

THE Flower Shop

DESAYUNO DE 7^{AM} A 12^{PM}

Bowl de Frutas \$155
Mix de Frutas, yogurt batido y pan francés tostado

Piña y Chía \$150
Coco tostado, nibs de cacao

Muesli Bircher \$128
Leche de coco, maracuyá, pitaya, mango

Tartina de Aguacate \$190
Aguacate en pan de centeno, limón y chile quebrado

Tartina de Ricotta y Miel \$165
Ricotta batida sobre pan de centeno, miel de Buna e higos

Mousse de Aguacate \$170
Rayadura de limón, miel, coco, frutos rojos, almedra

PANADERÍA TODO EL DÍA

Chocolatin \$55
Croissant \$55
Orejas \$55
Trenza de Canela \$55
Blondie con Frambuesa \$80
Croissant de Lavanda \$90
Galleta con Chispas \$50
Blossom Cake \$160
Rol de Canela \$70
Brownie \$75
Baguette Tostada \$150
Queso Idiazabal y jamón o mermelada

CAFÉ 275 ml.

Espresso 60 ml. \$40
Americano \$50
Flat White \$60
Macchiato \$45
Cappuccino \$55
Latte \$60
Cold brew \$65
Cold Brew con Agua Tónica \$105
Cafechata \$60
Carajillo \$150

BARRA FLOWERSHOP 275 ml. (Caliente, Frio o Frappé)

Chocolate de mesa (Normal o Cardamomo) \$70
Té Forté \$120
Matcha \$100
Taro \$100
Chai \$100
Chai Sucio \$120
Mocha \$ 85
Chocolate \$85
Capuccino \$85

Extras:

Shot de Café 60 ml. \$ 20
Jarabe 30 ml. ó Crema Batida \$10
Leche descremada 245 ml. \$8
Leche vegetal 245 ml. \$10

TISANAS 275 ml.

Fresa Kiwi \$85
Manzana \$90
Moras \$90
Ponche \$85

*No existe consumo mínimo / Precios expresados en moneda nacional / Propina no incluida / Precios incluyen IVA.

* Método de pago en efectivo moneda nacional, tarjeta Visa, Mastercard y American Express.

* Todos nuestros gramajes son pesados en crudo.

THE Flower Shop

LUNCH DE 12^{PM} A 10^{PM}

Hummus con Pesto \$180
Acompañado con pan pita

Bowl de camote y quinoa (100 gr.) \$240
Pollo asado al tomillo, aguacate, tomates cherry,
vinagreta de mantequilla de nueces

Cúscus de coliflor (100 gr.) \$275
Pollo especiado, queso feta, tomates heirloom,
aceitunas verdes, labneh, pan pita, pepino,
cebolla en escabeche

Ceviche de robalo (50 gr.) \$150
Leche de Tigre, limón, cilantro y tomate cherry

Tostada de atún (50 gr.) \$150
Marinado con aceite de ajonjolí, tostada de maíz,
alioli picante

Mejillones en escabeche \$190
Focaccia a la parrilla

Aceitunas marinadas \$110

Jamón ibérico \$200
Pan tomaquet

Pan de semillas \$155
Mantequilla de levadura batida

Chorizo ibérico (70 gr.) \$295
Cortado a mano

Tomates heirloom \$190
Ciruela y burrata

Laminas de Prosciutto (80 gr.) \$350
Cortado a mano

Queso Tomme de Mosto (100 gr.) \$140
Mantequilla, miel y pan

Queso Camembert (100 gr.) \$110
Mantequilla, miel y pan

Queso Reblochon (100 gr.) \$150
Mantequilla, miel y pan

BEBIDAS

Félix, Manzana 355 ml. \$90
Félix, Guayaba 355 ml. \$90
Félix, Mandarina 355 ml. \$90
Félix, Maracuyá 355 ml. \$90
Félix, Frambuesa 355 ml. \$90
Casa del agua 355ml, Mineral \$85
Casa del agua 355ml, Natural \$70
Miamor, Kombucha Original 355 ml. \$105
Miamor, Kombucha Antiox 355 ml. \$105
Miamor, Kombucha Focus 355 ml. \$105
Miamor, Kombucha Kombrew 355 ml. \$105
Miamor, Kombucha Relax 355 ml. \$105
Miamor, Kombucha Peace 355 ml. \$105

VINO POR COPEO

Vino Rosadito 250 ml. \$190
Lomita \$190
El vino de la casa es una selección
de temporada

CERVEZA 355 ml.

Bellas Artes \$90
Pasos Perdidos \$100
100 años \$100

MEZCAL 750 ml

Amarás Espadín \$1250
Amarás Ensamble \$2100
Amarás Cupreata \$2300
Amarás Cenizo \$2600

*El consumo de bebidas alcohólicas es exclusivamente para mayores de edad.

* La medida de vino por copeo es de 150 ml y para los espumosos es de 125 ml.

*No existe consumo mínimo / Precios expresados en moneda nacional / Propina no incluida / Precios incluyen IVA.

