

Bebidas para brindar

•Cerveza 3 Cordilleras	\$10.500
•Cerveza Torre Alta	\$18.000
•Cerveza Club Colombia	\$10.000

•Aguardiente Tapa Roja	
•Copa	\$10.000
•Media	\$65.000

•Aguardiente Tapa Azul	
Copa	\$12.000
Media	\$85.000
•Ron 8 Años	
Copa	\$16.000
Media	\$95.000



Jugos

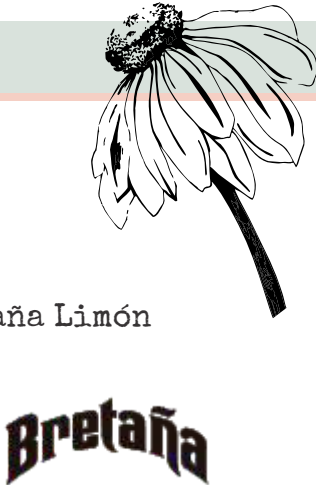
•Limonada de hierbabuena	\$12.000
•Jugo de mora	\$12.000
•Jugo de piña	\$12.000
•Jugo de naranja recién exprimido	\$15.000
•Jugo de mandarina	\$12.000

Bebidas calientes

•Chocolate de la abuela	\$10.500
•Aromática de frutas	\$8.000
•Té caliente (Teresita)	\$8.800
•Milo frío / caliente	\$12.000

Otras bebidas

•Té Hatsu	\$10.800
•Agua de botella Hatsu	\$8.000
•Agua con gas Hatsu	\$9.800
•Soda Hatsu	\$10.800
•Bretaña (soda)	\$9.800
•Soda saborizada Bretaña Limón	
o frutos rojos	\$14.500
•Gaseosa	\$6.500
•Vaso de leche	\$5.500



Cafés

Americano	\$6.500
Mezcla de agua caliente y café procesado en máquina de Espresso	

Latte	\$9.500
Bebida preparade con leche y café espresso	



Capuchino	\$10.500
Preparado con café espresso y leche montada con vapor para crear la espuma	
•Con leche de almendras	\$14.500

Machiatto	\$6.500
Café cortado, consistente en un espresso con una pequeña cantidad de leche caliente y espumada	

Caramel machiatto	\$12.500
Café cortado, espresso y leche cremosa	
•Adición de caramelo	\$4.000

Mocachino	\$10.500
Un tercio de espresso, dos tercios de leche vaporizada y una parte de chocolate	

Café de la montaña	\$7.000
Café americano con una reducción de panela y limón mandarina	

Café Frío	\$12.000
Base de dos espressos más chocolate espresso	
Preparación a una alta presión: sabor y textura concentrada	

Cold brew	\$10.500
Extracción de 12 horas a temperatura ambiente. Perfecto para comenzar el día	

Matcha Latte	\$15.500
Té intenso de origen japonés. Ayuda a bajar la ansiedad y relaja	

Chai Latte	\$16.500
Nuestra receta original de té hindú a base de hierbas y especias	



Información,
compras online,
eventos y reservas
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	\$90.000
•Torta de frutos rojos	\$85.000
•Torta de zanahoria	\$80.000
•Cajita de brownies	\$32.000
•Cajita de Carmelitas	\$40.000
•Cajita de Carmelas	\$42.000
•Chimichurri	\$18.000
•Chorizos artesanales	\$25.000
•Confituras	
Naranja y limón mandarina	\$16.500
Frutos rojos: agraz, fresas y moras	\$16.500
•Almíbar de vino tinto	\$29.000
•Alioli	\$16.000
•Miel Bee	\$26.000
•Granola de la casa	\$28.000

Repostería

•Croissant de mantequilla 100%	\$7.900
•Croissant de almendras	\$10.500
•Croissant con caramelo	\$10.500
•Pan de chocolate semi amargo	\$6.800
•Pan brioche de queso	\$7.500
•Corazón hojaldrado de canela	\$10.500
•Corazón hojaldrado de nutella	\$11.500
•Brownies de chocolate semi amargo	\$5.000
•Galletas chips de chocolate	\$5.000
•Carmelitas	\$6.500
•Carmelas	\$6.800
•Tortas de yogurt y agraz	\$8.200
•Muffin de banano	\$6.500
•Muffin de zanahoria y jengibre	\$6.500
•Torta de brownie y yogurt (porción)	\$10.500
•Tarta de manzana (porción)	\$10.500
•Helado de vainilla	\$7.000

Nuestros panes

•Pan corteza de masa madre	\$18.000
•Pan integral de semillas de avena y mostaza	\$17.800
•Pan integral multigrano	\$20.000
•Pan de chocolate	\$20.000
•Pan brioche	\$18.000
•Pan brioche de queso	\$20.000
•Corona de brioche	\$21.000
•Pan corteza de masa madre quinoa y almendras	\$21.000
•Baquete	\$10.500
•Pan brioche hamburguesa	\$18.000
•Paquete bases de pizza	\$13.000
•Pan semihojaldrado de canela	\$25.000
•Pan masa madre con nuez del nogal	\$25.000
•Focaccia	\$18.000

Otras delicias

•Pastel de pollo al vino blanco	\$18.500
•Empanadas de carne desmechada, papa criolla hogao y cilantro	\$12.000
•Empanada de tomates frescos, secos y albahaca	\$8.000
•Empanada de espinaca y queso	\$8.000
•Croissant de hierbas	\$9.500



