

R

BREAKFAST

8.00 AM - 12 PM

¡DESDE COMER HASTA CREAR, LO TENEMOS TODO!

Ya sea que asistas a una clase de cerámica, cenes en nuestra terraza mientras ves la puesta de sol o te deleites con nuestro café y pasteles, siempre aspiramos a ofrecer alta calidad en nuestros productos y servicios. Creemos que esto solo se puede lograr con un equipo con un espíritu excepcional y una colaboración sólida.

Presentamos un menú variado, priorizando productos locales para crear sabores de todo el mundo. Mezclamos de manera perfecta técnicas de cocina tradicionales y modernas para crear una experiencia culinaria encantadora y atractiva. ¡Disfruta!

CAFÉ Y TOSTADURÍA
PANADERÍA
RESTAURANTE
BAR AL ATARDECER
CERÁMICA
INTERIORES
TIENDA DE CONCEPTO
CASA DE TÉ XIÙ

CHIA SEED BOWL  **GF** 95
LECHE DE COCO, AGAVE, MARACUYÁ, COCO TOSTADO, FRESAS LÓCALES, PLÁTANO

GREEK YOGHURT  **GF** 95
LECHE DE COCO, AGAVE, MARACUYÁ, COCO TOSTADO, FRESAS LOCALES, PLÁTANO

BIRCHER MUESLI  **GF** 95
YOGUR DE COCO, COMPOTA DE FRAMBUESA, COPOS DE COCO, ALMENDRAS SALADAS, FRUTAS DEL BOSQUE

EGG BENEDICT 110
SMOKED SALMON | PARIS HAM **PK**
HUEVO ESCALFADO, SALSA HOLANDESA DE MANTEQUILLA DORADA, CEBOLLÍN, ENSALADA VERDE, MUFFIN INGLÉS DE MASA MADRE
AÑADIR SALCHICHA MARQUES +90

GREEK OMELET  90
PIMIENTO, FETA GRIEGA, ESPINACA SALTEADA, TOMATE HORNEADO, PAN DE MASA MADRE
AÑADIR TOCINO +35, SALCHICHA MARQUES +90

BREAKFAST BURRITO **PK** 100
HUEVOS REVUELTOS, CHORIZO, ESPINACA, EMMENTAL, SALSA DE TOMATE, AGUACATE, CRÈME FRAÎCHE

DANISH BREAKFAST **PK** 105
PANECILLO DE MASA MADRE, PAN DE CENTENO, MANTEQUILLA, JAMÓN, QUESO BRIE, MERMELADA, HUEVO PASADO POR AGUA
AÑADIR HUEVO EXTRA +10, TOCINO +35

HUEVOS RANCHEROS **GF** **PK** 110
CHORIZO, FRIJOLES, HUEVO, TORTILLA DE MAÍZ, SALSA DE TOMATE

SMASHED AVOCADO  95
HUEVO CON CÚRCUMA, ALMENDRAS, FETA, CEBOLLAS ROJAS EN ESCABECHE SOBRE PAN DE MASA MADRE
AÑADIR HUEVO EXTRA +10, TOCINO +35

PANCAKES  90
FRUTAS DEL BOSQUE, COPOS DE COCO, PANAL DE AZÚCAR DE PALMA, JARABE DE PIÑA

ABIERTO TODOS LOS DÍAS
A PARTIR DE LAS 8 AM

GF Sin Gluten |  Vegetariano |  Vegano | **PK** Carne de cerdo
Tous les prix sont en milliers de roupies et sont soumis à une
taxe de 10% et à un supplément de service de 7,5 %.

