



BREAKFAST

GALLO PINTO ₱8100

A hearty dish of Gallo Pinto accompanied by your choice of eggs, sweet ripe plantains, creamy sour cream or fresh white cheese, rich avocado, and a selection of seasonal fruits.

SMOKED SALMON BAGEL ₱8600

A delightful bagel creation with homemade bread spread with pesto cream cheese, fresh arugula, slices of creamy avocado, and luscious smoked salmon. Accompanied by seasonal fruits.

BREAKFAST BURRITO ₱7900

A mouthwatering combination of Gallo Pinto, scrambled eggs, melty mozzarella cheese, creamy avocado, and crispy fried plantains, all wrapped in a soft wheat tortilla. Served with pico de gallo, chipotle sauce, and carrot pesto.

VEGAN GALLO PINTO ₱8100

Gallo pinto accompanied by avocado, ripe bananas, pico de gallo, a palmate tortilla, choose between a delicious falafel or fresh vegetables accompanied by seasonal fruits, pico de gallo and a soft tortilla. Choose between a hearty falafel or fresh vegetables from the garden, all accompanied by an assortment of seasonal fruits.

FRENCH TOAST ₱7500

Savor Our French Toast Masterpiece, Customizable with Your Choice of Classic Finish, Ham & Cheese or a Caprese Flair. Each Selection is Complemented by Luxurious Buttery Syrup and an Assortment of Seasonal Fruits.

Caprese + ₱200 | Ham + ₱400

COCONUT OATS ₱7100

Whole oats cooked in rich coconut milk and adorned with a hibiscus flower reduction, sliced bananas, juicy strawberries, sweet blueberries, and a generous sprinkle of granola.

CHIA BLISS BOWL ₱7300

A nutritious bowl featuring chia seeds soaked in coconut milk, mixed with exotic dragon fruit, crunchy granola, shredded coconut, and a selection of seasonal fruits.

CONTINENTAL BREAKFAST ₱8600

Classic breakfast: choose your style of eggs, crispy bacon, golden roasted potatoes, fresh toast, homemade jam, creamy butter, and a medley of seasonal fruits.

AVOCADO TOAST ₱7400

A slice of homemade bread smeared with pesto cream cheese, topped with creamy avocado, fresh arugula, a perfectly poached egg, and served alongside seasonal fruits.

BREAKFAST BAGEL ₱8200

Signature Handcrafted Bagel Brimming with a Perfectly Fried Egg, Melted Cheddar, Crispy Bacon, Peppery Arugula, and a side of Seasonal Fruit.

OMELETTE ₱8100

Craft your perfect omelette by choosing between Option 1 with ham and cheese or Option 2 with tomatoes, spinach, roasted chili, mushrooms, and onions. Served with a side of toast, fresh fruits, butter, and jam.

PANCAKES ₱7500

Artisanal Pancakes with Honey Drizzle, Creamery Butter, and Fresh Seasonal Fruit Medley

SHAKSHUKA ₱8100

A flavorful dish of eggs gently poached in a savory tomato sauce with aromatic spices. Served with warm pita bread, creamy tahini, and a side of babaganoush for a taste of the Mediterranean.

SMOOTHIE BOWLS

RED BERRIES ₱7950

A luscious blend of coconut milk, coconut cream, strawberries, blackberries, and blueberries, crowned with granola, banana slices, a dollop of peanut butter, and a sprinkle of almonds.

TROPICAL ₱7500

Transport your taste buds to paradise with a mix of coconut milk, mango, pineapple, and banana. Topped with granola, banana, apple, strawberries, and coconut for a tropical explosion.

AÇAÍ ₱7900

Dive into the Amazon rainforest with a velvety blend of açai, almond milk, blueberries, tahini, and peanut butter. A cocoa topping, along with fresh strawberries, mango, apple, banana, and granola, completes this exotic delight.

SIDES & EXTRAS

Avocado ₱1500
Eggs ₱1500
Cheese ₱1500

Ham ₱1500
Fried Plantain ₱1500
Bacon ₱2000

Smoked Salmon ₱3000
Pinto ₱2200
Side of Fruit ₱2000



Please leave us a review by scanning the QR Code



DESAYUNO

GALLO PINTO ₡8100

Un sustancioso plato de Gallo Pinto acompañado por tu elección de huevos, plátanos maduros dulces, natilla cremosa o queso blanco fresco, rico aguacate y acompañado por un surtido de frutas de temporada.

