

Nami

COFFEE HOUSE

Desayunos

HUEVOS

Revueltos

Huevos orgánicos cocidos en ghee, con tostada de pan de campo y ciboulette. **\$13.000.-**

Avocado Toast

Pan brioche tostado en ghee, yogurt, palta y huevo mollet. **\$17.000.-**

Omelette de Claras

Con salmón ahumado, queso cottage y tostada de pan de campo de masa madre. **\$29.000.-**

Omelette

Con 2 ingredientes a elección: queso / hongos / espinaca / tomate con tostada de pan de campo de masa madre y cream cheese. **\$27.000.-**

EXTRAS: Salmón ahumado **\$13.000** / Pavita **\$6.500** / Huevo mollet **\$1.200** / Panceta **\$5.000**
Queso Cottage **\$5.500** / Pan sin gluten **\$5.500**

BOWLS & HEALTHY

Yogurt Casero 🌱

Con banana, arándanos, granola casera y miel especiada. **\$19.000.-**

Frutas de Estación 🌱 🌾

Con aromáticas y miel. **\$11.500.-**

Pancakes GF 🌱 🌾

Con mantequilla de maní, banana, miel y mermelada de frutos rojos sin azúcar. **\$19.500.-**

TOSTADAS & DULCES

Tostadas

De campo de masa madre, mermelada de frutos rojos, cream cheese y manteca batida. **\$13.500.-**

Pan de Banana

De harina integral y azúcar de coco tostado con crema de mani, banana y miel. **\$15.500.-**

French Toast

De pan brioche, crema inglesa, frutillas y banana bruleada. **\$20.000.-**

EXTRAS: Salmón ahumado **\$13.000** / Pavita **\$6.500** / Huevo mollet **\$1.200** / Panceta **\$5.000**
Queso Cottage **\$5.500** / Pan sin gluten **\$5.500**

Almuerzos

SANDWICHES

Pollo & Palta

Pan de campo, pollo, palta, tomate y aderezo verde. **\$27.000.-**

Tuna

Pan brioche, ensalada de atún con ciboullte, tomate, pepino, huevo mollet y cream cheese. **\$27.000.-**

Pavita

Pan de molde, pechuga de pavo, palta, tomate, cream cheese y ciboulette. **\$25.000.-**

Salmón Ahumado

Bagel, salmón ahumado, cream cheese y palta. **\$29.000.-**

Calabaza

Pan de campo, pesto de albahaca, calabaza asada, ricota, cebolla confitada, cherrys y kale. **\$21.000.-**

BOWLS

Para Armar 🥗

Base de verdes con 4 ingredientes a elección.

(2 vegetales + 1 proteína + queso / frutos secos) **\$27.000.-**

Proteína: Huevo Mollet / Pollo / Atún / Salmón (+**\$13.000**)

Vegetales: Tomate / Calabaza / Palta / Pepino

Quesos y frutos secos: Halloumi / Ricota / Parmesano / Almendras / Queso Cottage

Caesar 🥗

Mix de lechugas, pollo, palta, parmesano, dressing Caesar. **\$24.000.-**

Halloumi

Cous cous, pesto, almendras tostadas, pasas de uva, halloumi grillado, calabaza asada, tomate, rúcula y aromáticas. **\$25.000.-**

EXTRAS: Pollo asado **\$6.000** / Salmón ahumado **\$13.000** / Pavita **\$6.500** / Huevo mollet **\$1.200**
Panceta **\$5.000** / Queso Cottage **\$5.500** / Pan sin gluten **\$5.500** / Halloumi **\$7.500** / Papines **\$4.200**

Cafetería & Bebidas

CALIENTES

Espresso	\$5.000.-
Ristretto	\$5.000.-
Espresso doble	\$5.800.-
Americano (doble)	\$6.900.-
V60	\$9.500.-

CON LECHE

Macchiato	\$5.300.-
Magic	\$7.200.-
Flat white	\$7.500.-
Capuccino	\$6.100.-
Latte	\$6.500.-
Vainilla Latte (s/azúcar) ☕	\$8.300.-
Caramel Latte (s/azúcar) ☕	\$8.300.-