DIPS & PAN	DESDE LAS 8.30 AM	COLD CUTS	DESDE LAS 8.30 AM
SOURDOUGH BREAD	20	PREMIUM-QUALITY IMPORTED CUTS	
RYE BREAD	30	MEAT	
FOCACCIA	20	MORTADELLA	90
BAGUETTE	20	PARMA HAM	100
GREEK FLATBREAD	30	SALCHICHÓN	90
CULTURED LIME AND SEA SALT BUTTER	15	CHORIZO	80
BABA GANOUSH	25	CHEESE	
HUMMUS	25	COMTÉ	120
LABNE	30	PARMESAN	60
TZATZIKI	30	EMMENTAL	60
GLUTEN FREE BREAD GF	70	MANCHEGO	110
		BRIE	80

COFFEE	DESDE LAS 8 AM	MILKSHAKES	60
		VANILLA CHOCOLATE STRAWBERRY	
ESPRESSO	25	SOFT DRINKS	DESDE LAS 8 AM
AMERICANO	35	AQUA REFLECTIONS NATURAL 380ML 750ML	25 45
MACCHIATO	35	AQUA REFLECTIONS SPARKLING 380ML 750ML	30 55
CORTADO PICCOLO	35	SAN PELLEGRINO 750ML	70
FLAT WHITE	40	SODA 330ML	25
CAPPUCCINO	40	TONIC 250ML	20
LATTE HOT ICED	45	COCA COLA SPRITE 250ML	25
MASALA LATTE	45	FRESH COCONUT	40
ESPRESSO TONIC	45		
FILTER COFFEE (CLEVER)	60	KOMBUCHA	60
COLD BREW	40	DIGESTIVE WELLNESS SUMMER BERRIES	
AFFOGATO	60	FRESH JUICES	50
FREDDO CAPPUCINO	45	ORANGE WATERMELON PINEAPPLE	
NON DAIRY MILK	+10	HONEYDEW DRAGON FRUIT	
LECHE DE ALMENDRAS LECHA DE AVENA			
LECHA DE SOJA LECHA DE COCO			

NON COFFEE		HEALTHY JUICES	60
COLD BREW TEA	60	BEET REFRESHER	
COCOA HOT ICED	45	REMOLACHA, MANZANA, ZANAHORIA, LIMA, JENGIBRE, MIEL	
MATCHA LATTE HOT ICED	45	HEALTHY GREEN	
STRAWBERRY MATCHA	55	PEPINO, MANZANA, APIO, COL BOK CHOY, JENGIBRE, LIMA	
STRAWBERRY MILK	45	MOOD BOOSTER	
MASALA TEA	45	ZANAHORIA, MANZANA, PIÑA	
TEA HOT ICED	50		
RAGÓN MENTA MENTA FRESCA			

SMOOTHIES		EARLY TREATS	DESDE LAS 8.30 AM
ALL BERRIES	65	MIMOSA	135
FRESA, ARÁNDANO, FRAMBUESA, LECHE DE COCO, MIEL		ZUMO DE NARANJA, CAVA	
GREEN	65	BELLINI	135
APIO, ESPINACA, PLÁTANO, LIMA, LECHE DE ALMENDRA		DURAZNO, CAVA	
MANGO	65	BLOODY MARY	110
MANGO, MARACUYÁ, YOGUR, MIEL, HOJA DE MENTA		VODKA, JUGO DE TOMATE, SAL DE APIO, TABASCO, Salsa WORCESTERSHIRE	
RAPSBERRY	65		
FRUTILLA, JUGO DE NARANJA			
TROPICAL	65		
GUANÁBANA, PIÑA, LECHE DE COCO, LIMA, JARABE DE AGAVE			