BAGEL SALMÓN AHUMADO ₡8600

Una deliciosa creación de bagel con pan casero untado con queso crema de eneldo, rúgula fresca, rodajas de cremoso aguacate y delicioso salmón ahumado. Acompañado de frutas de temporada.

BURRITO DE DESAYUNO ₡7900

Una apetitosa combinación de Gallo Pinto, huevos revueltos, queso mozzarella derretido, aguacate cremoso y plátanos fritos crujientes, todo envuelto en una suave tortilla de trigo. Servido con pico de gallo, salsa chipotle y pesto de zanahoria.

GALLO PINTO VEGANO ₡8100

Gallo pinto acompañado de aguacate, plátanos maduros, pico de gallo, una tortilla palmeada, elige entre un delicioso falafel ó vegetales frescos y acompañado por un surtido de frutas de temporada.

TOSTADA FRANCESA ₡7500

Disfruta de nuestra obra maestra de Tostada Francesa, personalizable con tu elección de acabado clásico, Jamón y Queso o un toque Caprese. Cada selección se complementa con un lujoso jarabe de mantequilla y un surtido de frutas de temporada.

Caprese + ₡200 | Jamón + ₡400

AVENA DE COCO ₡7100

Avena entera cocida en rica leche de coco y adornada con una reducción de flor de hibisco, banano rebanados, fresas jugosas, arándanos dulces y una generosa pizca de granola.

CHIA BLISS BOWL ₡7300

Un tazón nutritivo con semillas de chía remojadas en leche de coco, mezclado con fruta del dragón exótica, granola crujiente, coco rallado y una selección de frutas de temporada.

DESAYUNO CONTINENTAL ₡8600

Desayuno clásico: elige tu estilo de huevos, tocino crujiente, papas asadas doradas, pan fresco, mermelada casera, mantequilla cremosa y un surtido de frutas de temporada.

TOSTADA DE AGUACATE ₡7400

Una rebanada de pan casero untada con queso crema al pesto, coronada con aguacate cremoso, rúgula fresca, un huevo pochado a la perfección, y servida junto a frutas de temporada.

BAGEL DE DESAYUNO ₡8200

Bagel artesanal repleto con un huevo frito a la perfección, queso cheddar derretido, tocino crujiente, rúgula, salsa secreta de Aroma y un acompañamiento de fruta de temporada.

OMELETTE ₡8100

Elabora tu omelette perfecto eligiendo entre la Opción 1 con jamón y queso o la Opción 2 con tomates, espinacas, chile asado, champiñones y cebollas. Servido con un lado de pan tostado, frutas frescas, mantequilla y mermelada.

PANQUEQUES ₡7500

Panqueques artesanales con chorrito de miel, crema de mantequilla y de frutas frescas de temporada.

SHAKSHUKA ₡8100

Un sabroso plato de huevos suavemente pochados en una salsa de tomate sabrosa con especias aromáticas. Servido con pan pita caliente, tahini cremoso, babaganoush para un sabor del Mediterráneo.

SMOOTHIE BOWLS

BAYAS ROJAS ₡7950

Una mezcla deliciosa de leche de coco, crema de coco, fresas, arándanos y mora, coronada con granola, rodajas de banano, una cucharada de mantequilla de maní y una pizca de almendras.

TROPICAL

Transporta tus papilas gustativas al paraíso con una mezcla de leche de coco, mango y piña. Coronado con granola, banano manzana, fresas y coco para una explosión tropical.

AÇAÍ

Sumérgete en la selva amazónica con una mezcla aterciopelada de açai, leche de almendras, arándanos, tahini y mantequilla de maní. Un topping de cacao, junto con fresas frescas, mango, manzana, banano y granola, completa esta delicia exótica.

ACOMPAÑAMIENTOS Y EXTRAS

Aguacate ₡1500

Huevos ₡1500

Queso ₡1500

Jamón ₡1500

Plátano Frito ₡1500

Tocino ₡2000

Salmón Ahumado ₡3000

Pinto ₡2200

Guarnición de Frutas ₡2000



Por favor, déjanos una reseña escaneando el código QR.