

Queremos que disfrutes cada experiencia con tranquilidad y confianza. sí tienes alguna **ALERGIA**, restricción alimentaria o sensibilidad a algún ingrediente, por favor **infórmalo** a nuestro equipo antes de realizar tu pedido. Estaremos felices de ayudarte y recomendarte opciones adecuadas para ti.



Tostada Verde Selva

Tostadas de pan campesino gratinadas con queso cheddar y mozzarella, servidas con aguacate cremoso, mermelada de tomate uvalina y queso campesino rallado.

\$30.250

Jardín Tropical

Yogurt griego cremoso con mermelada de gulupa, fresas, arándanos, banano, granola artesanal y miel.

\$38.800



Waffle Del Jardín

Waffle pan de yuca con miel.

\$18.400

Waffle Dorado Tropical

Waffle aromático de golden milk con queso mascarpone, almendras y miel. Acompañado con fresas y arándanos.

\$27.000





Sopa Sol de Montaña

Wrap Selva Andina

Tortilla rellena de huevos revueltos cremosos con tocineta crocante y salsa roja de chilaquiles. Acompañado con ensalada jungla o chips de tubérculos.

\$37.800

Sopa Roja de la Huerta

Crema de tomates asados con pesto, queso parmesano y crostini de pan.

\$21.000

Sopa Sol de Montaña

Crema de zanahoria con naranja, queso campesino y semillas de calabaza.

\$21.000

Sándwich Bruma Verde

Pan artesanal con pollo, pesto, queso de búfala, tomates san marzano, alioli de cilantro. Acompañado con chips de tubérculos

\$49.500

Chilaquiles Maíz Salvaje

Totopos de maíz morado con salsa roja de chilaquiles, pollo desmechado, huevo pochado, cilantro, tomates perla y queso campesino.

\$49.500

Crunch Selvático

Bastones de pollo apanados con semillas, avena y panko, servidos con papas criollas al horno, salsa jungla y salsa de la casa.

_____ **\$55.000**



Crunch selvático

Bowl Selva Viva

Bowl en base de arroz al jengibre con lima kaffir, zanahoria encurtida, manzana verde, aguacate y lentejas crocantes.

La proteína: Pollo en salsa agri dulce o Faláfel

_____ **\$49.500**

Burrata de la Huerta

Burrata cremosa , mermelada de tomates cherry, tomates perla, semillas de calabaza, reducción de balsámico y tostadas de pan campesino.

_____ **\$55.000**



Burrata de la Huerta

Waffle Selva Ahumada

Sanduche de waffle de pan de yuca relleno de pulled pork, queso mozzarella, tomates cherry horneados y mézclum fresco con Chips de tubérculos

_____ **\$49.500**

La Salvaje Pulled Pork

Hamburguesa en Pan brioche relleno de pulled pork , queso cheddar, tomate San Marzano, tocineta y mézclum fresco. Acompañada con papas criollas y salsa jungla.

\$46.000



Mini Explorador

Bastones de Pollo con papas a la francesa, miel y salsa de tomate

\$30.250

ADICIONES JUNGLOSAS

ADICIÓN DE HUEVO (Pochado, revuelto o frito)	\$4.900
ADICIÓN DE SALSA JUNGLA O DE LA CASA	\$8.700
ADICIÓN DE FALAFEL (Lenteja y frijol caraota)	\$14.900
ADICIÓN DE TOCINETA	\$12.900
ADICIÓN DE PAN CROSTINI	\$3.400
PORCIÓN DE TOTOPOS MAÍZ SALVAJE CON SALSA CHILAQUILES	\$19.400
PORCIÓN DE CHIPS DE TUBÉRCULOS, FRANCESA O CRIOLLA	\$12.900

DELICIAS SALADAS Y DULCES

Croissant Semillas	\$10.400
--------------------	----------

Croissant Fundido	\$12.400
-------------------	----------

Huerta Tropical	
Pastel hojaldrado con tomate, queso y albahaca	\$12.900

Bastón de Queso Campesino	
Tradicional palito de queso campesino horneado, acompañado de nuestra mermelada de fresa casera	\$14.900

