



Trigo & Olivo

- MENU -

Café

Americano	\$60
Cappuccino	\$70
Latte Natural	\$75
Latte de Sabor	\$80

Vainilla, Vainilla Sugar Free, Caramelo, Coco, Avellana

Chocolate	\$80
Mocha	\$90
Chai	\$80
Dirty Chai	\$90

Té

Manzanilla, Menta, Verde	\$60
--------------------------	------

Matcha

Matcha	\$80
Matcha Coco	\$85
Strawberry Matcha	\$105

Tisanas

Sabores: Moras, Maracuyá, Fresa-Kiwi	
Natural	\$75
Mineral	\$85

Extras

Leche Vegetal	\$20
Jarabes	
Shot De Espresso	

TOASTS En pan de masa madre (Sourdough)

Campo Fresco \$160

Cubierto con aguacate cremoso, tomate deshidratado, huevo cocido o estrellado, finalizado con aceite de oliva extra virgen.

Bacon Sunrise \$170

Huevito revuelto esponjoso con trozos de tocino.

Bella Italia \$180

Base de pesto, queso mozzarella fresco, tomate cherry, coronados con un toque de reducción de balsámico, aceite de oliva y hojas de albahaca aromática.

Dulces

Nutty Bliss \$120

Capa de mantequilla de maní, rodajas de plátano, canela espolvoreada y semillas de chía.

Nordic Bite \$205

Un bocado fresco y sofisticado: queso crema untuoso, láminas de salmón ahumado, alcaparras saladas, cebolla morada y ralladura de limón.

Dolce Vita \$210

Queso brie suave y cremoso, prosciutto salado, nueces caramelizadas crujientes y una exquisita mermelada de higo.

Bosco \$215

Hongos salteados al ajo y mantequilla, con notas profundas de trufa, queso parmesano rallado y perejil fresco.

Hazel Heaven \$130

Crema de avellanas, plátano en rodajas y trozos de nueces.

FOCACCIAS

Trigo&Olivo Personal \$200 Grande \$240

Queso stracciatella cremoso, prosciutto, tomate fresco, arúgula, aderezado con aceite de oliva y reducción de balsámico.

Mediterránea Personal \$190 Grande \$230

Queso stracciatella suave, pesto aromático, tomates maduros, jamón, arúgula, rociado con aceite de oliva.

POSTRES

Galletas Macadamia, Choco Chip, Avena, Brownie	\$70
Flan Casero	\$110

Gelato Artesanal	\$120
Crepa Cajeta/Nutella	\$160



Trigo & Olivo

- BEBIDAS -

Brunch

Mimosa	\$110	Mezcalita	\$170
Base de espumoso, jugo natural (naranja, frutos rojos, rodaja de naranja). Pregunta por el sabor de temporada.		Mezcal, jamaica, jugo de limón, azúcar.	
Margarita	\$145	Aperol Spritz	\$175
Tequila, licor de naranja, jugo de limón.		Vino espumoso, Aperol, agua mineral.	
Tinto de Verano	\$150	Carajillo Baja	\$175
Vino tinto suave, soda Sprite, fruta picada.		Espresso, licor 43, naranja deshidratada.	
Old Fashioned	\$165	Espresso Martini	\$175
Bourbon, Angostura, jarabe natural.		Espresso, Kahlúa, vodka, jarabe natural.	
		French 75	\$180
		Ginebra, jugo de limón, azúcar y champán.	

Cervezas

Cerveza Nacional	\$80
Bohemia Cristal, Vienna, Indio, Tecate, XX Lager.	
Cerveza Artesanal	\$130

AGUAMALA
Mantis, Mantarraya, Sirena.

INSURGENTE
Lupulosa, Tiniebla, Rompe Olas, Juan Cordero.

COLIMA
Colimita, Ticus.

BORDER PSYCHO
Brutal Imperial, La Perversa.

Chabela Baja **\$50**
Para acompañar tu cerveza favorita: Clamato, salsas negras, limón, Tabasco.

Vinos

Tinto: Armonía de tintos	\$180
Blanco: Chardonnay	\$180
Rosado: Viña de Frannes	\$180

Sin Alcohol

Agua Natural	\$50
Agua Mineral	\$75
Limonada Natural (Con chía)	\$70
Limonada Mineral (Con chía)	\$75
Coca Cola / Light	\$60
Jugo de Naranja	\$60
Jugo Verde	\$70
Con chía: Manzana, pepino, apio, espinaca, jugo de limón	

Siente el sabor de Trigo & Olivo. ¡Cada bocado es una experiencia!

#MOMENTOSCONTRIGOYOLIVO