



## ENTRADAS

- Brochetas** | \$ 15.000  
Brochetas de pan, mix de rúcula, tomates y uchuvas confitadas, con aderezo especial y semillas de girasol.
- Hummus** | \$ 14.000  
Suave y cremoso, acompañado de palitos crujientes de zanahoria y apio fresco.
- Fundido de Queso y Guayaba** | \$ 17.000  
Queso artesanal horneado con mermelada de guayaba y menta, acompañado de tostadas de pan.
- Antojitos Colombianos** | \$ 21.000  
Mini empanadas, pastelitos de pollo crujientes, choricitos en melao de naranja, guacamole artesanal y pico de gallo.
- Ensalada Di Bufala** | \$ 27.000  
Melocotón asado, burrata artesanal, jamón serrano, rúcula, reducción balsámica de maracuyá y semillas de girasol.

## BRUNCH

- Torrijas** | \$ 17.000  
Pan artesanal esponjoso, yogurt griego, fruta de temporada, miel y canela
- Bowl Frutal** | \$ 18.000  
Base de yogurt griego, granola artesanal, mermelada de maracuyá, fresas, uchuvas, chía y coco deshidratado.
- Migao** | \$ 17.000  
Tradicional migao con chocolate artesanal, mezcla de galletas y panes y queso mozzarella.
- Huevos al Plato Kreato** | \$ 20.000  
Cacerolita de huevos con pesto, albahaca, queso mozzarella, queso parmesano, tostadas de pan y fruta.
- Omelette** | \$ 21.000  
Tortilla de huevo, jamón de cerdo, queso mozzarella, tomates confitados con miel, tostadas de pan y fruta.
- Waffle Salado** | \$ 22.000  
Masa ligera y esponjosa, crujiente acompañada de viruta de tocineta ahumada, queso crema y miel.

## ENTREPANES

- Caprese** | \$ 21.000  
Pan artesanal, tomates asados, lechuga, pesto, mozzarella, aceite de oliva y semillas de girasol, con papitas crujientes.
- Falafel** | \$ 22.000  
Pan artesanal, proteína vegetal, ceviche de mango, champiñones y hummus, guacamole y papitas crujientes.
- Chicken Lover** | \$ 23.000  
Pan artesanal, pechuga de pollo marinada, queso crema, tocineta, alioli, mozzarella, guacamole y papitas crujientes.
- Simpático** | \$ 23.000  
Pan artesanal, carne de res desmechada, trocitos de maduro, pico de gallo y queso crema y papitas crujientes.

## TAZONES

- Veggie** | \$ 27.000  
Base de quinoa o arroz, proteína vegetal, cebollas encurtidas, noodles de zanahoria, mix de lechugas, hummus, maicitos, tomate cherry y vinagreta Kreato.
- Miel Moztacho** | \$ 30.000  
Base de quinoa o arroz, pechuga (100gr) en salsa de mostaza de Dijon y miel, brócoli, maicitos, tomate cherry, noodles de zanahoria, mix de lechugas, viruta de nachos, vinagreta Kreato, guacamole y alioli.
- Caribeño** | \$ 32.000  
Base de quinoa o arroz, camarón (220gr) al ajillo, pepino, madurito, tomate cherry, noodles de zanahoria, lechuga, láminas de coco caramelizadas, vinagreta Kreato y alioli.
- Arma tu Tazón** | \$ 30.000  
Escoge 1 base, 1 proteína, 2 salsas, 2 mix-ins, 3 vegetales y 2 toppings para armar tu tazón 100% a tu gusto.
- Bases:**  
Quinoa o arroz.
- Proteínas:**  
100 gr de camarón, pollo, champiñón o carne de res o 4 unidades de falafel.
- Vegetales:**  
Brócoli, zanahoria, pepino, cebolla roja, cebolla blanca, apio, ceviche de mango, encurtido de cebollas o tomate cherry.
- Salsas:**  
Reducción balsámica de maracuyá, guacamole, hummus, alioli de ajo o pesto.
- Toppings:**  
Maní, Semillas de girasol, cilantro, coco deshidratado, coco caramelizado, maduritos, maicitos, semillas de chía o nachos.

## BEBIDAS CALIENTES

Espresso	\$ 3.000
Americano	\$ 4.000
Capuccino	\$ 8.000
Latte	\$ 7.000
Café con Leche	\$ 7.000
Mocaccino	\$ 8.000
Aromática	\$ 4.000
Milo Caliente	\$ 8.000
Chocolate Artesanal	\$ 8.000
En agua o leche.	

## BEBIDAS FRÍAS

Guandolo	\$ 8.000
Aguapanela con limón, michelado con panela.	
Limonada Esmeralda	\$ 10.000
Piña, manzana verde, espinaca, limón tahiti, miel de abejas.	
Limonada Coral	\$ 10.000
Fresa, piña, limón, hierbabuena.	
Limonada de Coco	\$ 12.000
Milo Michelado	\$ 12.000
Lulada	\$ 14.000
Malteada	\$ 14.000
Jugo natural en agua	\$ 9.000
Jugo natural en leche	\$ 10.000

## FRAPPÉ DE CAFÉ

Tradicional	\$ 10.000
Con Fruta	\$ 12.000
Fresa, banano, mango o piña.	
Con Licor	\$ 15.000
Amaretto, ron o crema de whisky.	

## SODAS SABORIZADAS

Uva Blanca & Romero	\$ 8.000
Sandía & Albahaca	\$ 8.000
Frambuesa & Rosas	\$ 8.000
Tamarindo	\$ 8.000

## POSTRES

Frutos Salvajes	\$ 16.500
Confitura de frutos rojos, sultana triturada, helado de vainilla y ganache de chocolate.	
Waffle Masmelo	\$ 20.000
Masmelo, mermelada de uchuvas y maracuyá, galleta triturada y helado de vainilla.	
Break in the Ice	\$ 17.000
Bola de helado acompañada con crema de Baileys y Espresso de café.	
Tortas y postres del día	
Pregunta por nuestro 'Postre del Día', una dulce sorpresa que cambia constantemente.	

### Adiciones

Salsas	\$ 1.000
Galleta	\$ 2.000
Fruta	\$ 2.000
Helado	\$ 3.000

## LICORES

Vodka	\$ 8.000
Aguardiente	\$ 8.000
Crema de Whisky	\$ 8.000
Amaretto	\$ 8.000

## DIGESTIVOS

Tinto de Verano	\$ 15.000
Espresso Martini	\$ 17.000
Caipiriña de Aguardiente	\$ 17.000
Sunrise Mimosa	\$ 17.000

## CERVEZAS

Nacionales	\$ 6.000
Internacionales	\$ 10.000
Artesanales	\$ 17.000
Michelado	\$ 2.000

## VINOS

	Copa	Botella
Artesanal	\$ 15.000	\$ 60.000
Rosaleda	\$ 15.000	\$ 60.000

  
**KREATA**  
*Gastro • Bar*

@kreatagastrobar

323 5607990