

Garden Café

by ALELÍ HOME DECOR

PANADERÍA

PANDEYUCAS - <i>Porción x 6</i>	18
EMPANADA HORNEADA	11
CARNE <i>aceituna, pimentón, huevo y cebolla</i>	
POLLO <i>pimentón y cebolla</i>	
CAPRESE <i>tomate, mozzarella y albahaca</i>	
CROISSANT SENCILLO	9
CROISSANT DE CHOCOLATE	12
CROISSANT DE ALMENDRAS	12
AREPAS - <i>Porción x2</i>	7
PALITOS DE QUESO - <i>Porción x2</i>	18
WAFFLE / MINI WAFFLE	9 (1/2 5)
*Adición Mantequilla & Syrup + 3	
*Adición Frutos Rojos + 7	
*Adición Helado de vainilla o chocolate + 10	
*Adición de Nutella + 9	

PAN BAGUETTE	5
PAN BRIOCHE MINI x2	7

CAFÉ DE MÁQUINA ESPRESSO

AMERICANO	5
AMERICANO DOBLE	8
ESPRESSO	5
RISTRETTO	5
CAPPUCCINO	8
LATTE	8
MACCHIATO	7
MOCHACCINO	8

En leche de almendras + 7

CAFÉ DE PRENSA FRANCESA / CAFÉ FILTRADO POR GOTEO

CAFÉ LA DIVISA ESPECIAL	10
<i>Nuestro café "LA DIVISA Especial" es balanceado con notas de chocolate y panela</i>	

INFUSIONES & TÉ

TÉ CALIENTE	8
INFUSIÓN HIERBAS	8
INFUSIÓN FRUTAS	8
<i>En leche deslactosada + 6</i>	
<i>En leche de almendras + 9</i>	

POSTRES

CRUMBLE CAKE	13
BROWNIE GARDEN CAFÉ	9
CAKE DE ZANAHORIA	13
CAKE DE BANANO & CHIPS DE CHOCOLATE.....	13
CAKE DE CHOCOLATE	13
(GF) CAKE DE ALMENDRA	18
CAKE DE NARANJA & AMAPOLA	14
CAKE DE DÁTILES	15
(GF) TARTA DE COCO	19
<i>Con Salsa Inglesa</i>	
GALLETAS DE ALMENDRAS X 5	12
MINI CORAZONES DE HOJALDRE X 8	5
PARFAIT DE FRUTOS ROJOS	18
HELADO DE VAINILLA / CHOCOLATE	10
MALTEADA DE VAINILLA / CHOCOLATE	19
AFFOGATO	14
<i>Helado de vainilla + Espresso</i>	
BAILEY'S AFFOGATO	25
<i>Helado de vainilla + Espresso + Baileys</i>	

BEBIDAS

AGUA NATURAL O GASIFICADA	5/8
LIMONADA NATURAL	7
LIMONADA YERBABUENA	8
LIMONADA DE COCO	11
SOMMET SABORIZADA	11
SODA ITALIANA	15
GASEOSA	9
COLD BREW	8
TÉ HELADO	8
CHOCOLATE CALIENTE	12
MILO FRÍO O CALIENTE	12
LECHE	8
<i>Leche de almendras + 9</i>	
JUGOS NATURALES	9
<i>En leche deslactosada + 6</i>	
<i>En leche de almendras + 9</i>	
GREEN SMOOTHIE	14
<i>Espinaca, apio, perejil, piña, naranja, jengibre</i>	

PANADERÍA, POSTRES & CAFÉ

Garden Café

by ALELÍ HOME DECOR

AL CENTRO

- PATÉ DE HÍGADO DE POLLO** 39
Paté acompañado de manzana y mermelada de ají con baguette caliente
- ✓ **BRIE AL HORNO** 43
Queso brie al horno con nueces y jalea de jalapeño y uchuva. Acompañado de tostadas de pan integral
- CARPACCIO DE RES** 39
Carpaccio con rúgula, lascas de parmesano, bañado en limón y aceite de oliva, acompañado de baguette
- ✓ **BURRATA DE BÚFALA** 40
Burrata con tomate san marzano, tomate cherry, tomates secos, y pistachos molidos, sobre una cama de pesto y aceite de oliva
- ANTIPASTO** 52
Jamón Serrano, chorizo español, quesos ciliegine y manchego, pimentones asados, aceitunas, corazones de alcachofa, tomates secos y rúgula. Servido con baguette
- ✓ **DIP DE ALCACHOFA & ESPINACA** 34
Alcachofa, espinaca, queso mozzarella y parmesano gratinado al horno. Servido con crostinis de pan.
- ✓ **TRIO DE TAHINE** 42
Tahine de Garbanzo, Berenjena y Pimentón servidos con mini zanahorias, brocolini y pan pita

