

## Bebidas para brindar

- Cerveza 3 Cordilleras \$9.500
- Cerveza Torre Alta \$16.500
- Cerveza Club Colombia \$10.000

- 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



## 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

## 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) \$9.000
- Soda saborizada Bretaña Limón o frutos rojos \$13.500
- Gaseosa \$5.500
- Vaso de leche \$4.500

**Bretaña**

## Cafés

- Americano \$6.000  
Mezcla de agua caliente y café procesado en máquina de Espresso

- Latte \$8.500  
Bebida preparada con leche y café espresso

- Capuchino \$9.500  
Preparado con café espresso y leche montada con vapor para crear la espuma
- Con leche de almendras \$13.000

- Machiato \$6.000  
Café cortado, consistente en un espresso con una pequeña cantidad de leche caliente y espumada

- Caramel machiato \$12.000  
Café cortado, espresso y leche cremosa
- Adición de caramelo \$3.500

- Mocachino \$9.500  
Un tercio de espresso, dos tercios de leche vaporizada y una parte de chocolate

- Café de la montaña \$6.000  
Café americano con una reducción de panela y limón mandarina

- Café Frío \$10.500  
Base de dos espressos más chocolate espresso  
Preparación a una alta presión: sabor y textura concentrada

- Cold brew \$9.500  
Extracción de 12 horas a temperatura ambiente.  
Perfecto para comenzar el día

- Matcha Latte \$15.000  
Té intenso de origen japonés. Ayuda a bajar la ansiedad y relaja

- Chai Latte \$15.900  
Nuestra receta original de té hindú a base de hierbas y especias



Información,  
compras online,  
eventos y reservas  
[www.siguelaliebre.com](http://www.siguelaliebre.com)

# Tienda:

## productos y artículos para llevar

- Taza La Liebre \$25.000
- Cuadernos \$25.000
- Camisetas \$50.000
- Tablas de teca \$60.000
- Llaveros La Liebre \$35.000
- Stickers \$5.000

### Café especial de La Liebre

- Café de 220 gr. Molido \$37.000
- Grano \$32.000

- Café 340 gr. Molido \$45.000
- Grano \$42.000

## Para llevar

- Torta de yogurt y brownie \$85.000
- Torta de frutos rojos \$78.900
- Torta de zanahoria \$76.000
- Cajita de brownies \$30.000
- Cajita de Carmelitas \$38.000
- Cajita de Carmelas \$40.000
- Chimichurri \$18.000
- Chorizos artesanales \$25.000
- Confituras Naranja y limón mandarina \$16.500
- Frutos rojos: agraz, fresas y moras \$16.500
- Almibar de vino tinto \$29.000
- Alioli \$16.000
- Miel Bee \$26.000
- Granola de la casa \$28.000

## Repostería

- Croissant de mantequilla 100% \$7.000
- Croissant de almendras \$9.500
- Croissant con caramelo \$9.500
- Pan de chocolate semi amargo \$5.800
- Pan brioche de queso \$7.000
- Corazón hojaldrado de canela \$9.500
- Corazón hojaldrado de nutella \$9.500
- Brownies de chocolate semi amargo \$4.800
- Galletas chips de chocolate \$4.800
- Carmelitas \$5.800
- Carmelas \$6.500
- Tortas de yogurt y agraz \$7.800
- Muffin de banano \$6.000
- Muffin de zanahoria y jengibre \$6.000
- Torta de brownie y yogurt (porción) \$9.500
- Tarta de manzana (porción) \$9.500
- Helado de vainilla \$6.500

## Nuestros panes

- Pan corteza de masa madre \$16.000
- 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 masa madre quinua y almendras \$20.500
- Baquete \$10.000
- Pan brioche hamburguesa \$16.000
- Paquete bases de pizza \$13.000
- Pan semihojaldrado de canela \$20.500
- Pan masa madre con nuez del nogal \$20.500
- Focaccia \$16.000

## Otras delicias

- Pastel de pollo al vino blanco \$16.000
- Empanadas de carne desmechada, papa criolla hogao y cilantro \$10.500
- Empanada de tomates frescos, secos y albahaca \$7.000
- Empanada de espinaca y queso \$7.000
- Croissant de hierbas \$9.500



# Brunch breakfast and lunch

**Canasta de pan para empezar** \$28.000  
Lo que nos representa: los panes de La Liebre acompañados de confitura de frutos rojos, mantequilla y Nutella

## Batidos y bowls llenos de nutrientes

**Arma tu bowl:** escoge el batido + granola + fruta + nibs de chocolate \$25.000

**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

**Yogurt de La Liebre** \$18.700  
Hecho en casa, también lo puedes cambiar por leche de almendras, lleva carmelita, granola, frutas y miel.

**Tostadas francesas de manzana** \$28.800  
Con manzanas caramelizada, tocineta, miel maple, semillas de chía y semillas de girasol.

