

# crisol

COLEGIALES

## café

\* **COLOMBIA SUPREMO.** Arábica 100%. Santander, Colombia. Notas: Caña de azúcar. Aroma: Limpio, fresco, cítrico y dulce.

POCILLO .....	\$130
JARRO .....	\$160
VASO .....	\$165
DOBLE .....	\$180
FLAT .....	\$180
LATTE caliente o frío .....	\$170
LATTE CR .....	\$210
CAPUCCINO caliente o frozen .....	\$185
AMERICANO + cascarita de naranja [FRIO] ...	\$185
COFFEE TONIC [FRIO] .....	\$190
agua tónica + shot de café + cascarita de limón	

OPCIONAL: **LECHE DE ALMENDRAS** media ración \$45 · ración \$70 | **CREMA** \$25 | **DECAF** \$15 | **NUTELLA** \$55 | **VAINILLA** \$40 | **MOCCA** \$50

## té

**TÉ EN HEBRAS** ..... \$170  
té verde · té negro · earl grey malva · citric chai

**HERBORISTERÍA** ..... \$170  
digestivo · menta · flores de manzanilla · tilo · rooibos

## batidos

[ VASO 330 ml .. \$250 | BOTELLA 500 ml .. \$350 ]

**ALTO RENDIMIENTO** banana + arándanos + pasta de maní + miel + leche de almendras

**ENERGÍA CR** frutilla + banana + maracuyá

**VITA C** pomelo + naranja + kiwi + jengibre

**DEL SOL** naranja + mango

**ESPECIAL VERANO** banana + kiwi + miel + leche

**A ELECCIÓN** elegí tu combinación de frutas e ingredientes favoritos

OPCIONAL SUPLEMENTOS NATURALES: **CÚRCUMA** \$50 | **LEVADURA NUTRICIONAL** \$65 | **POLEN** \$60 | **MORINGA** \$80 | **ESPIRULINA** \$100

## entre panes

**MARCHA TOSTADO** ..... \$350  
jamón cocido natural y queso tybo  
ó queso tybo y rodajas de tomate  
en pan árabe, molde lacteado o multise­millas

**COMBO MARCHA TOSTADO** ..... \$450  
jamón cocido natural y queso tybo  
ó queso tybo y rodajas de tomate  
en pan árabe, molde lacteado o multise­millas  
+ latte cr ó té en hebras (negro o verde)  
o jugo de naranja o limonada 330 ml.

## a toda hora con tu bebida o infusión favorita

**GRANOLA CRISOLERA** ..... \$510  
con frutos rojos, banana, miel,  
semillas de chí­a y yogur natural  
+ latte cr ó té en hebras (negro o verde)  
o jugo de naranja o limonada 330 ml.

[ elegí tu granola preferida: **CLÁSICA** copos de maíz, semillas de girasol y frutos secos | **POP** arroz inflado, quinoa inflada, damascos y pasas de uva | **ENERGÉTICA** mix de cereales, chips de chocolate semiamargo y mantequilla de maní ]

**PANCAKES FIT** ..... \$600  
pancakes de harina integral, mango, banana, mantequilla de maní, semillas de zapallo, granola pop y yogur natural  
+ latte cr ó té en hebras (negro o verde)  
o jugo de naranja o limonada 330 ml.

**TOSTADAS FRANCESAS** ..... \$550  
frutillas y arándanos con granola pop y miel  
+ latte cr ó té en hebras (negro o verde)  
o jugo de naranja o limonada 330 ml.

**ENGLISH MUFFINS** ..... \$510  
huevo a la plancha, panceta crispy, rúcula, tomate y palta  
+ latte cr ó té en hebras (negro o verde)  
o jugo de naranja o limonada 330 ml.

