



DESAYUNO-----

FRUTA \$45

Plátano, mandarina, piña, con una mezcla de frutos rojos.

CROISSANTS \$40

Queso o Chocolate.

PAN CON CREMA DE PLÁTANO \$30

BAGEL \$30

SPIKE \$90

Burrito de desayuno con huevo, frijoles negros, guacamole, cebolla, cilantro, salsa de tomate, chipotle y elección de papa, pollo, o carne de res.

DAZZLER \$70

Papas fritas con huevos revueltos y tocino local.

NESSIE \$80

Pancakes con abundantes chispas de chocolate o arándanos.

TÉS

CH: \$22.5

M: \$27.5

G: \$32.5

Canela

Jazmín- Verde

Frambuesa-Limón

COMIDA-----

JR \$ 70

Jamón y queso gruyere en grano entero con mantequilla pan tostado con una pizca de pimienta de ajo.

BABE \$70

Pavo y queso suizo con cebolla, y estragón alioli.

FRANCO \$100

Roast beef y pastrami con doble capa queso cheddar y salsa de barbecue en pan tostado de trigo y miel.

SOILY \$11

Chorizo con cebolla picada, salsa de chipotle picante, queso cheddar y mostaza en un pan de hot dog.

ALCAZAR \$90

Una hamburguesa de ternera Kobe en un pan tostado con cebolla, salsa chipotle, lechuga, tomate y pimienta.

HELENA \$10

Tocino, espinaca y tomates secos con mayonesa y mostaza en una baguette francesa.

SPINELLI \$110

Una hamburguesa vegetariana con queso suizo, tocino falso, y salsa de pepino y mango.

ZARF \$110

Ensalada de verduras, calabacín frito, coles, tomate, cebolla roja, pimienta, ajo y vinagreta de vino tinto en pan de arándanos tostado.

MILKY WAY

CH: \$22.5

M: \$27.5

G: \$32.5

| LATTE | MOCHA | CAPP

CENA-----

CHARMANDER \$90

Enchiladas con queso cheddar Jack y salsa roja picante, además de su selección de carne de res, cerdo o pollo.

TUXEDO MASK \$100

Lomo de cerdo a la parrilla servido con una guarnición de patatas y judías verdes.

JUGGERNAUT \$110

Pollo completo a la barbecue relleno con la receta de Katie.

MOONLIGHT DESTINY \$110

Ensalada con pollo a la parrilla, crotones, queso cheddar blanco, mezcla de lechugas, pepino, coles, tomate, cebolla roja, y su elección de chipotle ranch o vinagreta de vino tinto.

CREEPYPASTA \$90

Pasta de cabello de ángel con salsa de vino blanco, queso parmesano, romano, y ajo.

BIG KAHUNA BURGER \$100

Una hamburguesa de pavo, verduras y de ternera todo en capas con tocino, queso cheddar, lechuga, mostaza, y salsa de tomate.

KATIE'S FAVORITE DUMPLINGS \$100

Albóndigas de pollo cocinados a la perfección en una olla de barro con salsa.

OH HEY DANI \$110

Un plato de sushi California mezclado con atún picante y rollos avocado salmón, servido con sopa de miso.

EXTINGUIDORES

The Pink Lady \$30 – Limonada y Arándanos.

The June Bug \$40 - OJ & Granadina.

The Lime Libation \$30 – Limonada.

POSTRE-----

FUZZ \$60

Pay de melocotón hecha con duraznos frescos y remató con galletas caseras.

THE APPLE OF MY EYE \$60

Pay de manzana servido caliente con helado de vainilla.

THE CARBE DIEM \$60

Budín clásico servido con salsa de caramelo.

THE RICH 'N' RED \$50

Una gran brownie de frambuesa con chocolate cubierto con una bola de helado de vainilla y frambuesas frescas.

THE SWEET AND SOUR \$70

Una rebanada de pay de limón con merengue.

SCONES \$30

Arándanos, coco, azúcar morena, canela y mantequilla de maní.

BARS \$20

Malvavisco crujiente y esponjoso de trigo.

CUPCAKES \$40

Chocolate, vainilla, terciopelo rojo, y de temporada.

GRANOS

CH: \$30

M: \$45

G: \$52.5

Tostado leve:

- Arusha, Tanzania.
- Santos, Brasil.

Tostado Medio:

- Blue Mountain, Papua Nueva Guinea.
- Bourbon, Rwanda.
- Caturra, Colombia.

Tostado Oscuro:

- Harar de Etiopía, Etiopía.
- Gesha, Costa Rica.