**Tostadas francesas de almendras** \$30.000  
Con arándanos, fresas, almendras en trozos y crema inglesa de la casa. Adición tocineta \$8.500

**Pancakes extra esponjosos** \$33.000  
Servidos con miel, yogurt griego, granola de la casa, canela y un glaze de naranja

**Waffle de buñuelo** \$28.000  
Receta tradicional de manera original. Acompañada de confitura de frutos rojos, fresas, almendras y miel maple

**Egg sandwich** \$26.000  
En croissant, pesto de cilantro y espinaca, huevos al gusto, mezcla de queso y tocineta  
•Pídelo con adición de morcilla \$8.500

**Mimosas y vino de verano: fresca y alegría que maridan a la perfección en tu brunch.**



**Huevos napolitanos** \$32.000  
En salsa de tomates, albahaca y vino tinto se cocinan los huevos lentamente, con queso feta y baguette.  
•Pídelo con adición de tocineta crocante

**Omelette** \$28.000  
Tortilla de huevo, rellena de queso, albahaca.  
Con pan y confitura

**Huevos especiales** \$35.000  
Huevos con tocineta o jamón de pavo, tortilla de papa (tradicional hashbrown), pan brioche o masa madre y confitura

**Huevos rancheros** \$30.000  
Sobre tortilla tostadita y salsa ranchera levemente picante, huevos a tu gusto, quesos madurados, aguacate y cilantro

**Huevos Guarceños ¡NUEVOS!** \$30.000  
Arepas de 100% maíz, hogao criollo a base de tomate de árbol, huevos a tu elección, queso asado y tocineta. Pídelo con adición de chorizo \$8.900

**Trufados toast** \$35.000  
Pan de masa madre, huevos a tu elección en salsa trufada, brotes, aguacate y semillas de chía.  
•Adición de tofu \$9.500

**Aguacate toast** \$27.000  
Huevos al gusto, aguacate, brotes, queso feta y un toque de aceite de oliva.  
•Pídelo con nuestra salsa muhammara \$4.500  
•Adición de tofu \$9.500

**Veganas toast** \$30.000  
Hummus de remolacha, champiñones, aguacate, queso de marañón y almíbar de vino tinto.

**Calentao** \$35.000  
Perfecto para matar el guayabo  
Arroz salteado con frijolititos negros, huevos al gusto, aguacate, mezcla de quesos y hogao criollo de tomate de árbol  
•Pídelo con adición de chorizo \$8.500



**Mimosa Tradicional** \$16.500  
Jugo de naranja 100% + procecco  
**Mimosa Toronja** \$18.000  
Jugo de toronja (Juniper) + procecco  
**Vino de verano** \$75.000  
Jarra (4 copas)

# Almuerzos que también son cenas

## Sándwiches

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

### Caprese

1. Quesos madurados: tomates frescos y secos, con un toque de ajo y albahaca \$30.000

2. Queso de marañón: pesto de cilantro, tomates frescos y secos, con un toque de ajo y albahaca \$32.000

**Sándwich de queso prodigioso** \$30.000  
No es cualquier sándwich de queso derretido, este es el definitivo. Pan brioche, mezcla de quesos madurados y mézclum con almíbar de vino tinto, con salsa de cilantro

**Trucha ahumada** \$38.000

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 coreano** \$40.000

En pan brioche, carne en cocción lenta, desmechada, encurtido de repollo, pepino y salsa de cilantro.  
•Acompañado de las famosas ipapitas criollas del parque de El Retiro!

**Thai burger** \$39.000

Trozos de pollo en salsa de curry y leche de coco, mayonesa de cilantro, pepino, coleslaw y mucho cilantro. Chips de plátano y más salsa

## Pizzas y/o Montaditos

Puedes elegir pizza de masa madre o versión montaditos en baguette masa madre

**Prosciutto** \$38.000  
Prosciutto, queso mozzarella y albahaca.

**Margarita** \$30.000  
Salsa napolitana, tomates, queso, mozzarella, albahaca y ajo negro

Veganas salsa napolitana, tomates, queso de marañón, albahaca fresca y ajo negro \$33.000

**Vegetariana** \$33.000  
Tomates, pimentón, champiñones, mezcla de quesos, aceitunas, albahaca fresca

# ¡Para todo momento y compartir!

**Trío de hummus** \$28.000  
Pan de masa madre, hummus de remolacha, babaganoush (puré de berenjenas ahumadas) y muhammara (dip de pimentones rostizados)

**Mini sandwichitos** \$33.500  
•Trucha ahumada y pepino  
•Champiñones y babaganoush y repollo morado  
•Chorizo con muhammara, encurtido de cebollas, y brotes

**Choripan** \$23.000  
En pan baguette de masa madre, chorizo, chimichurri, picadillo verde y brotes

**Bowl de trucha ahumada y ajo negro ¡NUEVO!** \$42.000  
Arroz con quinua y ajonjolí, crotones de queso, zanahorias glaceadas y mézclum. Mix de nueces con vinagreta de vinagre balsámico y vino tinto

**Bowl La Liebre** \$35.000  
Garbanzos salteados en pesto de cilantro, arroz y quinoa, pan masa madre, hummus de remolacha, mézclum con reducción de vino tinto, y aguacate en semillas relleno de muhammara

**Bowl asiático** \$39.000  
Pollo salteado, arroz con ajonjolí, repollo morado encurtido y una ensalada a base de lechugas, pepino y aguacate con vinagreta japonesa



## Maridajes perfectos...

### Vinos y Cocteles

**Mocktail** \$20.000  
\*Sin licor, coconut y ginger

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

**Toronja Paloma** \$28.000  
Deliciosa combinación de tequila y toronja

**Moscow Mule** \$28.000  
Vodka y ginger beer

**Michelada** \$20.000  
Coconut + ginger + hierbabuena

**Copa de vino de la casa** \$18.000

**Soda de vino tinto** \$15.000