**HUEVOS REVUELTOS + CHIPA** ..... \$530  
VERSIÓN TRADICIONAL: con panceta crispy  
VERSIÓN VEGGIE: con espinaca salteada, o tomates cherry, o portobellos (consultá disponibilidad)  
+ latte cr ó té en hebras (negro o verde)  
o jugo de naranja o limonada 330 ml.

**TOSTÓN CR** ..... \$550  
pan de molde multise­millas, palta, huevo poché, tomates cherry, cebolla morada y mix de semillas  
+ latte cr ó té en hebras (negro o verde)  
o jugo de naranja o limonada 330 ml.

**PAN DE MASA MADRE Y JAMÓN CRUDO** .... \$570  
sandwich de jamon crudo y queso dambo;  
en pan de masa madre, con oliva extra virgen (opcional reducción aceto)  
+ latte cr ó té en hebras (negro o verde)  
o jugo de naranja o limonada 330 ml.

## bollería elaboración artesanal [ sin aditivos ni conservantes ]

**BIEN PORTEÑAS**  
· MEDIALUNA manteca o integral ..... \$45  
· LISTÓN DE GRASA y azúcar rubia ..... \$85

**PIEZAS CLÁSICAS** [ según disponibilidad ] ..... \$120  
· CRISOLERO (pan de cacao relleno de dulce de leche)  
· ROLL DE CANELA  
· CROISSANT  
· PASTEL HOJALDRE DE MANZANA  
· CHIPA

**PIEZAS ESPECIALES** [ según disponibilidad ] ..... \$145  
· BABKA DE CHOCOLATE  
· CROISSANT CON CREMA DE ALMENDRAS  
· GALETTE CON CURD DE LIMÓN  
· GALETTE DE PASTELERA, FRUTILLA Y PISTACHO  
· GALETTE DE PASTELERA Y ARÁNDANOS  
· CRUFFIN DE QUESO SARDO

## panadería con tu bebida o infusión favorita

**PORTEÑO** ..... \$290  
dos medialunas (manteca o integrales)  
o listón de grasa con azúcar rubia  
+ latte cr ó té en hebras (negro o verde)  
+ jugo de naranja 210 ml

**COLEGIALES** ..... \$380  
selección de panes con dips a elección (mermelada, dulce de leche, queso crema o manteca)  
+ latte cr ó té en hebras (negro o verde)  
+ mini jugo de naranja 110 ml  
OPCIONAL SIN TACC: TOSTADAS DE ARROZ.

**COMBO PIEZAS CLÁSICAS** ..... \$320  
bollería clásica a elección  
+ latte cr ó té en hebras (negro o verde)  
+ mini jugo de naranja 110 ml

**COMBO PIEZAS ESPECIALES** ..... \$345  
bollería especial a elección  
+ latte cr ó té en hebras (negro o verde)  
+ mini jugo de naranja 110 ml

## pastelería

**COOKIES** ..... \$145  
· AVENA, arándanos pasas y semillas de girasol  
· DOBLE CHOCOLATE con sal marina  
· VAINILLA con chips de chocolate  
· ALGARROBA y quinoa con corazón de manteca de maní

**MUFFINS** ..... \$165  
· FRUTOS ROJOS y chocolate blanco  
· BATATA, nuez, chí­a y azúcar rubia  
· INTEGRAL DE BANANA con corazón de dulce de leche

**ALFAJORES**  
· COCO y dulce de leche ..... \$120  
· ALMENDRAS y dulce de leche ..... \$125  
· CHOCOLATE CON LECHE y dulce de leche ... \$140

**BUDINES** [ por porción ]  
· ZANAHORIA, naranja y especias ..... \$160  
· LIMÓN y semillas de amapola ..... \$160  
· MANZANA, harina de almendras y semillas de zapallo ..... \$160

**SCONS**  
· SCON DULCE ..... \$120  
· SCON DE QUESO CHEDDAR ..... \$150

## tortas

[ por porción ]

