

SÁNDWICHES

Sándwich Buenos días \$13000

Huevos, queso cheddar, panceta y mayo miso en pan brioche.

Hamburguesa DC-DQ + papitas \$24000

Doble hamburguesa smashed, doble queso cheddar, salsa Misty, pickles.

Tostadito de queso suculento \$15000

Parmesano, cheddar, pategrás, muzzarella, mermelada de cebollas.

Prensadito de chipá \$12000

Jamón horneado, pategrás, cheddar.

FAVORITOS

Shawarmisty \$22000

Wrap de pollo, tzatziki, criollita con cilantro. Sale con fritas.

Pancake XL \$15000

Mantequita de canela, salsa de DDL o honey butter syrup.

Tostada francesa \$13000

Pan brioche, syrup de naranja, frutas, crema ácida

Huevos al plato \$15000

Huevos revueltos o a la plancha, arvejas, espinaca, tomates confitados, quesito crema, pan.

Yogur y frutas \$12500

Granola, coulis de frutos rojos, miel, oliva.

Tostada con palta \$14500

Huevo poché, miel, oliva.

PARA SUMAR

Nuggets de pollo \$15000

Papas MISTY \$9500

Crocantes de papa rallada, mayo de miso y ketchup.

Papas fritas \$8500

Panceta súper crocante/Jamón horneado/Pollo \$4500

Palta \$4500

Pan \$2000

Huevo \$2000

Plancha/Poché/7'

Plato de frutas \$4500

ENSALADAS

Cobb \$24000

Pollo, huevo, palta, tomate, pepino, panceta, lechuga, queso azul, ranch.

César \$22000

Pollo rebozado, verdes, croutones, salsa cesar, parmesano.

Pollito Tikka \$22000

Verdes, pollo marinado en especias, tzatziki, cous cous, quinoa roja, aromáticas, huevo 7'.

Vegetariana \$20000

Verdes, portobellos salteados, fideos de arroz, zanahoria, repollos, pepino, mani, aderezo thai.

Platos

M O S T R A D O R

Lunette

\$5000

Galletita de masa quebrada,
ganache de choco blanco y café,
centro de avellanas, choco con
leche.

Cookie Triple C

\$6000

Cookie vainilla, canela, chocolate
blanco.

Cookie Choco-Power

\$6500

Vainilla, chocolate, nuez,
manteca tostada.

Alfajor choco blanco y pistacho

\$5500

Masa quebrada con almendras,
ganache de choco blanco y limón,
centro de cremoso de pistacho.

Alfajor Marpla

\$4500

Relleno de DDL colonial y
bañado en choco.

Financier

\$4500

Masa de maní, cremoso de
caramelo y choco con leche.

Medialuna

\$3900

(Opcional calentita con
jamón horneado y fontina
\$7500)

Budín

\$6000

Consultar budín del día.

Chipá Mucho Queso

\$4800

Parmesano, fontina, pategrás,
muzarella.

Pepa vegana sin gluten

\$6000

Harina de almendras, sesamo y
mermelada de frambuesa.

T O R T A S

Torta Vasca

\$12000

Torta cremosa de queso,
topping del día.

Torta Choco + Choco

\$12000

Bizcocho de chocolate, cremita de
DDL, confitura de frambuesas,
cremoso de chocolate.

Consultanos para llevarte tu
torta entera!

Lleva nuestra granola! 550g

\$23000

Pastelería

CALIENTES

Espresso \$4100

Espresso Doble \$4600

Espresso + Leche \$5500

Opción Grande \$5800

Espresso Doble + Leche \$5800

Opción Grande \$6100

Americano \$4800

Choco Caliente \$6500

Choco semiamargo, leche.

Mocca Blanco \$6500

Choco blanco, crema, leche en polvo tostada, shot de café.

Mocca Negro \$6500

Choco negro, cascara de naranja, clavo de olor, canela, shot de café.

FRÍOS

Soda Sugus \$6000

Soda, almíbar de ananá, jengibre.

Loco un coco \$6000

Agua de coco, jugo de limón, almíbar de menta.

Cold Brew Fantasía \$6000

Macerado 18 horas.

Chai Latte frío \$6500

Mix de especias MISTY, almíbar masala.

Juguito \$6000

Naranja, mandarina.

CAFÉ FILTRADO

Aeropress - V60 para 1 \$8500

(Opcional frío)

V60 para 2 \$12000

(Opcional frío)

TÉ

Té Tealosophy by Inés Bertón \$6000

(Consultar variedades)

LECHES VEGETALES

Leche de almendras \$1300

Cajú, dátiles.

Leche de avena \$1600

Por litro \$10900

OTRAS BEBIDAS

Agua con/sin gas \$3800

Gaseosas \$4300

Cerveza sin Alcohol \$4700

CUARTO DE CAFÉ

250gr de nuestro café de Tolva tostado por Fuego Tostadores.

\$28000

Bebidas