

\*Gluten Free

## PARA TODOS LOS DÍAS 25k

Medio waffle de pandeyuca, huevos de la finca, fruta de temporada y la unión del jamón con queso mozzarella. Acompañado de un tinto **CHABOLA** o un perico Jardineño, para iniciar el día con memoria y sabor campesino.

\*Gluten Free

## BOWL DE FRUTAS CON GRANOLA 24k

Granola artesanal con yogurt **CHABOLA**, banano criollo, fresas, arándanos, kiwi, manzana y miel de la finca para empezar el día con la fuerza del campo.

## MIGAO CHOCOLATE 20k

Cacao orgánico acompañado de achiras crujientes, queso campesino y galletas.

## TOSTADAS FRANCESAS 29k

Pan brioche con frutas de la casa, miel de la finca, yogurt **CHABOLA** y mermelada artesanal de mora. El día empieza con dulzura.

## BROCHETAS 23k

\* 2 Panes de masa madre con tomates secos, salsa pesto y queso philadelphia. Un paseo por los sabores de la huerta.

\* 2 Panes de masa madre con guacamole, salsa pesto y huevo revuelto, como el canto de la tágara en la montaña.

\*Gluten Free

## SÁNDUCHE DE HUEVO 30k

Tres capas de waffle de pandeyuca que encierran huevo, jamón y queso mozzarella, junto a la frescura de la lechuga y la mayonesa **CHABOLA**.

## HAMBURGUESA DON INDALECIO 36k

Homenaje a la memoria. Carne **CHABOLA**, queso philadelphia, mezclum del bosque, tomate, pepinillo y tocineta, se visten con la intensidad de una reducción de Whiskey Jack Daniel's. Un tributo servido con chips de papa artesanal y mayonesa **CHABOLA**.

\*Gluten Free

## SÁNDUCHE AL ESTILO CHABOLA (Opción Vegetariana) 33k

Tres capas de waffle de pandeyuca con queso mozzarella, jamón, mezclum del bosque, tomate, pepinillo, acompañado de chips de plátano y mayonesa **CHABOLA**. Un bocado que sabe a hogar.

## NACHOS DEL PATIO 27k

Chips de plátano, guacamole, pico de gallo y carne **CHABOLA**. (Opción Vegana)

## CREMA DE TOMATE 29k

Crema de tomate **CHABOLA**, acompañado de sánduche de queso mozzarella. (Opción Vegana)

## OPCIONES DULCES

## TORTA DE CHOCOLATE 10k

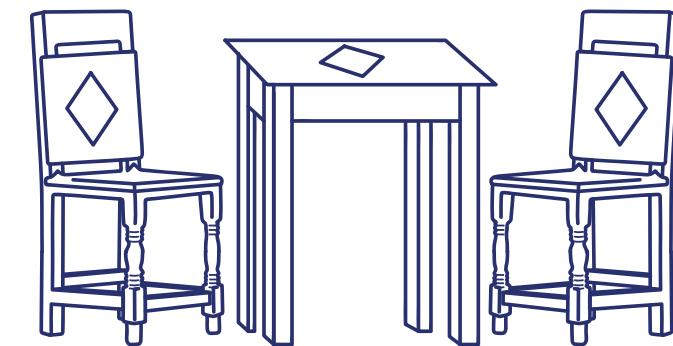
Acompañada de frostín de queso crema y fresas.

## WAFFLE DE PANDEYUCA 29k

- \* Con **HELADO**: Fresa, banano, arándanos, salsa de chocolate y arequipe.
- \* Con **YOGURT CHABOLA**: Manzana, arándanos, banano, kiwi, miel de la finca.

## WAFFLE NUTELLA, AREQUIPE o CARAMELO SALADO 23k

Medio waffle de pandeyuca acompañado de fresas y 1 bola de helado



GRACIAS POR SER PARTE DE NUESTRO SUEÑO

 Tu comentario es muy valioso para CHABOLA.

con toda el alma

## CAFÉ

Espresso	6k
Americano	6k
Capuccino	8k
Capuccino con Baileys	16k
Affogato	15k
Dirty Coffee	12k
Latte / Latte frío	10k / 12k
Mambe Latte	17k
Cold Brew / Orange Cold Brew	12k / 15k
Tinto CHABOLA	2.5k
Perico Jardineño	3k
Té Chai	13k

## SHOT DE KÉFIR

100% Origen

## CACAO ORGÁNICO

En agua / En leche

## MALTEADAS

Café / Chocolate / Fresa / Milo / Oreo / Gulupa / Frutos rojos.

CHABOLA (Baileys)

## JUGOS NATURALES

Mora / Fresa / Gulupa / Mango / Lulo.

En agua

En leche

	6k
	6k
	8k
	16k
	15k
	12k
	10k / 12k
	17k
	12k / 15k
	2.5k
	3k
	13k
	10k

	9k / 10k
	16k

	21k
	8k

	9k
--	----

## SODAS Y GASEOSAS

Soda	5k
Soda de Frutos amarillos / rojos	10k
Soda CHABOLA (Sandía)	12k
Soda Michelada	6.5k
Coca Cola	5.5k

## AROMÁTICAS E INFUSIONES

Aromática bolsita	2k
Infusión amarilla / Roja	6k
Infusión CHABOLA (con vino)	12k
Canelita	5k

## CERVEZAS

Águila	6k
Águila Light	6k
Costeña	5k
Coronita	7k
Club Colombia	8k
Michelada	1.5k+

## CÓCTELES

Margarita / Margarita tamarindo / Espresso Martini / Aperol Sprit / Mojito Cubano	33k
Mimosa	22k

Carajillo Tradicional / Carajillo CHABOLA	13k / 19k
---	-----------

## MÓCTEL

Lulo jengibre

## COPA VINO

## COPA VINO CALIENTE

17k

22k

22k

18k

17k

## LIMONADA AL VINO

## LIMONADA DE COCO

## LIMONADA DE CAFÉ

## LIMONADA DE HIERBA BUENA

17k

NOTA: Los pagos por datáfono tienen un incremento del 5%.

