



BOWL VITAL / VITAL BOWL

Frutas frescas de temporada con menta, miel orgánica, granola especiada y coulis de frutos rojos. Con un toque de yogur griego.

Seasonal fresh fruits with mint, organic honey, spiced granola, red berry coulis, and a touch of Greek yogurt.

\$11 USD

AÇAÍ, FRUTA Y SEMILLAS / AÇAÍ, FRUIT & SEEDS

Bowl de açaí acompañado de frutos secos y frutas de temporada.

Açaí bowl served with dried fruits and seasonal fruits.

\$10 USD

YOGUR, GRANOLA Y FRUTA SECA / YOGURT, GRANOLA & FRESH FRUIT

Cremoso yogur acompañado de crujiente granola y fruta fresca de temporada.

Creamy yogurt served with crunchy granola and seasonal fresh fruit.

\$12 USD

HUEVOS AL GUSTO / EGGS YOUR WAY

Preparados según tu preferencia: omelette, fritos, revueltos o pochados.

Prepared to your liking: omelet, fried, scrambled, or poached.

\$10 USD

TRILOGÍA DOMINICANA / DOMINICAN TRILOGY

Clásico desayuno dominicano con mangú de plátano verde, acompañado de huevos al gusto, salami crujiente, queso frito dorado y cebolla salteada en aceite de oliva.

Classic Dominican breakfast with mangu, served with eggs your way, crispy salami, golden fried cheese, and sautéed onions in olive oil.

MANGÚ: Boiled and mashed, creamy green plantain purée.

\$12 USD

BAGEL DE SALMÓN / SALMON BAGEL

Sándwich de pan bagel relleno de salmón, eneldo y queso crema.

Bagel sandwich filled with salmon, dill, and cream cheese.

\$15 USD

PASTRAMI DELIGHT

Jugoso pastrami ahumado sobre pan artesanal, con mostaza Dijon, pepinillos frescos y queso suizo derretido.

Juicy smoked pastrami on artisan bread, with Dijon mustard, fresh pickles, and melted Swiss cheese.

\$10 USD

CROISSANT BENEDICTINO / BENEDICT CROISSANT

Croissant abierto con jamón o salmón, huevo pochado y salsa holandesa.

Open croissant with ham or salmon, poached egg, and hollandaise sauce.

\$9 USD

TOSTADA DE AGUACATE / OPEN AVOCADO TOAST

Rebanada de pan rústico con aguacate, huevo pochado, tomate cherry y jamón ibérico.

Slice of rustic bread with avocado, poached egg, cherry tomato, and Iberian ham.

\$8 USD

HOTCAKES CLÁSICOS / CLASSIC HOTCAKES

Con mantequilla, miel de maple, frutas o chocolate.

With butter, maple syrup, fruits, or chocolate.

\$9 USD

CREPES CON MERMELADA / CREPES WITH JAM

Suaves crepes con mermelada de temporada, para un toque dulce y delicado en cada bocado.

Soft crepes with seasonal jam, for a sweet and delicate touch in every bite.

\$8 USD

TOSTADAS FRANCESAS / FRENCH TOAST

Con pan brioche, compota de frutos rojos, crema batida y miel de maple.

With brioche bread, red fruit compote, whipped cream, and maple syrup.

\$9 USD

PLATO DE FRUTAS DE TEMPORADA SEASONAL FRUIT PLATE

\$7 USD

COMBOS

EARLY TEA TIME

Café a elección - Sándwich integral de huevo, queso y jamón de pavo - Banana - Barra de granola – Botella de agua.

Coffee of choice – whole wheat sandwich with egg, cheese, and turkey ham – banana – granola bar – bottled water.

\$12 USD

GREEN LIGHT

Tostadas de pan de masa madre con hummus y aguacate – smoothie verde con espinaca, pepino, manzana y jengibre – té verde o infusión de hierbas.

Sourdough toast with hummus and avocado – green smoothie with spinach, cucumber, apple, and ginger – green tea or herbal infusion.

\$12 USD

POWER DRIVE

Pan bagel con salmón ahumado, queso crema, alcaparras y cebolla morada.

Bagel with smoked salmon, cream cheese, capers, and red onion.

\$11 USD

BIRDIE BRUNCH

Omelette de claras con espinaca, champiñones y queso feta – pan tostado integral con aguacate – jugo natural (naranja, zanahoria o verde detox) – café o té.

Egg white omelette with spinach, mushrooms, and feta cheese – whole wheat toast with avocado – natural juice (orange, carrot, or green detox) – coffee or tea.

\$11 USD



PESCADO
FISH



LÁCTEOS
DAIRY



GLUTEN



MOSTAZA
MUSTARD



HUEVOS
EGGS