

# simple.

## DESAYUNOS

L-V HASTA LAS 11AM // S-D HASTA LAS 12MD

- CHILAQUILES** ..... ₡5.900  
Chips de maíz en salsa de chile guajillo y tomate mexicano, huevo frito, queso Turrialba, cebollita morada y aguacate.
- SHAKSHUKA** ..... ₡5.900  
Huevos cocinados en salsa de chile dulce rostizado y tomates, culantro, pan de avena.
- HUEVITOS CREMOSOS CON PARMESANO** ..... ₡5.500  
Dos huevos revueltos con parmesano super cremoso, prosciutto o hongos ostra, salsa de chile morrón, pan y queso crema.  
Pan sin gluten por ₡1.500. / Bagel +₡1.000
- TORTILLA CON QUESO Y HUEVOS** ..... ₡5.500  
Tortilla de maíz con queso, dos huevos revueltos, gallo pinto, tomate y natilla.
- BOWL DE GALLO PINTO** ..... ₡5.700  
Gallo pinto, tomates cherry, plátano maduro, queso Turrialba, huevo frito y aguacate.
- CALI BREAKFAST BURRITO** ..... ₡5.900  
Huevos revueltos, frijoles, tocineta, tomate picado, natilla y salsita picante de la casa.
- BURRITO DE DESAYUNO** ..... ₡5.500  
Gallo pinto, huevo revuelto, queso Turrialba, aguacate, tomatito picado y salsa con chipotle aparte en tortilla de trigo.
- BOWL DE FRUTAS** ..... ₡5.500  
Yogurt natural, frutas de temporada, semillas de chía, hojuelas de coco y granola.

## DULCES

- BOWL DE ACAI** ..... ₡6.500  
Base de acai nacional, uchuvas, fresas, mango, banano, mantequilla de maní y granola.  
**Disponible todo el día.**
- PBJ TOAST** ..... ₡3.500  
Pan brioche, mantequilla de maní, jalea de frutas, banano, fresas, cacao nibs y almendras.  
**Disponible todo el día.**
- TOSTADA FRANCESA** ..... ₡6.800  
En pan brioche, compota de frutos rojos, crema de cheesecake, fresas frescas y arándanos.
- BANANA HOTCAKES (PANCAKES)** ..... ₡7.900  
Healthy-ish pancakes hechos sin harina de trigo, azúcar agregada ni lácteos. De banana y avena, mantequilla de almendras, miel de abeja, fresa, arándanos y banana.
- CROISSANT DULCE RELLENO** ..... ₡5.100  
Croissant horneado acá, relleno de crema de cheesecake y jalea de frutos rojos. **Disponible todo el día.**

**COLD  
PRESSED  
JUICES**  
₡4,800 / 350ml

### EL MAÑANERO

Pepino, apio, manzana, lechuga romana, acelga, limón mandarina jengibre y perejil.

### EL GATO

Pepino, zanahoria, naranja, piña, limón mandarina.

### EL REMEDIO

Zanahoria, manzana tica, naranja, jengibre, cúrcuma.

# simple.

## ALMUERZO

A PARTIR DE LAS 11AM // S-D A PARTIR DE LAS 12MD

### BITES Y ENTRADAS

- **TOSTADA DE MOZARELLA Y TOMATE.....\$3.800**  
Pan de masa madre, mozzarella y rodajas de tomate, aceite de oliva y vinagre balsámico.
- **TOSTADA DE QUESO DE CABRA.....\$4.500**  
Pan de masa madre, queso de cabra, miel picante, arúgula y aceite de oliva.
- **HUMMUS Y FALAFEL.....\$4.200**  
Tomates cherry, aceite de oliva, culantro y pancito de masa madre  
Agrega bites de tocineta por \$1.000.
- **CROQUETAS DE QUINOA Y QUESO.....\$3.800**  
Bolitas de quinoa fritas rellenas de mozzarella con salsa de tomate al lado.
- **SOPITA DE POLLO CON JENGIBRE.....\$3.900**  
Caldo de pollo con jengibre, pollo cocido y arroz blanco y chimichurri. Directo al corazón.
- **SOPA ESTILO AZTECA.....\$3.200**  
A base de tomate, un poco de picante, chips de maíz, culantro y aguacate.
- **EMPAÑADITAS ARGENTINAS.....\$1.900**  
De hongos con queso, de pollo o de jamón y queso. Horneadas todos los días.