SOPAS

- ✓ **ZANAHORIA & JENGIBRE** 19 (1/2 11)
Aromatizado con leche de coco, acompañado con mini pan brioche
- ✓ **BERROS** 19 (1/2 11)
Con crutones, germinados y un toque de crema agria
- ✓ **TOMATES ASADOS** 19 (1/2 11)
Con queso parmesano y aromatizado con pesto de albahaca
- ✓ **BRÓCOLI & ESPINACA** 19 (1/2 11)
Acompañada de mini pan brioche
- ✓ **TRÍO DE SOPAS** 20
3 shots de sopa de su elección y mini pan brioche

PIZZETAS

- ✓ **MARGARITA CON MOZARELLA DE BUFALA**..... 42
- CHORIZO ESPAÑOL** 36
- ✓ **ALCACHOFA & PARMESANO** con rúgula 40
- ✓ **BRIE & MANZANA** cebollas caramelizadas, rúgula, 40
walnuts, reducción balsámica
- BURRATA & JAMÓN SERRANO** 45

SANDWICHES

- SANDWICH DE ROASTBEEF** 38 (1/2 20)
Roastbeef, cebolla caramelizada, aguacate, rúgula y mostaza en pan baguette
- SANDWICH DE JAMÓN SERRANO** 39 (1/2 21)
Jamón serrano español, queso manchego y salsa tumaca en pan ciabatta
- SANDWICH DE PAVO** 38 (1/2 20)
Jamón de pechuga de pavo, queso brie, tocineta, manzana, rúgula, y mayonesa en pan ciabatta
- GARDEN MELT** 28 (1/2 15)
Croissant, jamón de pavo, queso holandés y mayonesa
- ✓ **TOSTONES DE GUACAMOLE & FETA** 31 (1/2 17)
Tostada integral, aguacate, queso feta, granada o fresa, hojas de menta y germinados
- Adición Salmón*..... + 16
- (GF)** Pide cualquiera de nuestros sandwiches en pan Multigranos - Gluten Free + 7

QUICHES

- QUICHE LORRAINE** 27
Queso, jamón, tocineta acompañado de ensalada
- ✓ **QUICHE VEGETARIANA** 27
Tomates secos, espinaca, champiñones acompañado de ensalada

ENSALADAS

- PAVO & FRESAS** 30 (1/2 16)
Rúgula, jamón de pechuga de pavo, fresas, walnuts, queso feta, quinoa crocante y vinagreta de fresa
- POLLO & MANZANA** 35 (1/2 18)
Lechuga, manzana, apio, arándanos, pistachos y vinagreta de la casa
- ✓ **GRIEGA** 31 (1/2 17)
Tomates cherry, queso feta, pepino, pimentones asados, aceitunas encurtidas, sobre cama de cuscus, lechuga, y viangreta de limón
- ROASTBEEF & AGUACATE** 30 (1/2 16)
Lechuga, roastbeef, aguacate, naranja, almendras, vinagreta de la casa

ACOMPAÑAMIENTOS

- ✓ **CHIPS** 10
De papa, yuca, arracacha, kale o mixtos
- ✓ **ENSALADA GARDEN** 10
Mix de lechugas, chontaduro encurtido y flores comestibles

PLATOS FUERTES

Garden Café

by ALELÍ HOME DECOR

VINO TINTO

Copa 375 ml 750 ml

SANTA RITA 3 MEDALLAS MERLOT (CH)	26	-	117
MONTEPULCIANO D ABRUZZO (IT)	-	-	122
B&C RESERVE PINOT NOIR (FR)	-	-	127
BERONIA CRIANZA RIOJA (ES)	86	-	169
NORTON BARREL SELECT MALBEC (AR)	88	-	171
PROTOS RIBERA DEL DUERO ROBLE (ES)	-	-	200