CHOCOTORTA ..... \$280  
CRUMBLE DE MANZANA ..... \$250  
KEY LIME PIE ..... \$280  
CHEESECAKE CLÁSICO con frutos rojos ..... \$280  
CHEESECAKE DE MARACUYÁ ..... \$280  
OREO con corazón de dulce de leche ..... \$280  
HÚMEDA DE CHOCOLATE con frutos rojos ... \$280  
TARTELETA DE FRUTILLAS ..... \$280  
con pastelera de pistacho  
FLAN Y NUTELLA y peras horneadas ..... \$280  
BOMBA DE CHOCOLATE ..... \$280  
con crema de maní, merengue y castañas

# cocina

## platos

<b>OMELETTE DE PORTOBELLOS, TOMATES CHERRY Y QUESO SARDO</b> ..... \$570 * con tostada de pan zepellin con queso crema, jamón cocido y mix de verdes con semilla	
<b>GNUDI DE ESPINACA CON TOMATES CHERRY SALTEADOS</b> ..... \$670 rúcula fresca y queso brie	
<b>QUESADILLAS DE TERNERA DESMECHADA</b> ..... \$650 con queso fundido + totopos con pico de gallo, palta, cilantro y crema ácida	
<b>PIZZA INDIVIDUAL MARGARITA DE MASA MADRE</b> ..... \$650	

## sandwiches

<b>BAGEL DE SALVADO CON SALMÓN GRAVLAX</b> ..... \$690 palta, hojas de espinaca, alcaparras y aderezo de yogur, lima y eneldo; con papas asadas con pimentón ahumado	
<b>VEGGIE BABAGANOUSH EN PAN DE CENTENO Y NUEZ</b> ..... \$660 queso crema con hierbas, tomates cherry confitados, hongos portobello y brotes del día con papas asadas con pimentón ahumado	
<b>FOCACCIA DE POLLO CROCANTE CON COPOS DE MAIZ</b> ..... \$660 chutney de manzana, queso azul, rúcula y mostaza dijón; con papas asadas con pimentón ahumado	
<b>ROAST BEEF BRASEADO EN PAN JALÁ TRENZADO CON AMAPOLA</b> ..... \$670 panceta crispy, queso dambo, cebolla salteada, pepinillos en vinagre y salsa bbq; con papas asadas con pimentón ahumado	

## ensaladas

<b>SALMÓN GRAVLAX EN LÁMINAS SOBRE MBEYU</b> (tortilla de fecúla de mandioca) ..... \$690 con palta, tomate, cebolla morada, mango, semillas de zapallo, mix de verdes; con vinagreta de lima, eneldo y miel	
<b>BUDHA BOWL</b> ..... \$670 hummus de garbanzo y remolacha, berenjenas grilladas, calabaza asada, tomates cherry confitados, hongos gírgolas a la plancha, croquetas de falafel, olivas negras y palta; con alioli de cúrcuma y brotes	
<b>BIEN LATINA CON POLLO ESPECIADO</b> ..... \$670 con quinoa, choclo, palta, cebolla morada, croquetas de arroz yamaní y kale, tomates cherry, mix de verdes con cilantro y maiz cancha; con vinagreta de melaza de caña, limón y jengibre	
<b>LANGOSTINOS SALTEADOS CON CASTAÑAS DE CAJÚ</b> ..... \$690 palta, hinojos en conserva, gajos de pomelo y verdes	

## tapeo *pican dos*

<b>MORTADELA Y JAMÓN CRUDO</b> ..... \$680 tapenade y tomates cherry confitados; con pan de masa madre	
<b>LANGOSTINOS SALTEADOS</b> ..... \$700 con ensaladita de tomate, cebolla morada, hinojos confitados, pomelo y cilantro; con pan de masa madre	
<b>TIRADITO DE SALMÓN GRAVLAX</b> ..... \$730 con cítricos, alcaparras, eneldo y ralladura de naranja; con pan pita y raita	
<b>FALAFEL</b> ..... \$500 hummus de garbanzos con remolacha, pan pita con raita de pepino y cebolla	
<b>CROQUETAS DE KALE</b> [ pican dos ] ..... \$500 y arroz yamaní con alioli de cúrcuma	

