

Comidas

Canela Fina

Tostadas con queso crema y mermelada casera.
Opción pan libre de gluten. (GL)
Consultar panes.

Avocado Toast

Tostón de pan de semillas, huevo mollet, puré rústico de paltas, tomate fresco y mix de amapolas.
Opción pan libre de gluten. (GL)
Consultar panes.

Canela Fit

Tortilla de avena, claras de huevo, frutas de estación y miel.

Waffle Time

Chantilly y frutas de estación.
Dulce de leche y frutos secos. (CS)
Nutella, frutillas y arándanos.

Waffle Wellness (CS) (GL)

Waffle de harina de almendras y algarroba con frutas de estación y pasta de maní.

Vegan Pancake (V) (CS)

Leche de almendras, banana, arándanos y mermerlada casera.

Croque Monsieur

Sándwich de jamón, queso pategrás gratinado y bechamel.

Hummus Avocado (V)

Tostón de pan de semillas, hummus de zanahoria, palta y granola salada.
Opción pan libre de gluten. (GL)
Consultar panes.

Avocado Smoke Salmon

Tostón de pan de semillas, huevo mollet, puré rústico de paltas, tomate fresco, salmón ahumado y mix de amapolas.
Opción pan libre de gluten. (GL)
Consultar panes.

USA

Huevos de campo revueltos, panceta o jamón, queso, tostada y cream cheese.
Opción FIT: sólo claras.
Opción pan libre de gluten. (GL)
Consultar panes.

Croissant con jamón y queso

Nuevo!

Medialuna XL de manteca con jamón y queso

Nuevo!

Croissant con huevo, queso, palta y rúcula

Nuevo!

Croissant con jamón crudo, rúcula y tomate

Nuevo!

Bowl

Chía bowl

Yogurt del día con semillas de chía, granola casera y frutas de estación.

Yogurt Griego

Yogurt griego casero, zester de lima, granola casera y frutas de estación.

Wraps

Caeser

Tortilla casera, pollo, lechuga, queso sardo, panceta crocante y aderezo caeser.

BBQ

Tortilla casera, lomo en hebras, quesos cheddar y mozzarella, cebolla caramelizada y bbq.

Ensaladas

Grill Chicken Salad

Rúcula, pollo grillado, quinoa, palta, cherrys asados, cebollita crispy y aderezo alioli.

Salmon Salad (CS)

Mix de hojas verdes, salmón ahumado, pepino, cherrys, quinoa, mix de semillas y aderezo de palta.

Chicken Caesar

Mix de hojas verdes, pollo a la plancha, queso sardo, croutones y aderezo caesar.

Sandwiches

Baguetín Grill

Pan baguette, lomo a la plancha, queso, tomates frescos, salsa criolla y chiminesa. Acompañado de papines andinos al romero.

Waffle de lomo

Lomo en hebras, queso cheddar, cebolla caramelizada y tomate. Acompañado de papines andinos al romero.

Fried Chicken Sandwich

Pan ciabatta, pollo frito, coleslaw, rúcula y mayonesa de pimienta asado. Acompañado de papines andinos al romero.

Melt Sandwich

Tostado de jamón y queso, o sólo queso. Acompañado de papines andinos al romero.

Canela Burger

Hamburguesa casera de 180 gr., cebollas caramelizadas, panceta, queso cheddar y aderezo bbq. Acompañado de papines andinos al romero.

Canela Chicken

Pan salvado, manteca, pollo a la plancha, queso pategrás, rúcula, tomates secos, palta, cebolla morada y aderezo fresco. Acompañado de papines andinos al romero.

Quiché

Vegatales asados

Roquefort y calabaza

Jamón y queso

Pollo

Espinaca y queso

*Salen con ensalda o papines andinos al romero.

Empanadas

Pollo

Jamón y queso

Espinaca

Carne

Milanesa

Milanesa Canela

Milanesa de entrecot a la napolitana con queso mozzarella, tomate, orégano y salsa fileto. Acompañada de puré de papas.

Opcional: con guarnición de cintas al huevo con queso parmesano o papines andinos al romero.

\$4000

\$7100

\$7800

\$7800

\$7800

\$8000

\$9600

\$8600

\$12400

\$6600

\$4500

\$4500

\$6000

\$6000

\$9000

\$11000

\$14000

\$14000

\$13800

\$20000

\$13800

\$13800

\$14000

\$13000

\$11700

\$13800

\$14000

\$11500

\$2000

\$14700

Focaccias

Focaccia clásica	\$10000	Focaccia de mortadela	\$12000
		Con pesto de tomate seco, queso tybo, mortadela con pistachios y cream cheese.	
Focaccia de jamón crudo	\$12000	Focaccia de pepperonni	\$12000
Con jamón crudo, queso crema, tomate fresco, y rúcula.		Con gremolata de kale, pepperonni, queso fundido y tomates asados a la chapa.	
Focaccia de zanahoria	\$12000	Focaccia de pera y roque	\$12000
Con hummus de zanahoria, cebolla morada, tomate confit, palta y frutos secos.		Con peras caramelizadas, miel y tomillo fresco, queso azul, nueces tostadas y mix de rúcula.	

*Salen acompañadas de papines andinos al romero.

Cafetería

Café chico	\$3000
Café en jarrita	\$3300
Café doble	\$3700
Latte	\$3800
Submarino	\$4400
Capuccino Italiano	\$4800

Café espresso, leche montada con vapor y espuma, canela o cacao en polvo.

Adicional shot de café

Adicional leche de almendras

Bebidas

Agua mineral AQA	\$2800
Gaseosa línea Coca-Cola	\$2800
Agua saborizada	\$2800
Exprimido	\$4400
Licudo con mix de frutas del día	\$4400
Corona 335 cc	\$4400

Teed Coffe

Iced americano	\$4100
Café espresso frío.	
Iced latte	\$4100
Café con leche frío.	

Frappé Cream

Frutilla cream	\$5800
Frutillas y leche. On top: crema chantilly y salsa de frutilla.	
Canela oreo	\$5800
Crema y galletitas oreo. On top: crema chantilly y salsa de chocolate.	
Nutella cream	\$5800
Leche y nutella. On top: crema chantilly y salsa de chocolate	

Jarras

Green	\$8200
Lima, jengibre, almíbar y menta.	
Maracuyá y lima	\$8200
Maracuyá, lima, almíbar, jugo de naranjas y frutos rojos.	
Orange fresh	\$8200
Maracuyá, jugo de naranjas, almíbar, pomelo y albahaca.	

