

Brunch breakfast and lunch todo el día

Canasta de pan \$28.000

Lo que nos representa: los panes de la Liebre acompañados de confitura de frutos rojos, mantequilla y Nutella

Yogurt de La Liebre \$18.700

Yogurt natural hecho en casa (puedes cambiar por leche de almendras), acompañado de nuestra amada Carmelita, granola, frutas y miel.

Tostadas francesas

Originalmente son en nuestro pan brioche que aporta suavidad y notas dulces

Sencillas \$18.900

En pan brioche, acompañadas de miel maple, mantequilla y fruta

Las especiales \$28.800

Acompañadas con manzanas caramelizada, tocineta, miel maple, semillas de chía y semillas de girasol.

Las de Almendras \$29.500

Acompañadas con arándanos, fresas, Almendras en trozos y crema inglesa de la casa

PANCAKES NUEVOS \$33.000

Los más esponjosos hotcakes (3 U.) servidos con miel, yogurt griego, granola de la casa, canela y un glaze de naranja

Las de masamadre Aguacate Toast \$25.200

Huevos al gusto, aguacate, brotes verdes, queso feta y un toque de aceite de oliva.

Pidela con nuestra salsa de Muhammara, itoda una delicia! •Adición \$4.200

Las Veganas \$27.000

Sobre hummus de remolacha, llevamos champiñones salteados, aguacate y queso de marañón acompañada de almíbar de vino tinto.

Waffle de Buñuelo \$25.000

Receta tradicional de manera original. Acompañada de confitura de frutos rojos, fresas, Almendras y miel maple

Huevos NAPOLITANOS, ¡NUEVO! \$29.800

Con base de tomates frescos y bien maduros, albahaca y vino tinto se cocinan dos huevos lentamente. Se acompañan de queso feta y baguette de masa madre. ¡un infaltable para compartir!

•Pídelo con adición de tocineta crocante

Omelette \$27.900

2 huevos en tortilla, rellenos de queso mozzarella, tomates frescos, tomates secos y albahaca fresca. Acompañados de nuestro pan y confitura de frutos rojos

Huevos especiales \$33.200

Huevos con cacerola con elección de tocineta o jamón de pavo acompañados de tortilla de papa (tradicional Haashbrown) y pan brioche o masa madre y confitura

Huevos rancheros \$29.100

Sobre tortilla tostada y salsa ranchera levemente picante, disfruta de 2 huevos en cacerola acompañados de quesos madurados, aguacate y cilantro

Huevos trufados \$28.200

En pan de masa madre, huevos pochados en salsa trufada de la casa, acompañada de mix verde, aguacate y semillas de chía.

Calentao \$31.100

Perfecto matar el guayabo

Arroz salteado con frijolititos negros, 2 huevos al gusto, aguacate, mezcla de quesos y hogao criollo de tomate de árbol

•Acompáñalo con adición de chorizo de la casa \$8.500

Sándwiches

Elaborados con pan de masa madre o pan brioche. ¡Tu escoges!

Egg sandwich \$24.800

Pan brioche de hamburguesas, 2 huevos a tu elección con mezcla de quesos, tocineta o jamón de pavo, salsa de cilantro y brotes verdes

•Pídelo con adición de morcilla \$8500

Caprese

1.Quesos madurados: nuestra deliciosa mezcla de quesos, tomates frescos y secos, con un toque de ajo y albahaca sobre pan baguette \$24.300

2.Queso de marañón: un increíble queso de marañón, pesto de cilantro, tomates frescos y secos, con un toque de ajo y albahaca sobre pan baguette \$28.400

Sándwich de queso prodigioso \$24.800

No es cualquier sándwich de queso derretido, este es el definitivo. A base de pan brioche, mezcla de quesos madurados y mezcla verde con almíbar de vino tinto, Acompañado de salsa de cilantro de la casa

Trucha ahumada \$33.100

Con una salsa de yogurt griego y siracha, llevamos la trucha a otro nivel.

•Acompañado de aguacate, pepino crocante y cebollas encurtidas.

Un plato que evoluciona pero ¡NUNCA CAMBIA!

BBQ KOREANO con sabores que enamoran \$33.800

Sobre pan brioche de hamburguesa, tenemos carne desmechada (res) con salsa BBQ coreana, con de repollo morado y salsa de cilantro de la casa.

