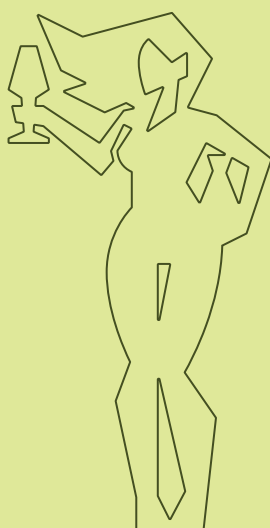




ALURA



ALURA

BREAKFAST & LUNCH LUNES A DOMINGO 7:30 AM A 3:30 PM

HUEVOS

OMELETS

\$12

Crea tu propio plato. Elige 3 ingredientes: tocineta, jamón, provolone, feta, tomate, cebolla, champiñones, pimentón, espinaca, cebollines. Acompañado de pan sourdough y ensalada.



BREAKFAST SANDWICH

\$12

Huevos revueltos, mozzarella, jamón, rúcula, tomate asado, pan sourdough y alioli de aji trompito. Acompañado de papas o ensalada (a elegir).



BREAKFAST BURRITO

\$12

Huevos revueltos, tocineta, pico de gallo y aguacate triturado. Acompañado de papas o ensalada (a elegir).

PANAMANIAN BREAKFAST

\$13

Salchichas en salsa criolla, 2 huevos, patacón y queso fresco frito.

PALEO BREAKFAST

\$10

2 huevos en cualquier estilo, tocino, espinaca, tomate asado y aguacate con semillas verdes.



MÁS STACKED QUE
LA CINTA COSTERA
EN HORA PICO

Precios no incluyen ITBMS

ALURA

BREAKFAST & LUNCH LUNES A DOMINGO 7:30 AM A 3:30 PM

FAVORITOS DE LA CASA

AVOCADO TOAST

\$12

Aguacate, queso feta, cebollas encurtidas, rúcula y semillas verdes.

ACAI BOWL

\$12

Açaí, muesli, banana, fresa, uchuva, piña, semillas de chía, mantequilla de marañón hecha en casa.

OATMEAL BOWL

\$8

Avena en hojuelas, leche de almendras, bananas, blueberries, fresa y chía.

TROPICAL FRENCH TOAST

\$9

Tostadas francesas, acompañadas de compota tropical de maracuyá y piña, crème fraîche y sirope de maple.

CROISSANT ALURA

\$14

Mortadella con pistaccio, rúcula, queso provolone, tomate cherry, salsa de ajo.

SMOKE SALMON CROISSANT

\$15

Salmón ahumado, aderezo de yogurt con cilantro y limón, rúcula, cebolla encurtida.

ACOMPÑAMIENTOS A ELEGIR:

TOCINETA

\$2

AGUACATE

\$2,5

2 HUEVOS AL GUSTO

\$2

SALCHICHAS

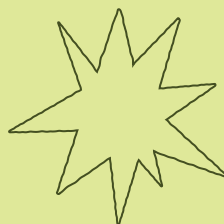
\$3

PAPAS

\$4

QUESO FRESCO A LA PLANCHA

\$1,5



Precios no incluyen ITBMS

ALURA

BREAKFAST & LUNCH LUNES A DOMINGO 7:30 AM A 3:30 PM

BOWLS & SALADS

KOREANO EN DAVID

\$9

Cous Cous, kale, garbanzos crocantes, zucchini asado, zanahoria rallada, aguacate, semillas, maíz asado y aderezo de kimchi.



LA CHISPA

\$9

Arroz jazmín, lentejas, camote asado, brócoli rostizado, semillas y aderezo harissa.

MEDITERRANEO ANDINO

\$10

Quinoa, tomates cherry, almendras, queso feta, pollo asado, rúcula, yogurt-limón-tahini.



PARMESAN CRUNCHI CAESAR

\$9

Mix verde, pollo asado, crumble de parmesano, cebolla morada, maíz tostado y aderezo caesar Alura.

VENETO

\$11

Mix verde, pollo asado, almendras, peras asadas, queso gorgonzola y vinagreta balsámica.

DE ALTURA

\$11

Mix verde, fresas, pecanas, queso de cabra y aderezo balsámico de frutos rojos.

ACOMPÑAMIENTOS A ELEGIR:

QUESO FETA

\$2

AGUACATE

\$2,5

POLLO

\$7

CERDO

\$7

CAMARONES AL AJILLO

\$7,50

2 HUEVOS

\$2

PAPAS

\$4

HONGOS HARISSA

\$6

CARNE BULGOGI

\$8

SALMÓN

\$7,50

FRESCO
FRESCO
EH!



Precios no incluyen ITBMS

ALURA

BREAKFAST & LUNCH LUNES A DOMINGO 7:30 AM A 3:30 PM

CAMARÓN SUPREMO

\$16

Camarones en salsa cremosa estilo cóctel, suprema de naranja, cebolla, cilantro, mirin y platanitos crocantes.

CEVICHE ALURA

\$15

Róbalo, leche de tigre, ají dulce-maracuyá, uchuvas, cebolla, cilantro. Acompañado de platanitos.

HOMEMADE MAC & CHEESE DE POLLO

\$12

Cavatelli, salsa de queso de cheddar y provolone, crumble de pan con parmesano y ajo rostizado.

CUBAN SANDWICH

\$12

Pan francés, pierna de cerdo rebanada, remoulade, queso provolone y jamón glaseado en sirope de maple.

ANGUS CHEESEBURGER

\$14

6 oz de carne de res, queso cheddar, lechuga romana hidropónica, tomate, cebolla, pepinillos y ketchup.

BUFFALO CHICKEN WRAP

\$11

Pollo estilo búfalo, lechuga romana, tomate, zanahoria, apio, cebollas encurtidas, cheddar y aderezo de queso azul.

POLLO CHINGON 2.0

\$10

1/2 pollo rostizado y salsa de aji amarillo. Acompañado de papas fritas, camote frito o ensalada de la casa (a elegir).

OCTOPUS ALQUIMIA

\$25

Pulpo al Carbón con salsa de curry, coco y especias acompañado de papines al ajillo.

