

# B A Z A

## REAL FOOD

### DESAYUNO

#### SALMON TOAST \$6.900

Tostadas de pan de masa madre +palta alimonada +salmón ahumado +eneldo +aceite de albahaca y gomasio de cilantro.

#### AVOCADO TOAST **V** \$5.900

Tostadas de pan de masa madre +hummus de garbanzos +palta +huevo de gallina feliz pochado +crispy quinoa +salsa vegana.

#### PANCAKES MIEL **SG** \$5.900

Pancakes sin gluten +mantequilla +miel orgánica +frutos rojos +café o té a elección.

#### PANCAKES NUTELLA **SG** \$5.900

Pancakes sin gluten +nutella +frutos rojos +café o té a elección.

#### BAZA SPECIAL **VE** \$6.900

Variación de panes de masa madre +palta +mantequilla de maní +miel orgánica +jugo del día +café o té a elección.

### EXTRAS

HUEVOS REVUELTOS \$2.490

HUEVOS POCHADOS \$2.490

CANASTA DE PANES \$1.990

### CAFETERÍA

Todos con leche sin lactosa o pídelo con leche vegetal por \$300

EXPRESSO \$2.000

MACCHIATTO \$2.000

LATTE O ICE LATTE \$2.500

CHOCO LATTE \$2.500

TÉ E INFUSIONES \$2.000

### PARA TOMAR

AQUA PANNA O SAN PELLEGRINO \$3.200

JUGO NATURAL DEL DÍA \$3.500

TÉ HELADO DEL DÍA \$3.500

JUGOS PENSADOS EN FRÍO \$3.900

YERBA MATE \$3.900

KOMBUCHA \$3.900

MIMOSA BAZA \$3.900

### DULCES

VASITO DE YOGURT, GRANOLA Y BERRIES \$2.900

VEGAN CARROT CAKE **V** \$3.900

CAKE DE ALMENDRAS **SG** \$2.900

MUFFIN DEL DÍA \$2.900

MILHOJAS DE CHOCOLATE \$4.900

Chocolate al 72% con dulce de leche y mousse de chocolate.

TARTA TIBIA DE MANZANAS \$4.900

Con salsa butterscotch y helado de vainilla.

CHEESECAKE DE CHOCOLATE BLANCO **SG** \$4.900

Con base de brownie sin harina y salsa de frutas.

NUESTROS PLATOS ESTAN PREPARADOS EN UNA COCINA COMÚN POR LO QUE PUEDEN ESTAR EXPUESTOS AL GLUTEN.

**SG** SIN GLUTEN **V** VEGANO **VE** VEGETARIANO