•Acompañado de las famosas ipapitas criollas del parque de El Retiro!

Pizzas

A base de Masa Madre

Margarita \$25.900

1.Vegetarianas salsa de la casa, tomates queso, mozzarella y albahaca fresca \$32.200

2.Veganas Salsa de la casa. tomates, queso de marañón y albahaca fresca

Vegetariana \$30.900

Tomates frescos, pimentón, champiñones, nuestra mezcla de quesos, aceitunas y albahaca fresca

Prosciutto \$33.200

Salsa de la casa, prosciutto, queso mozzarella y albahaca fresca.

La puedes pedir también en versión de sándwich de baguette de masa madre

Panadería y Repostería

•Croissant de mantequilla 100% \$6.500

•Croissant de almendras, nuestra versión con crema inglesa \$9.000

•Croissant con caramelo de la casa \$9.000

•Pan de chocolate amargo \$5.800

•Pan brioche de queso \$6.000

•Corazón Hojaldrado de canela \$6.800

•Corazón hojaldrado de Nutella \$7.800

•Brownies de chocolate amargo \$4.800

•Galletas chips de chocolate \$4.800

•Carmelitas \$5.800

•Carmelas \$6.000

•Tortas de yogurt y agraz \$7.800

•Muffin de banana \$6.000

•Muffin de zanahoria y jengibre \$6.000

•Torta de brownie y yogurt (porción) \$9.000

•Tarta de manzana (porción) \$9.000

•Helado de vainilla \$6.500

Otras delicias

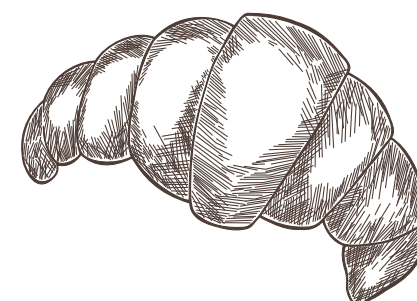
•Pastel de pollo y verduras al vino blanco \$13.500

•Empanadas de carne desmechada, papa criolla hogao y cilantro \$9.800

•Empanada de tomates frescos, secos y albahaca \$6.000

•Empanada de espinaca \$6.000

•Croissant de hierbas \$9.000



¡Para todo momento y compartir!

Bowl la liebre \$29.800

A base de garbanzos salteados, bañados en pesto de cilantro, acompañado de arroz y quinoa, pan masa madre y hummus de remolacha, mezclum con reducción de vino tinto, aguacate en semillas relleno de muhammara

El asiático \$33.800

Pollo salteado con salsa de sabores asiáticos, arroz con ajonjolí crocante, repollo morado encurtido y una ensalada a base de lechugas, pepino y aguacate acompañado de vinagreta naranja

Choripan \$18.900

En pan baguette masa madre, nuestro chorizo artesanal de cerdo y especias con chimichurri de la casa, picadillo israelí y brotes

Mini sandwichitos \$33.500

para compartir ¡NUEVO!

Un mix and match de sabores

•Mini sandwich de trucha ahumada

•Mini sándwich de champiñones y babaganush y repollo morado

•Y el mejor. Nuestra versión de sandwich de chorizo con muhamara, encurtido de cebollas, y brotes verdes

Trio de hummus \$28.000

Pan de masa madre y pan plano con nuestro delicioso hummus de remolacha, babaganoush un puré de berenjenas ahumadas y muhammara el mejor dip de pimentones rostizados



Nuestra cocina es consciente, honesta y genera bienestar

Smoothies y bowls

Son batidos deliciosos y llenos de nutrientes, perfectos para empezar tu día o recargar energía

El verde \$16.800

Batido con espinacas, albahaca, papaya, mango, banana, leche de Almendras y spirulina

Frutos del sol \$16.800

Batido con piña, mango, banana, leche de Almendras, cúrcuma y jengibre

Frutos rojos \$16.800

Batido con fresas, mora, banana, leche de Almendras y cardamomo

Arma tu bowl: escoge el batido + granola + fruta + nibs de chocolate \$24.000

Jugos

- Limonada de hierbabuena \$9.500
- Jugo de mora \$9.500
- Jugo de piña \$9.500
- Jugo de Naranja recién exprimido \$10.000
- Jugo de mandarina \$9.500
- MIMOSAS
- Jugo de naranja + Proseco \$16.500

