







- 

VEGANO
- 

VEGETARIANO
- 

SIN AZÚCAR AÑADIDO
- 

SIN LÁCTEOS
- 

CONTIENE NUECES O MANÍ
- 

SIN GLUTEN
- *NUESTROS PRODUCTOS PUEDEN CONTENER TRAZAS DE GLUTEN.




SOPAS

- Covarachía**

\$ 11.900

Sopa en la cual el tomate, el maíz y el plátano entran a jugar para resaltar el valor de los sabores de nuestra tierra.
(Pide la opción vegana y/o sin gluten)  
- Green Kiss**

\$ 11.900

Sopa de brócoli con aromáticos verdes, zucchini fresco, pesto y cascós de tomates aliñados.
(Pide la opción vegana y/o sin gluten)  
- Sopa de Lentejas**

\$ 11.600

Con champiñones y portobellos, lentejas beluga y un ligero toque de especias de la India.
(Pide la opción vegana y/o sin gluten)  
- Rubí**


\$ 11.900

Remolacha: de nombre difícil, de sabor y nutrientes increíble; y más cuando se mezcla con especias que enaltecen su sabor y color... ¡Rubí!
(Pide la opción vegana y/o sin gluten)  
- Mexicana con Pollo**

\$ 16.900

Sabores de México: chile chipotle, crema agria, queso, aguacate y tortilla mexicana.
(Ligeramente picante).
- Punjabi**

\$ 14.300

Lentejas pardinas y especias de oriente con leche de coco.
(Pide la opción vegana y/o sin gluten)  
- Cremor de Espinaca  (Nuevo)**

\$ 11.900

Sopa cremosa de hojitas verdes aromatizada con albahaca, quesito fresco, y lentejas rosadas.

ENSALADAS Y OTROS SABORES

- Tabla de Queso Vegano**  

\$ 39.900

Queso de macadamia o marañón. ¡Increíble! Ahora las nueces se convierten en queso.
Según disponibilidad.
- Mini Pitas Saqqara** 

\$ 16.900

Con puré de arracacha, mezcla de res y ternera con especias que resaltan los sabores del mundo y salsa de maní ligeramente picante, acompañado con crujientes chips de arrachacha.
- Barra de Ensaladas**

Libertad ... créala.

Grande

\$ 25.900

Adiciones

Pavo

\$7.900

Roastbeef

\$8.200

Trucha ahumada

\$9.600

Salmón ahumado

\$18.200
- Montes de María**  

\$ 19.400

Frijolitos rojos de temporada, tofu marinado con curry y miel de agave, tahini, guacamole rústico, rúgula y lentejas crujientes.
- Ensalada Kale**   

\$ 11.900


Con vinagreta cítrica, walnuts, tomates cherry y grana padano.
- Ensalada Bowl Shiitake**   


\$ 18.900


La tierra en su expresión. Shiitakes, edamame, germinados, albaricoques, quinua, lentejitas crujientes y vinagreta de cítricos y hierbas.





Productos Sujetos a Disponibilidad


-  VEGANO

 VEGETARIANO

 SIN AZÚCAR AÑADIDO

 SIN LÁCTEOS

 CONTIENE NUECES O MANÍ

 SIN GLUTEN
- *NUESTROS PRODUCTOS PUEDEN CONTENER TRAZAS DE GLUTEN.

CREPES DE SAL

PIDE CUALQUIERA DE NUESTROS CREPES EN MASA SIN GLUTEN

Harina de quinua, sagú, linaza, huevo y leche de almendra.

Masas de: remolacha, espinaca y cúrcuma.