### BOWLS

- **CHICKEN PARMESAN.....\$7.500**  
Pechuga de pollo grillada, quinoa, kale, tomate cherry, petit pois y crujiente de parmesano. Todo salteado en limón y aceite de ajo.
- **BOWL DE HUMMUS Y FALAFEL.....\$6.500**  
Hummus, falafel, hongos ostra, brócoli y kale a la plancha, marañón tostado y aderezo de cas. Agregá una proteína por +\$1.800. A elegir entre: Pechuga de pollo, 2 huevos tiernos o carnitas de cerdo.
- **TUNA TATAKI BOWL.....\$7.900**  
Atún sellado, quinoa, aguacate, mango, pepino, zanahoria encurtida, tomate cherry y aderezo de miso y soya.
- **BOWL ABUNDANCIA .....\$8.200**  
Pollo o carnitas de cerdo, arroz, camote asado, brócoli, tomate a la plancha, queso Turrialba, y salsa de chile tahini.
- **BOWL MEXICANO.....\$6.900**  
Pollo o carnitas de cerdo, arroz, frijoles arreglados con maíz dulce, queso fresco, aguacate, chips de maíz y culantro, salsa de tomate picantita al lado.

### HAND HELDS

- BEEF BURGER .....**\$8.200  
Torta de res, jalea de tocineta, alioli, queso edam, salsa de aguacate, lechuga y tomate. Pan sin gluten por \$1.500
- **QUINOA BURGER.....\$7.200**  
Super torta de quinoa, hongo ostra, arúgula, salsa a base de tahini, yogurt y pepino encurtido en salsa de soya y ajonjolí. Pan sin gluten por \$1.500
- SANDWICH DE POLLO .....**\$7.200  
Pechuga de pollo a la plancha, aderezo cremoso de alioli, mermelada de tocineta, lechugas, rodajas de tomate fresco y cebolla encurtida. Pan sin gluten por \$1.500
- CHICKEN CESAR WRAP .....**\$7.700  
Pechuga de pollo, bites de tocineta, tomates cherry, kale con parmesano y aderezo Caesar.
- **FALAFEL WRAP.....\$6.500**  
Falafel, hummus, aguacate, zanahoria, pepino, marañón, culantro y aderezo de tahini. Cambiá el falafel por pollo sin costo adicional.
- SANDWICH DE CARNITAS .....**\$7.200  
Brioche, carnitas de cerdo en conserva, salsa de chile morrón, queso fundido y lechuga Pan sin gluten por \$1.500

### ENSALADAS

- **ENSALADA DE GRE .....**\$7.500  
Mix de verdes, brócoli y hongo ostra a la plancha, aguacate, garbanzos crujientes, tomate cherry, semillas de cáñamo y cebolla encurtida y aderezo de tahini. Agregale pollo por \$1.800.
- **CHICKEN WEDGE SALAD .....**\$7.800  
Lechugas iceberg, aderezo de queso azul, pollo asado en trocitos, huevo tierno, tomate cherry, aguacate, almendras y cebolla encurtida.
- **FALAFEL CHOPPED SALAD .....**\$6.500  
Garbanzos frescos, kale y espinaca, tomate cherry, maíz dulce tostado, pepino fresco, arándanos secos, garbanzo frito todo aderezado con nuestro aderezo de cas.
- **ENSALADA DE TRUCHA.....\$6.800**  
Mix de lechugas, trucha ahumada, aderezo de miel y limón, palmito, arvejas, huevo tierno, tomate cherry, remolacha baby encurtida y semillas de girasol.
- **ENSALADA CÉSAR .....**\$7.800  
Mix de lechugas, pechuga de pollo, queso parmesano, bites de tocineta, tomate cherry, arvejas y garbanzos tostados con aderezo César.
- **ENSALADA DE PECANAS Y QUESO DE CABRA ...\$7.800**  
Mix de lechugas con arúgula y vinagreta de balsámico, pecanas caramelizadas, almendras, coco en lascas, ayote asado, tomates cherry y gajos de naranja y queso de cabra suave. Agregale pollo por \$1.800.
- **ENSALADA DE POLLO .....**\$7.200  
Pollo en cubitos, lechugas, -mezcla de: dátiles, arándanos, maní, ajo, perejil y sésamo;- aguacate, petit pois y aderezo de yogurt y tahini.



# LUNCH COMBO

L-V DE 11MD A 4PM

~~\$7.700~~

## ELEGÍ 1 ENTRADA

- Sopa estilo azteca
- Sopita de pollo con jengibre
- Croquetas de quinoa
- Hummus con falafel

## ELEGÍ 1 PLATO FUERTE

- Falafel Chopped Salad
- Ensalada de trucha
- Ensalada de pollo
- Bowl mexicano con pollo
- Bowl de hummus y falafel
- Sandwich de pollo

## ELEGÍ 1 CAFÉ O TÉ

Espresso, cortado, cappuccino,  
americano o un té Sencha  
(leche de almendras +\$800)

- Gluten Free
- Vegetariano
- Vegano

Incluye bebida del día.

