

SANDWICH VEGGIE

\$4,95

\$5.45

Mix de lechugas, hummus rosa (spread de garbanzo con remolacha), champiñones horneados, slices de aguacate, aceituna y tomate confitado.

pan integral
masamadre

SANDWICH ORIENTE MEDIO

\$5,25

\$5,75

Salsa muhammara (pimiento morrón con pepa de zambo), mix de lechugas, pollo mechado, aceite de albahaca y tomate confitado.

pan integral
masamadre

SANDWICH AVOTOAST

\$4,25

Rodajas de aguacate con queso y huevo.

SANDWICH CLÁSICO

\$2,50

Pan de molde integral con jamón y queso.

*** Nuestros sándwiches vienen acompañados de chips.

*** Agrega champiñones, tocino \$1,25. Queso \$1,00

WAFFLE O PANCAKES

Receta casera especial de la casa, incluye fruta y miel.

\$4,25

WAFFLE LA COSTA

Masa de plátano verde acompañado de aguacate, queso y huevo.

\$4,45

WAFFLE MANABA

\$4,75

Masa de plátano maduro acompañado de queso, nibs de cacao, sal prieta, huevo frito y miel de caña.

CHIPS & HUMMUS O GUACAMOLE

\$3,50

Totopos hechos en casa acompañados de una porción de hummus o guacamole.

SANDUCHES & SMALL BITES

PASTEL DE MIEL	\$2,50
Con nueces y miel orgánica de abeja.	
PASTEL DE CHOCOLATE	\$3,00
Con zucchini y nuez.	
PASTEL DE MANZANA	\$3,00
Con arándanos y pecanas.	
PASTEL VEGANO DE CHOCOLATE	\$3,50
Con mantequilla de maní y nuez.	
BROWNIE VEGANO DE CHOCOLATE	\$2,50
Hecho con harina de garbanzo y dátiles.	
CHÍA PUDDING	\$3,50
Chía con leche de almendras, frozen de frutas, semillas de cáñamo y coco rallado	
GALLETAS	
- Chocolate con nuez	\$0,90
- Moras con pecanas	\$0,90
- Naranja con arándanos y almendra.	\$1,20
GALLETAS SIN GLUTEN	
- Zapallo con curcuma: harina arroz y garbanzo, huevo, aceite de coco y panela organica, jengibre y canela.	\$2,10
- Naranja, zanahoria (VEGANA): harina de arroz y garbanzo, panela orgánica aceite de coco, semilla de chia y de girasol, canela.	\$2,15
CHEESECAKE	\$3,25
Si te gusta el tradicional higo con queso, este de seguro será tu favorito. Manjar y maní con sal rosada, porque amamos lo dulce y salado.	
SCONES DE BLUEBERRIES	\$2,50
PREGUNTA POR NUESTRO ESPECIAL DEL MES	

POSTRES

Espresso	\$1,80
Espresso Doble	\$2,00
Americano	\$2,00
Long Black	\$2,20

CAFÉS CON LECHE

Macchiato	\$2,20
Cortado	\$2,40
Capuccino	\$2,50
Latte	\$2,60
Flat White	\$2,75
Moccacino	\$2,75
Chocolate	\$2,75

CAFÉS FRÍOS

Latte Frío	\$2,80
Frapuccino	\$2,90
Moccafrapuccino	\$3,25
Cold Brew	\$2,60

BREWERS

V60	\$2,40
French Press	\$2,40

BEBIDAS CON ALCOHOL

Café con Ron (7años)	\$4,75
Gin + Té (Gin Macerado Con Té, Hielo, Agua Tónica)	\$5,50
Cerveza Artesanal	\$3,50
Mistelita Colada morada del Guanchaka Bar	\$4,50