Bebidas calientes

- Chocolate de la abuela \$9.500
- Aromática de frutas \$7.000
- Té caliente (Teresita) \$8.000
- Milo frío / caliente \$10.500

Otras bebidas

- Té Hatsu \$8.800
- Agua de botella Hatsu \$6.000
- Agua con gas Hatsu \$7.800
- Soda Hatsu \$9.000
- Bretaña (soda) \$7.500
- Soda saborizada Bretaña Limón o frutos rojos \$12.500
- Gaseosa \$5.500
- Vaso de leche \$4.500

Breña

Cocteles

Mocktail \$20.000
*Sin licor, coconut y ginger

Spritz \$28.000
Proceco espumante Ginebra con un toque de agua de rosas

Toronja paloma \$28.000
Deliciosa combinación de tequila y toronja

Moscow Mose \$28.000
Vodka y ginger beer

Cafés

Americano \$5.500

Mezcla de agua caliente y café procesado en máquina de Espresso



Latte \$7.500

Bebida preparada con leche y café espresso

Capuchino \$7.500

Preparado con café espresso y leche montada con vapor para crear la espuma

Machiato \$6.000

Café cortado, consistente en un espresso con una pequeña cantidad de leche caliente y espumada

Mocachino \$8.100

Un tercio de espresso, dos tercios de leche vaporizada y una parte de chocolate

Café de la montaña \$5.900

Café americano con una reducción de panela y limón mandarina

Café Frío \$9.400

Base de dos espressos más chocolate espresso
Preparación a una alta presión: sabor y textura concentrada

Cold brew \$9.500

Extracción de 18 h. a temp. A. Perfecto para comenzar el día 8.300 latte

Matcha Latte \$11.500

Té intenso de origen japonés. Ayuda a bajar la ansiedad y relaja

Chai Latte \$11.500

Nuestra receta original de té hindú a base de hierbas y especias

Café especial de La Liebre

• Para llevar!

Café de 220 gr. Molido \$32.000
Grano \$29.800

Café 340 gr. Molido \$39.800
Grano \$38.500

Mimosa Toronja \$20.000
Jugo de toronja (juniper) + proceco

Michelada \$20.000
Coconut + ginger + hierbabuena

Copa de vino de la casa \$18.000

Tienda: productos y artículos para llevar

Antojos

- Taza La Liebre \$25.000
- Cuadernos \$20.000
- Camisetas \$50.000
- Tablas de teca \$60.000



Para llevar

- Torta de yogurt y brownie \$78.900
- Torta de frutos rojos \$78.900
- Torta de zanahoria \$76.000
- Cajita de brownies \$30.000
- Cajita carmelitas \$38.000
- Cajita de carmelas \$40.000
- Chimichurri \$18.000
- Chorizos artesanales \$25.000
- Confituras
- Naranja y limón mandarina \$15.000
- Frutos rojos: agraz, fresas y moras \$29.000
- Almíbar de vino tinto \$16.000
- Alioli \$26.000
- Miel Bee \$28.000
- Granola de la casa



Información,
compras online,
eventos y reservas
www.siguelaliebre.com

Botellas que nos gustan

Vinos y botellas que nos gustan
Pregunta por disponibilidad de: pibas, medias y botellas

- Cerveza 3 cordilleras \$9.000
- Cerveza Torre Alta \$16.000
- Cerveza Club Colombia \$9.500

- Aguardiente Tapa Roja \$7.000
- Copa \$45.000
- Media

- Aguardiente Tapa Azul \$9.000
- Copa \$50.000
- Media
- Ron 8 años \$12.000
- Copa \$80.000
- Media

Nuestros panes

- Pan corteza de masamadre \$15.000
- Pan integral de semillas de avena y mostaza \$16.000
- Pan integral multigrano \$18.500
- Pan de chocolate \$18.500
- Pan Brioche \$16.000
- Pan brioche de queso \$18.500
- Corona de brioche \$20.000
- Pan corteza de masamadre quinoa y almendras \$20.500
- Baquete (por 3) \$10.000
- Pan brioche hamburguesa \$16.000
- Paq. Bases de pizza \$13.000