# ESPECIALES DE FIN DE SEMANA

SÁBADOS Y DOMINGOS DE 8AM A 12MD

## BENEDICTINOS

### NUESTROS CLÁSICOS.....¢7.900

En croissant o brioche, huevo pochado, salsa holandesa, arúgula y una opción entre:

- Trucha ahumada
- Tocineta
- Hongos Ostra.

.....¢7.900

### FRENCH CANADIAN DE FRANCO

Tostada francesa de pan brioche, tocineta, queso derretido, dos huevos pochados, salsa holandesa y sirope de maple.

### CROISSANT DULCE RELLENO.....¢5.100

Croissant horneado acá, relleno de crema de cheesecake y jalea de frutos rojos. **Disponible todo el día.**

### TOSTADA FRANCESA .....¢6.800

En pan brioche, compota de frutos rojos, crema de cheesecake, fresas frescas y arándanos.

## COCTELES.

MEZCALITA .....	¢5.000
GIN TONIC .....	¢4.800
BLOODY MARY .....	¢4.500
APEROL SPRITZ .....	¢4.200
MIMOSA .....	¢3.500
CARAJILLO .....	¢4.500

# CAFÉ

MACCHIATO .....	¢1.900	ESPRESSO .....	¢1.800
CORTADO.....	¢2.100	ESPRESSO .....	¢2.400
CORTADO.....	¢2.700	(doble)	
(doble)		SHORT BLACK...	¢1.800
CAPPUCCINO... .	¢2.200	AMERICANO ....	¢1.800
CAPPUCCINO... .	¢2.900	(peq)	
(gde)		AMERICANO .....	¢2.400
FLAT WHITE....	¢2.500	(gde)	
LATTE.....	¢2.500	Leche de almendras	¢800*

# CAFÉS FRÍOS

COLD BREW .....	¢2.900
ICED LATTE	
Clásico .....	¢2.600
Salted Caramel .....	¢3.200
Honey cherry .....	¢3.200
Horchata .....	¢3.200
PINK ICED LATTE .....	¢2.900

# FILTRADOS (V60)

1 TAZA 250ml .....	¢2.600
2 TAZAS 400ml .....	¢3.600

Nuestros baristas pueden recomendarte un café según tus preferencias. Todos los cafés son de temporada y están en constante rotación.

Acercate a nuestra barra para descubrir la pastelería del día, recién horneada para acompañar tu bebida o café.

# COCTELES & VINOS

MEZCALITA .....	¢5.000
GIN TONIC .....	¢4.800
BLOODY MARY .....	¢4.500
APEROL SPRITZ .....	¢4.200
ST GERMAIN SPRITZ .....	¢4.800
CARAJILLO .....	¢4.500

# CERVEZA

LAGER DE CERVECERÍA 35 .....	¢2.500
STELLA ARTOIS.....	¢2.500
CORONA.....	¢2.800

# TÉS & INFUSIONES

MATCHA LATTE .....	¢2.900
CHOCOLATE CALIENTE 70% .....	¢2.500
GOLDEN MILK .....	¢2.900
PINK LATTE .....	¢2.200
CHAI LATTE VEGANO .....	¢2.900
TÉ SENCHA (SACHET) .....	¢1.800
(jazmín, verde, negro, manzanilla, roibos, roses & berries, menta)	
INFUSIONES BIBELOT .....	¢1.600
(manzana-canela, naranja-jengibre, mango-piña)	

# NATURALES

KOMBUCHAS WILD BREWS .....	¢2.500
KOMBUCHA CULTURE CON CBD .....	¢2.800
SODAS ARTESANALES PERE'S .....	¢2.500
JUGO DE MANZANA .....	¢3.200
355ml / De Colina Copey / 100% natural	
AGUA MINERAL .....	¢1.600
355ml / De Turrialba	
AGUA GASIFICADA .....	¢2.100
355ml / De Turrialba	
REFRESCO DEL DÍA .....	¢1.500
BATIDOS NATURALES .....	¢2.100
Fresa o Guanábana	

ESPUMANTE (Gran Cava Livenza Brut, España)

Copa .....	¢3.500
Botella .....	¢16.000

BLANCO (Pipa Airén, Blanco Aromático, España)

Copa .....	¢3.800
Botella .....	¢16.800

ROSADO (Barón de Ley, Rosado Floral, España)

Copa .....	¢4.500
Botella .....	¢17.000

TINTO (Pour Ma Guele, Tinto Ligero, Chile)

Copa .....	¢4.200
Botella .....	¢16.800