TISANAS SIN CAFEÍNA/ TISANES			
Frutales / Fruity / Especiadospiced	\$2,00	\$3,50	\$4,90
Rooibos con vainilla	\$2,50	\$4,40	\$6,20
Lavanda / Naranja / Salud Femenina	\$2,15	\$3,80	\$5,30
TISANAS CON CAFEÍNA / TISANES WITH CAFFEINE			
Guayusa (Especie Amazónica)	\$2,00	\$3,50	\$4,90
TÉ- LICIOSO			
Blanco	\$2,50	\$4,40	\$6,20
Verde	\$2,50	\$4,40	\$6,20
Oolong	\$2,50	\$4,40	\$6,20
Negro	\$2,50	\$4,40	\$6,20
Pu-erh / Montagne Bleue / Chaï / Matcha	\$3,00	\$5,25	\$7,35
DETOX TEA			
Digestión	\$2,50	\$4,40	\$6,20
Natural Defenses	\$2,50	\$4,40	\$6,20
TÉ LATTES			
Matcha / Chaï / Turmeric (Cúrcuma)		\$3,50	
ESPECIALES			
Bubble Tea (tu té favorito + bolitas de tapioca)		\$3,00	
Kombucha		\$2,75	
Jugo (Mix Del Día)		\$2,00	
Té Frío (Pide Tu Favorito)		\$2,75	

*Puedes pedir leche de almendras por un adicional de \$0,75.

*Todos los té tienen 2 infusiones.

BOWLS

- **FROZEN DE MORA, FRUTILLA Y BLUEBERRIES** \$4,50
- **MATCHA YOGURT GRIEGO** \$6,00

Toppings *(Escoge 4 favoritos)*

Avena tostada, chía pudding, nueces, almendras, pepa de zambo, mantequilla de maní, chips de chocolate, coco, guineo, frutilla.

Topping adicional por \$0,50

- BOWL ANDINO** \$4,50

Yogurt natural, tomate de árbol, babaco, manzana, pepas de zambo y avena.

- TOSTADAS FRANCESAS** \$4,00

Pan de molde integral acompañado de miel de frutas y fruta fresca.

- AVENA BIRCHER** \$4,50

Avena en hojuelas, yogurt natural, nueces y fruta. (miel de caña opcional)

- WAFFLE O PANCAKES** \$4,25

Receta especial de la casa, incluye fruta y miel.

- MIMOSA DE KOMBUCHA** \$4,75

Kombucha de tu sabor favorito + vino blanco

CROISSANT o BAGEL CON HUEVO Y TOCINO \$4,75

Croissant, huevos revueltos o fritos, tocino y salsa Muhammara.

AVO TOAST \$4,25

Pan, rodajas de aguacate, queso y huevo.

*Agrega champiñones por \$1,25

TACO SALAD (ACOMPAÑADO DE PICO DE GALLO Y TOTOPOS) \$5,00

Mix de lechuga, tomates, fréjol negro, maíz amarillo y aguacate.

*Agrega pollo mechado por \$1,50

OMELET: TORTILLA DE HUEVOS \$2,25

Elige 2 ingredientes: Pimientos, cebolla, aguacate, lechuga, tomate, pepino.

COMO BURRITO: OMELET EN TORTILLA DE HARINA INTEGRAL \$3,50

Elige 3 ingredientes: Pimientos, cebolla, aguacate, lechuga, tomate, pepino, queso, hummus.

*Agrega: vegetales por \$0,75. Queso, hummus o jamón por \$1,00.

Tocino o champiñones por \$1,25

WAFFLE CON TOCINO Y HUEVOS \$5,50

Receta especial de la casa, tocino y huevos fritos.

WAFFLE LA COSTA \$4,45

Masa de plátano verde acompañado de aguacate, queso y huevo

*Agrega Tocino por \$1,25

WAFFLE MANABA \$4,75

Masa de plátano maduro acompañado de queso, nibs de cacao, sal prieta, huevo frito y miel de caña.

Horarios de brunch:

Lun-Vie: 9:30 a 13:00 - 15:00 a 20:00

Sab: 9:30 a 21:00

Todos los precios incluyen I.V.A. Las propinas son bienvenidas.