



BEBIDAS

BEBIDAS SUAVES

Sodas - \$2
Agua Mineral Pequeña - \$1.50
Agua Mineral 1 Litro - \$2.50
Perrier - \$4

CAFES & CHOCOLATES

Espresso - \$2
Americano - \$2
Espresso Doble - \$3
Americano Doble - \$3
Macchiato - \$2.50
Latte - \$3
Cappuccino - \$3
Cappuccino Doble - \$3.75
Late Doble - \$3.75
Chocolate Caliente - \$3.50
Frappe Chocolate o Caramelo - \$4

Extra:
Leche de Almendra \$0.75

SMOOTHIES

SUPERFOOD

Green Machine - \$4.50
Piña, banana, té verde y limón.

Beat It - \$4.50
Remolacha, limón y miel de jengibre.

Citric Bunny - \$4.50
Zanahoria, maracuyá y piña.

Pumpkin Head - \$4.50
Calabaza, banana y miel.

DE LA CASA

PBJ - \$5.50
Mantequilla de maní, jalea, banana, leche y chantilly.

Black Forest - \$5.50
Frutos rojos, sirope de chocolate, half & half, y chantilly.

FRUTA

Fruit Smoothie - \$3.50
Piña / Fresa / Maracuyá / Banana
Frutos Rojos. - Incluye una fruta.

Limonada especial - \$3
Hierbabuena / Albahaca / Fresa

Limonada Clásica - \$2.50

IMPUESTOS NO INCLUIDOS



LICORES

CÓCTELES CLÁSICOS

Aperol Spritz - \$7
Aperol, naranja, espumante y splash de soda.

Mojito - \$6
Ron, limón, hierbabuena, azúcar y splash de soda.
Elige entre - Clásico, fresa, mora o maracuyá

Moscow Mule - \$7
Vodka, limón, miel de jengibre y ginger beer.

Tom Collins - \$6.50
Ginebra, sirope, sirope simple y splash de soda.

BullGrass Smash - \$7
Ginebra, sirope simple, limón y albahaca.

Carajillo - \$6.50
Licor 43 y un shot de espresso.

CÓCTELES DE AUTOR

Elf Blood - \$6.50
Ginebra, sirope simple, licor de moras y limón.

Quetzal - \$7
Tequila, soda de toronja, licor cítrico tajín y maracuyá.

The Hobbit - \$7
Ron, mantequilla, azúcar, canela, nuez moscada y manzanilla.

Leprechaun Mojito - \$7
Hierbabuena, limón, naranja, licor cítrico, whisky y club soda.

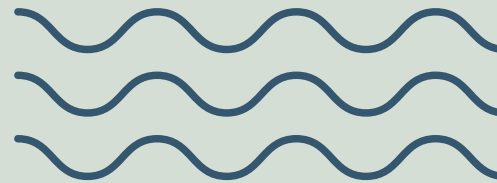
Wizard Spell - \$7
Kahlua, Amaretto, half & half y vodka de coco.

VINO

Copa - \$5
Botella - \$22

CERVEZAS

Panamá - \$2.50
Balboa - \$2.50
Corona - \$3.50



IMPUESTOS NO INCLUIDOS



DESAYUNO

7 - 10:30 AM

Desayuno continental - \$8

Huevos al gusto, bacon, pan de la casa y fruta.

Baguette derretido - \$7

Baguette con queso mozzarella y bacon.

Pancakes - \$7

Servidos con fruta y/o sirope de maple.

Bagel dulce - \$7

Mantequilla de maní, mermelada y banano.

Bowl de avena - \$6.50 (GF)

Servido con cranberry y nueces.

Tostadas con hummus - \$8

Hummus de pimientos, huevo frito y tomate cherry.

Tostada de aguacate - \$8

Tostada servida con aguacate y huevo frito.

Bambuda muesli - \$7 (GF)

Yogur natural griego con granola y frutas de estación.

Omelette - \$8

Con vegetales salteados y queso, pan casero y fruta.

Extras:

\$2 c/u: Bacon | Fruta

\$1.50 c/u: Tostada | Huevos | Mantequilla |

Mermelada | Sirope | Queso crema

(GF) Libre de glúten

 Vegetariano /  Vegano

ALMUERZO & CENA

APERITIVOS

Bandeja de quesos - \$15

Variedad de quesos, tostadas, aceitunas, uvas, nueces y mermeladas caseras.

Alitas - \$8.5

Alitas apanadas acompañadas de una salsa a tu elección: BBQ | Honey Mustard | Buffalo.

Zucchini grill - \$8 (GF)

Zucchini asado con una cama de hummus, falafel, queso feta y tahini.

Sopa del día - \$6.5

Servida con pan de la casa y queso fundido.

ENSALADAS

Capresse - \$9 (GF)

Tomate, albahaca y queso mozzarella fresco.

Ensalada de la casa - \$11 (GF)

Espinaca, kale, acelga, kiwi, fresa, queso feta y nueces.

Ensalada César - \$11

Pollo, croutons, lechuga, queso parmesano y salsa césar.

Extras:

\$3 c/u: Pollo

\$2 c/u: Queso feta | Queso mozzarella | Queso parmesano

IMPUESTOS NO INCLUIDOS





ALMUERZO & CENA

PLATOS FUERTES

Falafel - \$11

Falafel con croqueta de garbanzo, hummus, espinaca, queso feta, tzatziki servido con pan pita.

Pasta Carbonara - \$12

Salsa blanca con queso parmesano, tocino, cebolla, servida con pan de ajo.

Pasta Bolognese - \$12

Salsa de tomate y carne de res, servido con queso parmesano y pan de ajo.

Pasta Primavera - \$11

Vegetales salteados en salsa de tomate, servida con queso parmesano y pan de ajo.

Pollo al grill - \$12 (GF)

Servido con salsa 3 quesos, ensalada de la casa y papas salteadas.

Hamburguesa de la casa - \$13

Carne de res, queso pepper jack, cebolla caramelizada, lechuga, tomate, salsa de la casa acompañada de papas en cuña.

Hamburguesa Veggie - \$11

Hamburguesa de lentejas, queso mozzarella fresco, cebolla caramelizada, vegetales, hummus, servida en pan brioche.

Rib eye al grill - \$14 (GF)

Servido con salsa de vino tinto, ensalada de la casa y papas salteadas.

(GF) Libre de glúten

 Vegetariano / (V) Vegano

PIZZAS

Pepperoni - \$10

Salsa de tomate, queso mozzarella y pepperoni.

Vegetariana - \$10

Salsa de tomate, queso mozzarella y verduras de temporada.

De la casa - \$12

Salsa de tomate, queso mozzarella, champiñones, pepperoni, y albahaca fresca.

BROCHETAS

Pollo - \$12 (GF)

Pollo con bacon y vegetales salteados.

Carne - \$14 (GF)

Carne de res con vegetales salteados.

BAGUETTES

Philli steak & guacamole - \$11

Caprese - \$10

Pesto, tomate y queso mozzarella fresco.

Extras:

\$3 c/u: Ensalada de la casa | Papas cuñas | Arroz

POSTRES

Brownie de chocolate - \$6

Servido con helado de vainilla y sirope de chocolate.

Oreo Cheese Cake - \$6

Servido con fresas.

IMPUESTOS NO INCLUIDOS