Alaska Salmón ahumado, salsa agria, toques de mostaza y eneldo, aguacate, aceitunas negras, pickles de cebolla, alcaparras y ajonjolí negro.	\$ 33.700
Arte-Sano   Champiñones, gomasio de ajonjolí, leche de coco, limonaria y yacón son solo algunos de los ingredientes que hacen de este plato una insignia de nuestro concepto. (Masa libre de gluten)	\$ 21.900
Del Mediterraneo   Sabrosos vegetales asados con hierbas, aguacate y mozzarella.	\$ 26.900
<i>Con queso feta</i>	\$ 27.900
Lomo Mostaza Con pimienta verde y cebollas encurtidas.	\$ 29.900
Bretonne Jamón artesanal, queso emmental y huevo al estilo francés.	\$ 15.800
<i>Con pavo</i>	\$18.500



Picadilly



Arte-Sano

Capresa   Mozzarelina con tomates frescos y asados, pesto y rúgula. (Contiene nueces o maní).	\$ 20.900
Esencia Trufada  Puré de champiñones portobello trufados, huevo, espárragos, queso grana padano y toques de ajonjolí negro.	\$ 27.900
Estambul   Crepe con berenjenas asadas, huevo, hummus de remolacha, yogurt griego y especias de Turquía.	\$ 14.900
Jamón y Queso	\$ 14.900
Montes de María   Frijolitos rojos de temporada, tofu asado, tahini, guacamole rústico, rúgula y lentejas tostadas.	\$ 18.700
Mumbai Pollo al curry-tamarindo con yogur griego, garbanzos tostados, hierbas frescas, maní, ajonjolí negro y uvas pasas.	\$ 23.900
Con tofu 	\$ 24.200
New Orleans Delicioso pavo con quesos, germinados, manzana verde y salsa dijonnaise.	\$ 25.400
Picadilly Roastbeef con cebollas asadas, queso, ajonjolí negro y mayonesa chipotle. (Ligeramente picante).	\$ 27.400
Pollo Pekín Pollo marinado en salsa hoisin con filamentados de cebolla, pepino, vinagreta de maní, cilantro y germinados.	\$ 18.900

Productos Sujetos a Disponibilidad

-  VEGANO

 VEGETARIANO

 SIN AZÚCAR AÑADIDO


 SIN LÁCTEOS

 CONTIENE NUECES O MANÍ

 SIN GLUTEN
- *NUESTROS PRODUCTOS PUEDEN CONTENER TRAZAS DE GLUTEN.




CREPES DE DULCE

- Apple Crumble** 

Manzanas caramelizadas con toques crujientes, helado de Vainilla Old Style y crema chantilly.

\$ 11.900
- Strawberry Feeling**

Frutos rojos con chocolate de frambuesa, helado de Vainilla y crema chantilly.

\$ 11.400
- Moros de Venecia** 

Flauta de Nutella y juegos de chocolate oscuro y blanco con almendras.

\$ 13.500



Crepe de Nutella®

GOFRES

- Gofre Arequipe**

Waffle belga crujiente con arequipe.

\$ 10.400
- Gofre Frutos del Bosque**

Waffle belga crujiente con salsa de frutos del bosque.

\$ 10.400
- Gofre Chocolate**

Waffle belga crujiente con salsa de chocolate.

\$ 10.400
- Gofre Chocolate Blanco**

Waffle belga crujiente con salsa de chocolate blanco.

\$ 10.400
- Gofre Nutella®** 

Waffle belga crujiente con Nutella®.

\$ 11.200
- Gofre Mantequilla y Miel**

Waffle belga crujiente con mantequilla y syrup.

\$ 7.900
- Gofre D'Yuca**  

Waffle con mantequilla, panela orgánica molida y jalea de guayaba.

\$ 9.600
- Gofre Sticks**

Churros de waffle untados de salsa de chocolate o arequipe.

\$ 11.400

Gofre (waffle belga)

Pídelo con cualquiera de nuestras salsas:

- Arequipe
- Chocolate
- Chocolate blanco
- Frutos del bosque

Todos nuestros waffles belgas vienen acompañados de una bola de helado de vainilla.



Gofre Sticks

HELADOS

- Suprema** 

Helado de Vainilla y tajaditas de banana entre crema chantilly, bañadas con salsa de chocolate, arequipe y nueces.

