mezcla de limón, mango y té verde.

BATIDOS

Batido Amarillo

\$9.000

Mezcla a base de mango, piña, zanahoria y uchuva. Mejora la digestión & previene el envejecimiento.

Batido Verde

\$9.000

Mezcla a base de Manzana verde, espinaca, piña, mango, pepino. Hidratante, mayor energía, reduce niveles de colesterol & glucosa.

Batido Rojo

\$9.000

Mezcla a base de fresa, mora, mango y arándanos. Es antioxidante, mejora la circulación.

SODAS SABORIZADAS

Miel, Limón y Jengibre

\$11.900

Uchuva

\$11.900

Maracuyá y Mango

\$11.900

Frutos Rojos

\$11.900

Soda Michelada

\$6.500

OTRAS BEBIDAS

Soda hatsu

\$5.000

Té hatsu

\$5.500

Cerveza artesanal

\$11.000

Tres cordilleras

\$7.500

Botella de agua

\$3.900