## crisoleritos

<b>OMELETTE DE QUESO FUNDIDO</b> ..... \$510 con papas asadas	
<b>TAQUITOS DE TERNERA DESMECHADA</b> ..... \$550 y queso fundido; con papas asadas	
<b>FINGERS DE POLLO</b> ..... \$520 con papas asadas	

## menú de mediodía

\* [ LUNES A VIERNES 12 a 16 hs.  
Excluye feriados. ]

### PLATO DEL DÍA

+ LIMONADA 330 ml ... \$580  
+ LIMONADA 330 ml & CAFÉ ... \$680

### GALETTE O TARTA DEL DÍA

con mix de verdes  
+ LIMONADA 330 ml ... \$550  
+ LIMONADA 330 ml & CAFÉ ... \$650

## bebidas

### SIN ALCOHOL

AGUA MINERAL VILLAVICENCIO	\$140
GASEOSAS LINEA COCA-COLA	\$160
JUGO DE NARANJA .... 330 ml \$170   500 ml \$300	
LIMONADA ..... 330 ml \$170   500 ml \$300 con menta & jengibre	
TÉ VERDE ..... \$190 con maracuyá, limón, menta y soda	
POMELO ..... \$190 agua tónica, cedrón, bitter angostura	

### NUESTROS TRAGOS

NUESTRO GIN TONIC ..... \$320 gin, agua tónica, gope de angostura, rodaja de lima y ramita de eneldo	
APEROL SPRITZ ..... \$280 espumante, soda y rodaja de naranja	
CORDÓN DE AVILÉS ..... \$280 leoncé malbec, soda y rodaja de naranja	
REENCUENTRO ..... \$320 cynar, gin, espumante, almibar y lámina de pepino	
CAMPARI COLLINS ..... \$320 gin, campari, soda, jugo de limón y azúcar	
CESPED INGLES (jarra para compartir) ..... \$750 pimm's, frutillas, soda, rodajas de naranja, menta y láminas de pepino	

### CERVEZAS KIRA

HARUKI KOLSCH	\$190
TAKESHI AMERICAN IPA	\$190
OKINAWA GINGER	\$190
AKAI SCOTISH	\$190

### VINOS

[ consultá por copa del día ]

MYTHIC MOUNTAIN rosé	\$700
LABORUM torrontés	\$900
SAURUS SELECT pinot noir	\$1000
LAS PERDICES pinot grigio	\$680
CHAKANA SOBRENATURAL tannat	\$900
CHAKANA NUNA malbec	\$850

### ESPUMANTES

ROSA DE LOS VIENTOS pinot noir rosé	\$1000
DOÑA PAULA sauvage blanc	\$1050



## brunch

*comen dos • pican tres*

- DOS MEDIALUNAS
- ALFAJOR a elección
- TOSTADAS CON MERMELADA y queso crema
- GALETTE de hojaldre y crema pastelera con fruta de estación (consultar)
- DOS MINI GRANOLAS con yogur natural y frutos rojos
- HUEVOS REVUELTOS
- SCON DE QUESO CHEDDAR relleno con salmón gravlax y queso crema
- JAMÓN CRUDO láminas
- TOSTÓN VEGGIE BABAGANOUSH, queso crema con hierbas, tomates cherry confitados, portobellos y brotes del día, sobre pan de centeno y nuez

### BEBIDAS

- DOS LATTE CR
- BOTELLA DE LIMONADA O JUGO DE NARANJA O DOS APEROL SPRITZ

\$2500

[ SÁBADOS, DOMINGOS Y FERIADOS · 11 a 16 hs ]

crisol  
COLEGIALES