\$ 10.900
- Copa Limeña**

Helado de Vainilla con arequipe, frutos del bosque, merengue y copos de guanábana.

\$ 12.900
- Copa Lychees** 

Lychees, helado de limón y hierbabuena fresca.
(Pídelo con o sin licor)

\$ 12.900
- Pop Crunch** 

Popcorn caramelizado, notas de chocolate y nuestro helado de Arequipe y Coffee Toffee. (Contiene nueces o maní)

\$ 12.300
- Crocantino de Chocolate** 

Delicioso helado de Chocolate cubierto de crocantino italiano, salsa de chocolate y un ligero toque de crema chantilly.

\$ 10.800
- Filosofía Acaramelada** 

Helado de Vainilla y Caramelo, tajadas de banana y crocantes almendras que se unen para darle sentido, sabor y placer a la vida.

\$ 8.900
- Conera Chocolate x 4**

\$ 8.900
- Conera Chocolate x 10**

\$ 8.400



Pop Crunch

SABORES DE HELADO

Helado de Temporada

Helado de Navidad

- Almendra 
- Arequipe
- Avellana 
- Brownie
- Cheesecake de Limón
- Choco Rochelle 
- Chocolate
- Chocolate Brownie
- Chocolate Dulce Tumaco
- Chocolate Light
- Cocado
- Coffee Toffee 

- Fresa
- Galleta
- Maracuyá 
- Mora 
- Pistacho 
- Ron con Pasas
- Vainilla
- Vainilla Old Style
- Yogurt de Frutos Rojos
- Yogurt de Maracuyá
- Yogurt de Curuba

HELADOS VEGANOS

EN LECHE VEGETAL*

- Golden Latte  
- Cacao Nib Crunch  

*Productos sujetos a disponibilidad

 Helado de bajo índice glicémico (azúcar reducida).

- Vainilla Vegana  
- Limonada de Coco  

Productos Sujetos a Disponibilidad

- 

VEGANOS
- 

VEGETARIANO
- 

SIN AZÚCAR AÑADIDO
- 

SIN LÁCTEOS
- 

CONTIENE NUECES O MANÍ
- 

SIN GLUTEN
- *NUESTROS PRODUCTOS PUEDEN CONTENER TRAZAS DE GLUTEN.



JUGOS & BATIDOS

Frambuesa	\$ 8.300
Naranja	\$ 7.200
Uva	\$ 7.500
Fresa	\$ 6.400
Guanábana	\$ 6.900
Jugo natural de guanábana en leche.	
Limonada Natural	\$ 4.900
Limonada de Coco	\$ 8.900
Limonada de Hierbabuena	\$ 5.900
Limonada de Mango Biche	\$ 7.800
Limonada de Limón Mandarinino	\$ 5.900
Batido Alegría	\$ 7.900
Mango, maracuyá y piña.	
Batido Detox Especial	\$ 9.800
Piña, mango, kiwi y hierbabuena.	
Piña, Jengibre y Hierbabuena	\$ 7.600
Puro Bienestar	\$ 10.400
Acai y uva, endulzado con miel de agave.	
Batido Elixir	\$ 9.200
Guanábana y Lychee.	
Gulupada	\$ 7.500
Malteada	\$ 11.500
Elige el sabor de helado a tu gusto.	



