Camila Arana
PASTRY

DESDE PEQUEÑA, ESCUCHABA HISTORIAS SOBRE MI ABUELA Y SU PASIÓN POR LA PASTELERÍA, LA CUAL LA LLEVÓ A PREPARAR POSTRES PARA RECONOCIDOS RESTAURANTES DE ESA ÉPOCA.
A MÍ SIEMPRE ME GUSTÓ HACER POSTRES Y MUCHOS AÑOS DESPUÉS, DECIDÍ ESTUDIAR ARTE CULINARIO Y GESTIÓN DE RESTAURANTES EN LA USIL, CON DOBLE GRADO DEL INSTITUT PAUL BOCUSE, UBICADO EN LYON, FRANCIA. DURANTE LA CARRERA, TUVE LA OPORTUNIDAD DE REALIZAR PRÁCTICAS EN DISTINTOS LUGARES, EN ESPAÑA, EN UN RESTAURANTE CON UNA ESTRELLA MICHELIN Y EN MÉXICO, DE LA MANO DE JESÚS ESCALERA, QUIEN FUE NOMBRADO LATIN AMERICAN BEST PASTRY CHEF.
SIEMPRE TUVE EL SUEÑO DE ABRIR UNA PASTELERÍA Y JUNTO A MI PADRE, QUIEN POR MI ABUELA TAMBIÉN TUVO EL MISMO SUEÑO, LO HICIMOS REALIDAD. POR ESO, EN 2023 INICIAMOS UN TALLER DESDE EL CUAL EMPEZAMOS A PROVEER POSTRES A CAFETERÍAS Y RESTAURANTES.
EN JULIO DEL 2024, LOGRAMOS ABRIR NUESTRA PROPIA PASTELERÍA, DONDE CADA DULCE ESTÁ HECHO CON AMOR Y DEDICACIÓN, PENSADOS PARA ENDULZAR LA VIDA DE LOS DEMÁS.

CAMILA ARANA NEGRÓN
CHEF PASTELERA

NUESTRA HISTORIA

HELADOS ARTESANALES

CLÁSICOS	1 BOLA	2 BOLAS
STRACCIATELLA	12	17
CHOCOMAXIMO	12	17
LÚCUMA	12	17
MARAS SALTED CARAMEL	12	17
COOKIES & CREAM	12	17
VAINILLA FRENCH	12	17
DULCE DE LECHE	12	17
FRESA CON CHOCOCHIPS	12	17

PREMIUM - VEGANOS		
PISTACCHIO	15	23
FRUTOS ROJOS	15	23

STEVIA		
GIANDUIA	17	25

MILKSHAKES	Clásico	Pistacchio
SABOR A ELECCIÓN (CLÁSICOS O PISTACCHIO)	18	25

BEBIDAS CALIENTES

CAFÉS

ESPRESSO DOBLE | PANNA	7 | 8
AMERICANO	8
CAPPUCCINO	10
MACCHIATO	8
FLAT WHITE	11
CORTADO	8
AFFOGATO	16
MOCACCINO	11
LATTE	11
HOT CHOCOLATE	13

INFUSIONES 8

TENTACIÓN DE LOS ANDES
(maíz morado, airampo, hibisco, sauco, fresa, flores de aciano, rosas y anís estrella)

SELVA SAGRADA
(té verde, membrillo, manzana, cáscara de limón y flores de aciano)

HIERBA LUISA RADIANTE
(hierba luisa, cáscara de naranja y botón de oro)

CARICIA SILVESTRE
(hojas de anís, cedrón, yacón, piña y botón de oro)

ARMONÍA DEL CIELO
(manzanilla, melisa, pimpinella, milenrama, cáscara de limón y aciano)

BEBIDAS FRÍAS

JUGOS

SURTIDO *papaya, fresa y piña*	12
CITRUS *naranja, fresa, granadilla y maracuyá*	12
FRESA CON LECHE *fresa, leche entera*	14
LIMONADA	8
FRESA FROZEN	10
LIMONADA FROZEN	10
TROPICAL FUSION *frozen de maracuyá con mango*	14
HIBISCUS TWIST *limón y flor de jamaica*	13
SUMMER BREEZE *piña y hierbaluisa*	13
BASIL PASSION *maracuyá y albahaca*	13
ICED LATTE *espresso, leche, hielo*	12
ICED AMERICANO *espresso, hielo*	10
COLD BREW *café infusionado por 24 horas y hielo*	11
ORANGE COLD BREW *café infusionado por 24 horas, jugo de naranja y hielo*	13
FRAPPE CLÁSICO | MOCCA | CARAMEL *espresso, leche, hielo, chocolate o caramelo*	14 | 16