Brunch breakfast and lunch	
Canasta de pan para empezar Lo que nos representa: los panes de La Liebre acompañados de confitura de frutos rojos, mantequilla y Nutella	\$28.900
•Batidos y bowls llenos de nutrientes	
Arma tu bowl: escoge el batido + granola + futa + nibs de chocolate	\$27.000
El verde Batido con espinacas, albahaca, papaya, mango, banana, leche de almendras y spirulina	\$17.800
Frutos del sol Batido con piña, mango, banana, leche de almendras, cúrcuma y jengibre	\$17.800
Frutos rojos Batido con fresas, mora, banana, leche de almendras y cardamomo	\$17.000
Yogurt de La Liebre Hecho en casa, también lo puedes cambiar por leche de almendras, lleva carmelita, granola, frutas y miel.	\$19.900
Tostadas francesas de manzana Con manzanas caramelizada, tocineta, miel maple, semillas de chía y semillas de girasol.	\$29.800
Tostadas francesas de almendras Con arándanos, fresas, almendras en trozos y crema inglesa de la casa. Adición tocineta	\$35.000 \$8.500
Pancakes extra esponjosos Servidos con miel, yogurt griego, granola de la casa, canela y un glace de naranja	\$35.000
Waffle de buñuelo Receta tradicional de manera original. Acompañada de confitura de frutos rojos, fresas, almendras y miel maple	\$32.000
Egg sandwich En croissant, pesto de cilantro y espinaca, huevos al gusto, mezcla de queso y tocineta •Pídelo con adición de morcilla	\$28.800 \$9.500
Mimosas y vino de verano: fresca y alegría que maridan a la perfección en tu brunch.	

Huevos napolitanos En salsa de tomates, albahaca y vino tinto se cocinan los huevos lentamente , con queso feta y baguette. •Pídelo con adición de tocineta crocante	\$35.600 \$8.000
Omelette Tortilla de huevo, rellena de queso, albahaca. Con pan y confitura	\$33.500
Huevos especiales Huevos con tocineta o jamón de pavo, tortilla de papa (tradicional hashbrown), pan brioche o masa madre y confitura	\$39.000
Huevos rancheros Sobre tortilla tostadita y salsa ranchera levemente picante, huevos a tu gusto, quesos madurados, aguacate y cilantro	\$38.000
Huevos Guarceños ¡NUEVOS! 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	\$39.000 \$10.000
Trufados toast Pan de masa madre, huevos a tu elección en salsa trufada, brotes, aguacate y semillas de chía. •Adición de tofu	\$38.000 \$10.500
Aguacate toast Huevos al gusto, aguacate, brotes, queso feta y un toque de aceite de oliva. •Pídelo con nuestra salsa muhammara •Adición de tofu	\$33.000 \$4.500 \$10.500
Veganas toast Hummus de remolacha, champiñones, aguacate, queso de marañón y almíbar de vino tinto.	\$36.000
Calentao 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	\$39.000 \$10.000
	
•Mimosa Tradicional Jugo de naranja 100% + procecco	\$18.000
•Mimosa Toronja Jugo de toronja (Juniper) + procecco	\$20.500
•Vino de verano Jarra (4 copas)	\$85.000

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	\$38.000
2.Queso de marañón: pesto de cilantro, tomates frescos y secos, con un toque de ajo y albahaca	\$39.900
Sándwich de queso prodigioso 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	\$33.500
Trucha ahumada 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!	\$42.000
BBQ koreano En pan brioche, carne en cocción lenta, desmechada, encurtido de repollo, pepino y salsa de cilantro. •Acompañado de las famosas ¡papitas criollas del parque de El Retiro!	\$45.000
Thai burger 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	\$42.000

Pizzas y/o Montaditos	
Puedes elegir pizza de masa madre o versión montaditos en baguette masa madre	
Prosciutto Prosciutto, queso mozzarella y albahaca.	\$39.900
Margarita Salsa napolitana, tomates, queso, mozzarella, albahaca y ajo negro	\$33.500
Veganas salsa napolitana, tomates, queso de marañón, albahaca fresca y ajo negro	\$36.800
Vegetariana Tomates, pimentón, champiñones, mezcla de quesos, aceitunas, albahaca fresca	\$38.000

¡Para todo momento y compartir!	
Trío de hummus Pan de masa madre, hummus de remolacha, babaganoush (puré de berenjenas ahumadas) y muhammara (dip de pimentones rostizados)	\$35.000
Mini sandwichitos •Trucha ahumada y pepino •Champiñones y babaganush y repollo morado •Chorizo con muhamara, encurtido de cebollas, y brotes	\$38.900
Choripan En pan baguette de masa madre, chorizo, chimichurri, picadillo verde y brotes	\$32.000
Bowl de trucha ahumada y ajo negro ¡NUEVO! Arroz con quinua y ajonjolí, crotones de queso, zanahorias glaceadas y mézclum. Mix de nueces con vinagreta de vinagre balsámico y vino tinto	\$42.500
Bowl La Liebre 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	\$38.000
Bowl asiático Pollo salteado, arroz con ajonjolí, repollo morado encurtido y una ensalada a base de lechugas, pepino y aguacate con vinagreta japonesa	\$42.000
	
Maridajes perfectos... Vinos y Cocteles	
Mocktail *Sin licor, coconut y ginger	\$22.000
Spritz Procecco espumante Ginebra con un toque de agua de rosas	\$30.000
Toronja Paloma Deliciosa combinación de tequila y toronja	\$30.000
Moscow Mule Vodka y ginger beer	\$29.000
Michelada Coconut + ginger + hierbabuena	\$22.000
Copa de vino de la casa	\$19.500
Soda de vino tinto	\$18.000