Jugo de Frambuesa

EXTRACTOS

Prensados en frío

Clorofila	\$ 15.800
Manzana verde, pera, hierbabuena y wheatgrass.	
Eleva tu Energía	\$ 8.600
Zanahoria, jengibre y manzana.	
Energía Verde	\$ 8.600
Espinaca, manzana verde, pepino cohombro, perejil y gotas de limón.	
Purifica tu Sangre	\$ 8.600
Remolacha, pera, manzana verde, limón y jengibre.	
Shot de Wheatgrass	
(1 onza)	\$ 8.900
(2 onzas)	\$ 13.200

AGUAS FRESCAS

Hidratate	\$ 7.200
Agua de limón, pepino cohombro y manzana verde.	
Agua de Chía	\$ 6.000
Agua de Chía y Limón	\$ 6.600
Agua de Chía y Patilla	\$ 6.900
Agua de Lychees y Limón Mandarinino	\$ 7.800
Agua Manantial 500ml	\$ 5.200
Agua Manantial con Gas 300ml	\$ 5.200

BEBIDAS

Coca Cola Zero	\$ 4.300
Coca Cola	\$ 4.300
Kombucha Playa Tropical	
Copa	\$ 9.900
Botella	\$ 52.200
Kombucha Flor de Jamaica	
Copa	\$ 9.900
Botella	\$ 52.200

CAFÉS & OTRAS BEBIDAS

Café Moka Moka	\$ 11.900
Mezcla de café, chocolate y crema chantilly.	
Café Frozen Caramelo	\$ 11.800
Café con caramelo y crema chantilly.	



Kombucha Playa Tropical

CERVEZAS & VINOS

Club Colombia	\$ 7.800
Vino Tinto - AMORETINTO Botella	\$ 74.000
Cepa: Merlot. Origen: Chile.	
Vino Blanco - AMORETINTO Botella	\$ 74.000
Cepa: Gewurztraminer. Origen: Chile.	
Vino Tinto 1/2 botella - AMORETINTO	\$ 44.400
Cepa: Merlot. Origen: Chile.	
Vino Blanco 1/2 Botella - AMORETINTO	\$ 44.400
Cepa: Gewurztraminer. Origen: Chile.	



Copa Vino Blanco

Productos Sujetos a Disponibilidad

- VEGANO
 - VEGETARIANO
 - SIN AZÚCAR AÑADIDO
 - SIN LÁCTEOS
 - CONTIENE NUECES O MANÍ
 - SIN GLUTEN
- *NUESTROS PRODUCTOS PUEDEN CONTENER TRAZAS DE GLUTEN.

-arte-
sano-
CREPES & WAFFLES

HUEVOS

Harissa  	\$ 14.600
Una combinación de especias con zucchini, acelga, chips de kale, huevos, queso mozzarella y toque de yogurt, todo preparado en cacerola. Un toque de sabor a Marruecos.	
Huevo al Jardín   	\$ 15.900
Huevo en su punto. Acompañado de tomate y queso de cabra sobre pan artesanal.	
Huevos Australianos	\$ 21.900
Huevos, corte especial de tocineta, salsa poché, aguacate y tomate asado, todo sobre una tostada de pan artesanal.	
Nido Nuevo Benedicto 	
Huevo entero suave en canastilla de pan y salsa de queso.	
<i>Con un huevo nido</i> 	\$ 10.900
Nido Nuevo Benedicto Lomo Ahumado	
Huevo entero suave en canastilla de pan, acompañado de espárragos frescos, tapenade de champiñón portobello y aceite de trufa blanca.	\$ 16.600
<i>Con dos huevos nido</i>	\$ 17.900
Nido con Salmón	\$ 22.200
Huevo entero suave en canastilla de pan, acompañado de salmón ahumado y delicada salsa de mostaza.	
<i>Con dos huevos nido</i>	\$ 25.400
Nido con Salchicha 	\$ 12.600
Huevo entero suave en canastilla de pan, acompañado de mini salchichas de pavo.	
<i>Con dos huevos nido</i>	\$ 13.900
Revoltito de Tofu    	\$ 11.200
Tofu preparado con hogao y hierbas frescas.	