Tartaleta de la Jungla	
Tarta de masa quebrada con huevos, crema de leche, panceta y queso	\$18.900

Tartaleta de la Jungla Vegatariana (Huevo y Queso)	
Tarta de masa quebrada con huevos, crema de leche y queso	\$15.600

Pan Chocolate	\$13.900
Esponjoso de Chocolate Vegano	\$16.400
Brownie Arequipe Especial	\$12.400
Brownie sin Culpa Brownie sin azúcar, sin gluten	\$10.700
Brownie Dorado Brownie con caramelo salado	\$10.700
Alfajor	\$3.900
Mini Galleta con Trozos Chocolate	
Mini Galletas de Macadamia	
Galleta Polvorosa con Nuez	
Trufa Brownie	\$5.400
Macarrons	\$8.900
Rollo de Canela	\$8.900
Esponjoso Choco Pistacho	\$10.600
Pastelito de Coco	\$10.600
Pastelito de Manzana	

NUESTRAS **TORTAS JUNGLOSAS**

Torta de Zanahoria	\$15.400
Torta de Maria Luisa	\$15.400
Torta Almojábana	\$15.400
Torta Vasca Junglosa	\$15.400
Cheesecake Bosque Tropical (Maracuyá o Frutos Rojos)	\$15.400
Expedición Dulce Déjate sorprender por 5 bocados dulces de nuestra selección (Opción ideal para compartir)	\$39.000
Helado de Vainilla	\$9.400

BEBIDAS CON Y SIN CAFÉ

Café descafeinado natural que sí sabe a Café de verdad
Pídelo en tu preparación preferida por **+ \$3.700**

FILTRADO

Filtrado Ediciones Especiales:
Elige la variedad y nosotros te lo preparamos en V60 o pregúntale a nuestros baristas por el recomendado. **\$15.400**

Los de la Bezerra
Preparados con nuestro café Jungla insignia (Blend Colombia Origen Jardín Antioquia)

Espresso **\$4.900**

Espresso Doble **\$6.900**

Americano
Espresso con dilución en agua **\$7.700**

Macchiatto
Espresso sencillo con leche texturizada **\$6.900**

Flat White
Espresso doble con leche texturizada.
Para los que disfrutan más sabor a café que de leche **\$9.700**

Cappuccino
Espresso doble con leche texturizada. **\$9.700**

Latte
Espresso sencillo con leche texturizada caliente.
Menos intenso que un Cappuccino **\$9.700**

Affogato
Espresso doble con helado de vainilla. **\$13.900**
Pídelo con licor del 43 por **+\$9.900** y eleva tu experiencia

Puedes reemplazar la leche tradicional por bebida de avena por +\$3.900



COLD BREW

Intenso, suave y refrescante. Café de especialidad extraído en frío por horas para despertar tus sentidos sin amargor.

El Clásico	\$9.700
Con tónica	\$16.900
Cold Brew Naranja	\$16.900

LATTES Y FRAPPÉS

Bebidas refrescantes con el equilibrio perfecto entre la intensidad de nuestro café y la cremosidad de la leche

Latte o Frapé Sencillo	\$9.900
Latte o Frappé Chantillí	\$11.900
Latte o Frappé con Esencia de vainilla Chocoana, Salsa de Chocolate y Crema Chantillí	\$18.700
Latte Jungla Vainilla Chocoana, Leche, Canela, Cold Brew y Cacao	\$23.900
Malteada con Café y Helado de Vainilla Puedes pedirlo con Chantillí por +\$3.900	\$22.900

Todos nuestros cafés combinan muy bien con Baileys **+\$7.900** o Licor 43 por **+\$9.900**



BEBIDAS SIN CAFÉ

INFUSIONES FRUTALES DEHIDRATADAS 100% NATURALES	\$9.400
--	---------

Otoño
Fresas, Uchuva, Dátiles, Yerbabuena

Primavera
Maracuyá, Uchuva, Manzana, Dátiles y Albahaca

Verano
Lulo, Piña, Mango, Dátiles, Cardamomo

Invierno
Mora, Fresa, Naranja, Dátiles y Flor de Jamaica

MATCHAS

Energía y potencia antioxidante

Matcha Latte con Agua	\$9.700
Matcha Latte Caliente	\$9.700
Matcha Latte Con Mermelada Natural de Fresa	\$23.900
Matcha Latte o Frappé Frío	\$17.900