LUNCH

LUN-SÁB 12 - 5 PM
DOM 12 - 6.30 PM

RÜSTERS STEAK SANDWICH 160
CARNE DE RES MARINADA, EMMENTAL, CEBOLLAS
SUAVES, ENCURTIDOS, PAPAS FRITAS

BURGER 150
SALSA BIG MAC, LECHUGA ROMANA, PEPINILLOS, T
OMATE, PAPAS FRITAS

AÑADIR TOCINO +15 | CARNE DE RES +45 | JALAPEÑOS +10

BEEF KOFTA KEBAB 145
TAHINI, SALSA ZHUG, BABA GANOUSH, PITA GRIEGA,
ARROZ BASMATI

RÜSTERS FALÁFEL 110
ADEREZO DE TAHINI, SALSA ZHUG, HUMMUS,
PITA GRIEGA, ARROZ TABULÉ

FALAFEL WRAP 120
TOMATE, CEBOLLA, TAHINI, HUMMUS, PAPAS FRITAS

PORK SOUVLAKI WRAP 130
TOMATE, CEBOLLA, HUMMUS, TZATZIKI, PAPAS FRITAS

MOUSSAKA 135
CARNE DE RES PICADA, PAPAS, BERENJENA, BECHAMEL

CHICKEN TIKKA MASALA 140
RAITA, CEBOLLA ROJA ENCURTIDA,
CHUTNEY DE TOMATE, ARROZ BASMATI

PAPRIKA COD 145
CHORIZO, GUISANTES, YOGUR, ARROZ MEJADRA

PAPPARDELLE DE MEJILLÓN DE RES ESTOFADO 125
ALBAHACA ITALIANA, ESPUMA DE PARMESANO

RÜSTERS ARAK PASTA 115
RIGATONI, TOMATE, CREMA, PARMESANO,
PAN DE MASA MADRE
AÑADIR CHORIZO +40

GREEK LENTIL SOUP 90
ENSALADA GRIEGA, PAN DE MASA MADRE

THAI SALAD 150
LANGOSTINOS TIGRE, ENSALADA LOCAL, POMELO,
CACAHUATES, ADEREZO TAILANDÉS

KALE SALAD 85
BRÓCOLI, HINOJO, QUINUA, ALMENDRAS TOSTADAS,
ARÁNDANOS SECOS, ADEREZO DE MISO
AÑADIR FALAFEL +25, QUESO HALLOUMI +40,
LANGOSTINOS TIGRE +90

CESAR SALAD 110
PECHUGA DE POLLO, ENSALADA ROMANA, ANCHOAS,
MOSTAZA DE DIJON, PAN DE MASA MADRE

POKE BOWL
MUSHROOM | **FRIED CHICKEN** | **TUNA** 115 | 125 | 135
ARRÓZ JAPONÉS, REPOLLO, EDAMAME, ZANAHORIA,
WAKAME, JENGIBRE ENCURTIDO

DISH OF THE DAY

POR FAVOR, PREGUNTE
A NUESTRO EQUIPO

105 | 125



SMALL BITES

LUN-DOM 12 - 6.30 PM

MARQUES SAUSAGE 90
CORDERO, ESPECIAS LOCALES

CRISPY CHICKEN TERIYAKI BITES 65
SÉSAMO, CILANTRO

GREEK SALAD 60
TOMATES, FETA GRIEGA, ACEITUNAS, PIMIENTOS, CEBOLLA

VEGGIE SAMOSAS 50
CAMOTE, GUISANTES, CHUTNEY VERDE

INDIAN PAPADUMS 40
POLVO DE CURRY, BABA GANOUSH

BROCCOLINI 45
LIMA, SAL MARINA

FRUIT PLATTER 60
SELECCIÓN DE FRUTAS DE TEMPORADA DEL CHEF

SWEETS

A PARTIR DE LAS 12 PM

1 SCOOP OF GELATO 35
VAINILLA | CAFÉ DE RÜSTERS

RÜSTERS AFFOGATO 60
HELADO DE CAFÉ RÜSTERS, SHOT DE ESPRESSO

BABA AU RHUM 85
PASTEL EMPAPADO EN RON OSCURO, CÍTRICOS,
MANGO, MARACUYÁ, SORBETE DE COCO

ESKIMO 100
PARFAIT DE VAINILLA Y CHOCOLATE BLANCO,
CHOCOLATE NEGRO LOCAL AL 70%,
GROSELLA NEGRA

FOUR SORBETS 100
ELECCIÓN DEL CHEF DE SORBETES CASEROS

GF Sin Gluten | **V** Vegetariano | **V** Vegano | **PK** Carne de cerdo
Tous les prix sont en milliers de roupies et sont soumis à une
taxe de 10% et à un supplément de service de 7,5 %.