VINO BLANCO

Copa 375 ml 750 ml

SANTA RITA 3 MEDALLAS SAUVIGNON BLANC (CH)	26	-	117
RUFFINO ORVIETO CLÁSICO (IT)	-	-	130
MARQUES DE RISCAL (ES)	95	-	170
MARTIN CODAX ALBARIÑO (ES)	130	-	218

VINO ROSADO

750 ml

SANTA RITA 3 MEDALLAS ROSÉ (CH)	-	-	117
BERONIA ROSADO TEMPRANILLO (ES)	-	-	160

VINO ESPUMOSO

Copa 200 ml 750 ml

SAINT LOUIS BLANC (FR)	32	-	125
ANNA CODORNIU RESERVA (IT)	75	-	215

APERITIVOS

Copa 500 ml 1 lt

TINTO DE VERANO	35	65	122
DANISH GLØGG	35	-	-
<i>Vino tinto caliente, Brandy Domecq, infusión de especias. Con uvas pasas y almendras</i>			
SANGRÍA	-	65	122
<i>TINTO/BLANCO/ROSADO</i>			
<i>Vino Santa Rita 3 Medallas, Ron Bacardi, agua gasificada, maple syrup, jugo de naranja. Con fresas manzana, granada yerbabuena y romero</i>			
MIMOSA	25	-	150
<i>Cava Saint Louis Blanc & jugo de naranja</i>			
SANGRÍA CAVA	-	67	132
HAPPY KOMBUCHA	-	-	15
BAILEY'S	-	-	22
AMARETTO DISARONNO	-	-	32

CAFÉ +

SWEDISH COFFEE	-	-	25
<i>Americano + Vodka</i>			
MEXICAN COFFEE	-	-	25
<i>Americano + Tequila</i>			
SPANISH COFFEE	-	-	26
<i>Americano + Brandy</i>			
CARAJILLO	-	-	20
<i>Americano + Licor 43</i>			
ITALIAN COFFEE	-	-	27
<i>Americano + Amaretto</i>			

CERVEZA

STELLA ARTOIS	-	-	15
CLUB COLOMBIA	-	-	12

*Chelada o Michelada + 2

WHISKEY

Trago Botella

OLD PARR 12 AÑOS	30	313
BUCHANAN'S DELUXE 12 AÑOS	32	348
SINGLETON SINGLE MALT 12 AÑOS	36	365

VODKA

Trago Botella

SMIRNOFF	25	195
ABSOLUT	28	257
GREY GOOSE	48	550

TEQUILA

Trago Botella

EL CHARRO	25	253
DON JULIO REPOSADO	51	580

GINEBRA

Trago Botella

GORDON'S	25	240
TANQUERAY LONDON DRY	30	320
LONDON NO.1	44	505

COCTELES

MARGARITA	-	-	35
<i>Tequila El Charro, Triple Sec y limón</i>			
GOLDEN FIZZ	-	-	35
<i>Tequila El Charro, Sprite, rodaja de naranja</i>			
MOJITO	-	-	32
<i>Ron, Sprite, limón y yerbabuena</i>			
CUBA LIBRE	-	-	33
<i>Ron, Coca Cola, twist de limón y limón</i>			
DAIQUIRI LIMÓN	-	-	35
<i>Ron, Triple Sec, limón</i>			
DAIQUIRI FRESA	-	-	35
<i>Ron, Triple Sec, limón y fresas</i>			
PIÑA COLADA	-	-	35
<i>Ron, Triple Sec, leche de coco y piña</i>			
FANCY GIN	-	-	35
<i>Ginebra Gordon, Bitters y jugo de naranja</i>			
DRY MARTINI	-	-	35
<i>Ginebra Gordon, Vermouth, aceitunas</i>			
MOSCOW MULE	-	-	35
<i>Vodka Smirnoff, Ginger Ale y jugo de limón</i>			
MARTINI	-	-	35
<i>Vodka Smirnoff, Vermouth, aceitunas</i>			
BLOODY MARY	-	-	38
<i>Vodka Smirnoff, jugo de tomate, limón, Worcestershire y tabasco. Sal y pimienta al gusto</i>			
APEROL SPRITZ	-	-	30
<i>Aperol, Cava Saint Louis Blanc, agua gasificada y naranja</i>			