TÉ CHAI

El exquisito equilibrio del té negro, especias y leche

Té Chai Caliente	\$12.900
Té Chai Latte o Frappé	\$15.900

BEBIDAS FUNCIONALES

Superalimentos, adaptógenos y nootrópicos que potencia y transforma tu salud y bienestar by PADAM®

Buddhi Blue Latte con el poder de la espirulina azul	\$12.900
Buddhi Blue Latte Frío	\$15.900
Leche Dorada Latte Frío	\$15.900
Leche Dorada Latte	\$12.900

Los beneficios de la cúrcuma en una milenaria receta símbolo de la medicina Ayurveda

OTRAS BEBIDAS

Milo Caliente	\$10.900
Milo Frappe	\$13.900
Chocolate Caliente (Endulzado con Esplenda)	\$10.900
Pídelo con Mini Masmelos por + \$4.900	\$10.900
Chocolate Frappe (Endulzado con esplenda)	\$13.900

Puedes reemplazar la leche tradicional por bebida de avena por +\$3.900

Agua Manantial Con o Sin Gas	\$9.800
Coca-Cola Original o Zero	\$10.000
Sprite	\$10.000
Soda Sweepers	\$10.000

Puedes michelar las bebida que desees o pedir zumo de limón extra por + \$3.900

JUGOS NATURALES

Jugos

Maracuyá, Frutos Rojos, Mango, Guanábana, Piña - Yerbabuena

\$15.900

Limonada Natural

\$15.900

Limonada de coco

\$18.700

SODAS JUNIPER DRINKS®

El arte de conectar ingredientes naturales Colombianos pensados para elevar cada momento

\$16.900

Soda Durazno Criollo

Soda Toronja Rosada

Soda Rosas

Manzana y Pera combinada con extracto natural de Pétalos de Rosa

Soda Michelada

Nuestra versión escarchadas con exclusiva Sal de Jamaica

\$13.900

MOCKTAIL

Cóctel sin alcohol. Diseñado para imitar la complejidad, sofisticación y presentación de la coctelería tradicional BY JUNIPER DRINKS®

Moscow Mule Virgen

\$24.000

Rosas Lyche

\$24.000

Sandía Toronja

\$24.000



CERVEZA, APERITIVOS Y COCTELES

Cerveza Club Dorada	\$14.000
Fizzy Jp Chenet Rosé	\$20.000
Vermut Tonic	
El carácter especiado del tradicional Vermut Rosso y la frescura de la Tónica	\$25.000
Peach Belline	
Vino Espumoso y Soda Durazno	\$25.000
Mimosa	
Vino Espumoso y Jugo de Naranja	\$25.000
Gin and Tonic BY JUNIPER DRINKS®	
Bebida premium que combina la premiada Ginebra Selva y Agua Tónica Natural	\$45.900
Paloma	
Base Mezcal y Toronja	\$45.900
Moscow Mule	
Base Vodka y Soda de Gengibre	\$45.900
Jungla By Cold Boy	
Cold Brew, Licor del 43, Ginger Beer	\$45.900
1/2 Jarra Sangría	
Tinto, Rosé o Blanco	\$65.900
Jarra Sangría	
Tinto, Rosé o Blanco	\$99.700
Copa Vino Tinto de la Casa	\$25.400
Copa Vino Rosé de la Casa	\$25.400
Copa Vino Blanco de la Casa	\$25.400
Botella Vino de la Casa	\$140.000

BOLSAS DE CAFÉ Y SOUVENIRS

Pregunta por nuestras versiones de Café, camisetas, gorras, vasos y llévate la Jungla a casa.

HORARIO

Lunes a Viernes
9:00 a.m. a 8:00 p.m.

Sábados
10:00 a.m. a 8:00 p.m.

Domingo
10:00 a.m. a 7:00 p.m.

Los días de función del teatro la atención es en modalidad e autoservicio desde 5:00 p.m. a 9:00 p.m.

Días de Función en Teatro
Hasta las 5:00 p.m. Atención en Salón