Nido con Salmón

CREPES & WAFFLES

Bretonne	\$ 15.800
Típica crepe francesa de jamón artesanal, queso emmental y huevo.	
<i>Con dos huevos</i>	\$ 17.400
<i>Con jamón serrano</i>	\$ 24.900
<i>Con pavo</i>	\$ 18.500
Estambul 	\$ 14.900
Crepe con berenjenas asadas, huevo, hummus de remolacha, yogurt griego y especias de Turquía.	
Palenque 	\$ 10.800
Huevo frito, quesito fresco, tomates asados, yogurt griego y un toque de albahaca.	
Gofre (Waffle Belga)	
Pídelo con:	
<i>Mantequilla & miel de abejas</i> 	\$ 7.900
<i>Mantequilla, syrup & huevo frito</i> 	\$ 9.400
<i>Huevo frito & salchichas de pavo</i>	\$ 12.200
<i>Huevo frito & tocineta</i>	\$ 12.200



Juicy Gofre

OTROS SABORES

Cereal Sabari  	\$ 11.700
Cereal de quinua, manzana, coco y nueces. Servido con yogurt de vainilla, arándanos y miel de abejas.	
Bowl Fuerza del Sol  	\$ 16.900
Sarraceno, quinua blanca y negra, albaricoque, almendras, mango y yogurt.	
Bowl Verde Vida  	\$ 18.600
Spirulina, kale, espinaca y aguacate con tajaditas de banano, arándanos, piña y coco rallado ¡exquisito!	
Tasty toasts 	\$ 12.300
Dos tostadas: una, con suero costeño de búfala, miel e hinojo; y la otra, con aguacate, limón, aceite de oliva, albahaca, hierbabuena y un toque de chili.	
<i>Con huevo</i>	\$ 13.600
Pancake de Ahuyama  	\$ 12.900
Con yogurt griego, granola artesanal y miel pura de abejas.	
Açaí Bowl  	\$ 16.900
Con banano, fresa, arándanos y granola.	



Bowl Verde Vida

JUGOS & BATIDOS

Frambuesa	\$ 8.300
Uva	\$ 7.500
Fresa	\$ 6.400
Guanábana	\$ 6.900
Jugo natural de guanábana en leche.	
Limonada Natural	\$ 4.900
Limonada de Coco	\$ 8.900
Limonada de Hierbabuena	\$ 5.900
Limonada de Mango Biche	\$ 7.800
Limonada de Limón Mandarino	\$ 5.900
Batido Alegría	\$ 7.900
Mango, maracuyá y piña.	
Batido Detox Especial	\$ 9.800
Piña, mango, kiwi y hierbabuena.	
Piña, Jengibre y Hierbabuena	\$ 7.600
Puro Bienestar	\$ 10.400
Acai y uva, endulzado con miel de agave.	



Jugo de Frambuesa

EXTRACTOS

<i>Prensados en frío</i>	
Clorofila	\$ 15.800
Manzana verde, pera, hierbabuena y wheatgrass.	
Eleva tu Energía	\$ 8.600
Zanahoria, jengibre y manzana.	
Energía Verde	\$ 8.600
Espinaca, manzana verde, pepino cohombro, perejil y gotas de limón.	
Purifica tu Sangre	\$ 8.600
Remolacha, pera, manzana verde, limón y jengibre.	
Shot de Wheatgrass	
(1 onza)	\$ 8.900
(2 onzas)	\$ 13.200

AGUAS FRESCAS

Hidratate	\$ 7.200
Agua de limón, pepino cohombro y manzana verde.	
Agua de Chía	\$ 6.000
Agua de Chía y Limón	\$ 6.600
Agua de Chía y Patilla	\$ 6.900
Agua de Lychees y Limón Mandarino	\$ 7.800
Agua Manantial 500ml	\$ 5.200
Agua Manantial con Gas 300ml	\$ 5.200
Agua Siembra	\$ 5.400



Shot de Wheatgrass

CAFÉS & OTRAS BEBIDAS

Café Moka Moka	\$ 11.900
Mezcla de café, chocolate y crema chantilly.	
Café Frozen Caramelo	\$ 11.800
Café con caramelo y crema chantilly.	



Moka Moka

Productos Sujetos a Disponibilidad