FRÍOS

Iced americano	\$7.300.-
Iced capuccino	\$6.500.-
Iced Flat White	\$7.900.-
Iced latte	\$6.900.-
Iced matcha latte	\$7.100.-
Cold Brew	\$8.000.-

CHOCOLATE, TÉ & MÁS

Mocaccino	\$6.800.-
Chocolatada	\$5.800.-
Chai latte	\$9.000.-
Matcha latte	\$6.700.-
English Breakfast	\$6.500.-
Té verde con Manzanilla y Cáscaras de Naranja	\$6.500.-
Infusión Rooibos y Vainilla	\$6.500.-
Té Verde de Japón con Menta y Peras	\$6.500.-

EXTRAS

Shot espresso / matcha	\$3.500.-
Leche de avena	\$2.000.-
Leche de almendras casera	\$2.500.-

CAFÉ PARA LLEVAR

Café Cuervo 250 g	\$39.000.-
-------------------	------------

JUGOS & REFRESCOS

Agua con / sin gas - LOCAL	\$5.000.-
Agua con / sin gas - Take Away	\$5.500.-
Gaseosas Coca Cola / Sprite	\$5.500.-

EXPRIMIDOS

Naranja \$6000	\$6.000.-
Pomelada con almíbar de tomillo	\$6.400.-
Limonada frozen · menta · jengibre	\$6.000.-

CAFÉS & TÉS ESPECIALES

Salted Vanilla Iced Latte Espresso · leche · espuma de vainilla sal marina	\$12.000.-
Protein Iced Latte Espresso · proteína de vainilla · leche yogurt	\$17.000.-
Tiramisú Iced Latte Espresso · leche · mascarpone cacao	\$12.000.-
PB Iced Latte Espresso · leche · espuma de maní	\$12.000.-
Mango Iced Matcha Latte Matcha · reducción de mango espuma de mango	\$13.000.-
Red Berries Iced Matcha Matcha · leche · reducción de frutos rojos · espuma de vainilla	\$12.000.-
Protein Iced Matcha Latte Matcha · proteína de vainilla	\$18.000.-

SMOOTHIES

Red Berries & Yogurt Frutos rojos · banana · yogurt · miel leche de avena	\$17.000.-
Banana & Crema de Maní Banana · manteca de maní · cacao leche de avena · dátil	\$17.000.-
Mango & Cúrcuma Mango · ananá · banana · jengibre cúrcuma · leche de coco yogurt de coco	\$17.000.-
Extra proteína sabor vainilla	\$3.000.-

Pastelería

LAMINADOS & PANES

Medialuna	\$7.000.-
Medialuna con jamón y queso	\$15.000.-
Croissant	\$8.000.-
Croissant con jamón y queso	\$14.500.-
Pan de chocolate	\$9.000.-
Chipa (GF) 🌾	\$7.500.-
Chipa con jamón y queso (GF) 🌾	\$19.500.-

DULCES

Budín de limón	\$9.000.-
Cookie de chocolate	\$8.000.-
Alfajor de nuez y dulce de leche	\$9.000.-
Alfajor de maicena	\$8.200.-
Torta s/azúcar y s/gluten 🌾 🌾	\$15.000.-

PASTELERÍA SIN AZÚCAR Y SIN GLUTEN 🌾 🌾

Snicker	\$8.900.-
Chocolate amargo 80%, pasta de maní, dátiles, almendras y maní.	
Bite proteico	\$8.400.-
Almendras, avellanas, nueces, proteína vegana y dátiles, bañado en chocolate amargo 80%.	
Dátil relleno de pasta de maní	\$8.400.-
Bañado en chocolate vegano al 80% y sal rosa del Himalaya.	
Dátil relleno de frambuesas orgánicas	\$8.400.-
Bañados en chocolate vegano al 80% y pétalos de rosas.	

🌾 Todos nuestros platos sin TACC son preparados con ingredientes sin TACC pero se realizan dentro de una cocina no estricta.

Marmi x ASSOULINE



@eveluxlifestyle

Explorá nuestra selección de libros
Assouline y velas, disponibles para llevar.