* Método de pago en efectivo moneda nacional, tarjeta Visa, Mastercard y American Express.

* Todos nuestros gramajes son pesados en crudo.

THE Flower Shop

BREAKFAST 7^{AM} TO 12^{PM}

Fruit Bowl \$155

Mix of fruit, whipped yogurt & sweet bread

Pineapple Chía \$150

Toasted coconut, cacao nibs

Bircher Muesli \$128

Coconut milk, passionfruit, dragon fruit, mango

Avocado Toast \$190

Toast bread, marinated with sesame oil,
spicy aioli

Ricotta & Honey Toast \$165

Whipped ricotta on sourdough local honey & figs

Whipped Avocado \$170

Lemon zest, honey, coconut flakes, fresh berries
almonds

BAKERY ALL DAY

Pain Chocolalat \$55

Croissant \$55

Orejas \$55

Trenza de Canela \$55

Blondie with Raspberry \$80

Lavender Croissant \$90

Cookie with Chocolate Chips \$50

Blossom Cake \$160

Cinnamon Roll \$70

Brownie \$75

Toasted Baguettes \$ 150

Idiazabal cheese and ham or jam

COFFEE 275 ml.

Espresso 60 ml. \$40

Americano \$50

Flat White \$60

Macchiato \$45

Cappuccino \$55

Latte \$60

Cold brew \$65

Cold Brew and Tonic \$105

Cafechata \$60

Carajillo \$150

FLOWERSHOP BAR 275 ml.

(Hot, Cold, Frappe)

Homemade Hot Chocolate
(Normal or Cardamom) \$70

Tea Forte \$120

Matcha \$100

Taro \$100

Chai \$100

Dirty Chai \$120

Mocha \$85

Chocolate \$85

Capuccino \$85

Extras:

Coffee Shot 60 ml. \$20

Syrup 30 ml. or Whipped Cream \$10

Skim milk 245 ml \$8

Plant-based milk 245 ml \$10

HERBAL TEAS 275 ml.

Strawberry Kiwi \$85

Apple \$90

Blackberries \$90

Punch \$85

*There is no minimum consumption / Prices are in local currency / Tips are voluntary / Prices include V.A.T.

* Payment method in cash national currency, Visa, Mastercard, American Express card.

* All of our proteins are weight raw.

THE Flower Shop

LUNCH 12^{PM} TO 10^{PM}

Hummus with Pesto \$180
Served with pita

Sweet Potato and Quinoa Bowl (100 gr.) \$240
Thyme roasted chicken, avocado, cherry tomatoes,
cucumber, nut butter vinaigrette

Purple Cauliflower Couscous (100 gr.) \$275
Spiced chicken, feta cheese, heirloom tomatoes,
green olives, labneh, pita crisps, cucumber, pickled
onions

White Fish Ceviche (50 gr.) \$150
Leche de tigre, lime, cilantro and cherry tomato

Tuna Toast \$150
Marinated with sesame oil, corn toast,
spicy aioli

Escabeche Mussels \$190
Grilled focaccia

Marinated Olives \$110

Iberian Ham \$200
Tomaquet bread

Seeded Sourdough \$155
Whipped yeast butter

Chorizo Ibérico (70 gr.) \$295
Hand cut

Heirloom Tomatoes \$190
Plum and burrata

Sliced Prosciutto (80 gr.) \$350
Hand cut

Tomme de mosto cheese (100 gr.) \$140
Butter, honey and bread

Camembert cheese (100 gr.) \$110
Butter, honey and bread

Reblochon cheese (100 gr.) \$150
Butter, honey and bread

DRINKS

Félix, Apple 355 ml \$90
Félix, Guava 355 ml \$90
Félix, Tangerine 355 ml \$90
Félix Maracuya 355 ml \$90
Félix Raspberry 355 ml \$90
Casa del agua 355ml, Sparkling \$85
Casa del agua 355ml, Still \$70
Miamor, Kombucha Original 355 ml \$105
Miamor, Kombucha Antiox 355 ml \$105
Miamor, Kombucha Focus 355 ml \$105
Miamor, Kombucha Kombrew 355 ml \$105
Miamor, Kombucha Relax 355 ml \$105
Miamor, Kombucha Peace 355 ml \$105

WINE BY THE GLASS

Vino Rosadito 250 ml \$190
House wine \$190
The house wine is a
seasonal selection

BEER 355 ml.

Bellas Artes \$90
Pasos Perdidos \$100
100 años \$100

MEZCAL 750 ml

Amarás Espadín \$1250
Amarás Ensamble \$2100
Amarás Cupreata \$2300
Amarás Cenizo \$2600

*The consumption of alcoholic beverages is only for people over the age of 18.

*The wine glass is 150 ml. & sparkling is 125 ml.

*There is no minimum consumption / Prices are in local currency / Tips are voluntary / Prices include V.A.T.

* Payment method in cash national currency, Visa, Mastercard, American Express card.

* All of our proteins are weight raw.