SALADOS

SANDWICHES

AVOCADO TOAST 18
pan de semillas, palta, tomates cherry, huevo de codorniz y reducción balsámica

ROAST BEEF 22
pan roseta, lomo fino, cebolla caramelizada, queso gouda, acompañado con salsa secreta

POLLO APALTADO 16
pan roseta, pollo con mayonesa, palta, acompañado con chips de papa

MIXTO 16
pan brioche artesanal, queso gouda y jamón crocante

FOCACCIA CAPRESE 18
focaccia, pesto genovés, tomates confitados, boconccinni, albahaca y aceite de oliva

SUCULENTO 18
pan de yema, mermelada de rocoto, jamón crocante, queso crema, arúgula y reducción balsámica

EMPANADA DE CARNE 12

ENSALADAS

ENSALADA PRIMAVERA 22
mix de lechugas, láminas de queso parmesano, tomate cherry, palta, choclo, praliné de pecanas acompañado de un aliño de maracuyá

ENSALADA CAMPESTRE 20
mix de lechugas, zanahoria rallada, tocino, manzana verde, crutones, acompañado de un aliño de honey mustard

DESAYUNOS

HUEVOS REVUELTOS 14
huevos, jamón y queso

CREAM CHEESE OMELETTE 17
queso crema, cebolla caramelizada, finas hierbas y chives

WAFFLES 16
miel de maple y frutos del bosque

ENSALADA DE FRUTAS 17
fresas, plátano, arándanos, kiwi y granola de la casa

POSTRES

CREMA VOLTEADA 15
textura perfecta con el toque justo de caramelo

LEMON PIE 15
base de galleta, crema de limón y merengue italiano

CHEESECAKE DE FRESA 15
base de galleta, cheesecake horneado y coulis de fresas

CHEESECAKE DE OREO 17
base de galleta oreo, cheesecake horneado, crema chantilly, salsa de chocolate y chunks de galleta de oreo

CARROT CAKE 17
cake de zanahoria, relleno con manjar de olla, cubierto de cremoso de queso y decorado con pecanas

TRES LECHES 15
bizcocho genovés, embebido con mix de leches y decorado con merengue italiano

RED VELVET 15
red velvet cake relleno con cremoso de queso y decorado con frutos rojos

TORTA DE CHOCOLATE 15
suave y húmeda, rellena con manjar de olla y fudge casero

TARTA DE PROFITEROLES 15
sablée de almendras, relleno de crema pastelera, decorado con profiteroles cubiertos con chocolate

VOLADOR 15
deliciosas capas de masa crocante, cubiertas con manjar casero

CAKE DE CASTAÑAS 17
suave bizcocho de castañas, cubierto con manjar casero

TRUFAS 4
manjar de olla, pecanas y un toque de cremoso de queso

PROFITEROLES 3
rellenos de crema pastelera, cubiertos con chocolate belga 55%

NEW YORK COOKIE - CHIPS 9
galleta estilo New York con chips de chocolate, crocante por fuera y suave por dentro

NEW YORK COOKIE - OREO 9
galleta estilo New York con chunks de oreo, crocante por fuera y suave por dentro

NEW YORK COOKIE - GIANDUIA 9
galleta de pecanas y chocolate estilo NY, rellena de gianduia de pecanas

NEW YORK COOKIE - ESPECIAS 9
galleta estilo New York con notas a canela, clavo con olor, jengibre, nuez moscada, crocante por fuera y suave por dentro

	Porción	Mini
ALFAJOR MANJAR DE OLLA *hecho con harina y maicena, relleno con manjar de olla*	8	3
BROWNIE DE OREO *mix de chocolate belga, bitter (55%), leche (35%) y galletas oreo*	12	3
BROWNIE DOBLE CHOCOLATE *mix de chocolate belga bitter (55%) y cacao en polvo*	12	3