



BREAKFAST Served from 7am - 11am

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.

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.

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.

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.

BREAKFAST BAGEL ₱8200

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

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.

PANCAKES ₱7500

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

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.

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.

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.

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

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.

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.

SIDES & EXTRAS

Avocado ₱1500

Eggs ₱1500

Cheese ₱1500

Ham ₱1500

Fried Plantain ₱1500

Bacon ₱2000

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, banana, and granola, completes this exotic delight.

FRESH JUICES

JUNGLE ₱3400

A refreshing blend of cucumber, green apple, kale, celery, and a splash of zesty lemon juice.

SUNSET ₱3400

A tropical burst of flavor with pineapple, carrot, and your choice of orange juice or a tantalizing turmeric and ginger twist.

LIFE ₱3400

Revitalize with a health-packed concoction of beet, pineapple, orange juice, ginger, and a handful of sweet strawberries.

AÇAÍ ₱3400

A harmonious blend of rich açai berries, smooth soy milk, indulgent cocoa, creamy tahini, and ripe bananas. Delightful, nourishing and perfect for a refreshing lift.

TEA & COFFEE

TEA OF YOUR CHOICE ₱1600

A selection of teas, including Hibiscus, tamarind, and lemon chocolate.

AMERICANO ₱1200

A classic, full-bodied coffee.

ESPRESSO Single ₱1200 / Double ₱2000

A classic, full-bodied coffee.

MACCHIATO ₱1300

Espresso "stained" with a dollop of frothy milk

CORTADO ₱1300

A perfectly balanced espresso cut with a small amount of warm milk

CAPPUCCINO ₱1600

Espresso with steamed milk and a velvety foam top.

MOCHA ₱1800

Espresso, steamed milk, and a chocolatey twist.

LATTE ₱1800

Espresso with a generous amount of steamed milk.

ICED COFFEE

CARAMEL FRAPPUCCINO ₱3400

A cool and creamy blend with caramel goodness.

ICED LATTE ₱2300

Espresso and milk, served over ice.

ICED MOCHA ₱2400

Iced espresso with chocolate and milk.

Dairy Alternatives: Soya / Almond / Coconut



DESAYUNO Servido de 7 a.m. a 11 a.m.

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.

GALLO PINTO ₡8100

Un sustancioso plato de Gallo Pinto acompañado por tu elección de huevos, plátanos maduros dulces, crema agria cremosa o queso blanco fresco, rico aguacate y una selección de frutas de temporada.

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 acompañado de frutas de temporada, pico de gallo y una suave tortilla. Elige entre un sustancioso falafel o verduras frescas del jardín, todo acompañado por un surtido 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.

BAGEL DE DESAYUNO ₡8200

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

PANQUEQUES ₡7500

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

BAGEL CON SALMÓN AHUMADO ₡8600

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

AVENA DE COCO ₡7100

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

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.

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

TAZÓN DE FELICIDAD DE CHÍA ₡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.

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 y un lado de babaganoush para un sabor del Mediterráneo.

ACOMPÑAMIENTOS Y EXTRAS

Aguacate ₡1500

Huevos ₡1500

Queso ₡1500

Jamón ₡1500

Plátano Frito ₡1500

Tocino ₡2000

SMOOTHIE BOWLS

BAYAS ROJAS ₡7950

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

TROPICAL ₡7500

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

AÇAÍ ₡7900

Sumérgete en la selva amazónica con una mezcla aterciopelada de açaí, leche de almendra, arándanos, hibiscus, tahini y mantequilla de maní. Un topping de cacao, junto con fresas frescas, plátano y granola, completa este exótico deleite.

JUGOS FRESCOS

JUNGLE ₡3400

Una refrescante mezcla de pepino, manzana verde, kale, hibiscus apio y un toque de jugo de limón cítrico.

ATARDECER ₡3400

Una explosión tropical de sabor con piña, hibiscus, zanahoria y tu elección de jugo de naranja o un tentador giro de cúrcuma y jengibre.

VIDA ₡3400

Revitaliza con una saludable mezcla de remolacha, hibiscus, piña, jugo de naranja, jengibre y un puñado de fresas dulces.

AÇAÍ ₡3400

Una mezcla de acai, cacao fresco, banano, leche de soya y tahini.

TÉ & CAFÉ

TÉ A TU ELECCIÓN ₡1600

Una selección de té, incluyendo hibisco, tamarindo y chocolate limón.

AMERICANO ₡1200

Un café clásico y robusto.

ESPRESSO Single ₡1200 / Double ₡2000

Un café clásico y robusto.

MACCHIATO ₡1300

Espresso "manchado" con una gota de leche espumosa

CORTADO ₡1300

Un espresso perfectamente equilibrado cortado con una pequeña cantidad de leche caliente.

CAPUCHINO ₡1600

Espresso con leche al vapor y una capa superior de espuma aterciopelada.

MOCHA ₡1800

Espresso, leche al vapor y un toque chocolatoso.

LATTE ₡1800

Espresso con una generosa cantidad de leche al vapor.

CAFÉ HELADO

FRAPPUCCINO DE CARAMELO ₡3400

Una mezcla fresca y cremosa con bondad de caramelo.

MOCHA FRIO ₡2300

Espresso helado con chocolate y leche.

LATTE FRIO ₡2400

Espresso y leche, servidos sobre hielo.

Alternativas Lácteas: Soya / Almendra / Coco