COCKTAILS

DESDE LAS
8.30 AM

CLASSIC COCKTAILS

MIMOSA ZUMO DE NARANJA, CAVA	135
BELLINI DURAZNO, CAVA	135
BLOODY MARY VODKA, ZUMO DE TOMATE, LIMA, SAL DE APIO, TABASCO, SALSA INGLESA	110
APEROL SPRITZ APEROL, CAVA, SODA	110
AGED MANHATTAN WHISKY BOURBON, VERMÚ SWEET, ANGOSTURA	130
AGED NEGRONI GINEBRA, CAMPARI, VERMÚ SWEET	130
ESPRESSO MARTINI VODKA, LICOR DE CAFÉ, CAFÉ ESPRESSO, AZÚCAR SIMPLE	110
LYCHEE MARTINI VODKA, TRIPLE SEC, LICHÍ, LIMA Y JARABE SIMPLE	110
MARGARITA TEQUILA, TRIPLE SEC, ZUMO DE LIMA, ALMÍBAR SIMPLE	130
MOJITO RON BLANCO, LIMA, MENTA, AZÚCAR, SODA	110
WHISKY SOUR WHISKY, ZUMO DE LIMA, ALMÍBAR SIMPLE, CLARA DE HUEVO	130
AMARETTO SOUR WHISKY, AMARETTO, ZUMO DE LIMA, ALMÍBAR SIMPLE, CLARA DE HUEVO	130
GODFATHER WHISKY ESCOCÉS, AMARETTO	130
COSMOPOLITAN VODKA CÍTRICO, TRIPLE SEC, ZUMO DE ARÁNDANO, ZUMO DE LIMA, ALMÍBAR SIMPLE	110

BEERS

ASAHI SUPER DRY 334ML	85
ISLAND BREWING PILSENER 330ML	75
KURA KURA ISLAND ALE 330ML	80
KURA KURA LAGER 330ML	75
KONIG LUDWIG WEISSBIER 330ML 500ML	60 80
SAN MIGUEL LIGHT 330ML PALE 330ML	55
PROST 330ML	50

DESDE LAS 8 AM

SIP OF THE MONTH

POR FAVOR, PREGUNTE
A NUESTRO EQUIPO

130



SIGNATURE COCKTAILS

SPICE GIN SOUR GIN, CHILE, CARDAMOMO, JARABE DE PERA, JUGO DE LIMÓN, CLARA DE HUEVO	130
RAJA AMPAT GINEBRA INFUNDIDA CON PEA AZUL, LIMA, JARABE SIMPLE, TÓNICA	130
CAFÉ TROPICAL VODKA, COFFEE LIQUEUR, CREME DE CACAO, ESPRESSO, PINEAPPLE, LEMON	130
GOLDEN SUNSET WHISKY, LICOR DE ALBARICOQUE, JARABE DE FLOR DE SAÚCO, AMARGO DE NARANJA	130
ELDERFLOWER SPRITZ LICOR DE FLOR DE SAÚCO, APEROL, TOMILLO, LIMA, PROSECCO	130
HABANERO MARGARITA TEQUILA, TRIPLE SEC, MARACUYÁ, LIMA, HABANERO	130
THE COPPER RON, ARÁNDANO, ARÁNDANO ROJO, AGUA DE ROSAS	110
BASILICATA TRIPLE SEC, SAKE JAPONÉS, ALBAHACA, KIWI, LIMA, PEPINO	130
FIZZY SUMMER GIN DE POMELO, BRANDY DE ALBARICOQUE, JARABE DE ROMERO, PIÑA, LIMA, AMARGO DE YUZU, SODA	120
MEZCAL SMASH MEZCAL, GINEBRA, LIMÓN, ALBAHACA, JARABE DE PERA, SAL DE ROSELLA, BITTERS DE ESPECIAS TAILANDESAS	130

MOCKTAILS

DESDE LAS 8.30 AM

ROSEMARY LEMONADE JARABE CASERO DE ROMERO Y CLAVO, LIMÓN, ANÍS ESTRELLADO, SAL MEXICANA, TÓNICA	55
GREEN DAY PEPINO, LIMA, KIWI, EXTRACTO CASERODE HOJA DE CANELA	55
DRAGON BERRY PITAHAYA, ARÁNDANO, LIMA, NARANJA, JENGIBRE	55

PANINI® BAKERY

PA
Ni
Ni



10 AM - 6 PM

CHOOSE YOUR BREAD

FOCACCIA
BAGUETTE
SOURDOUGH
SOURDOUGH WITH SEEDS
SOURDOUGH OF THE MONTH
RYE BREAD
CROISSANT
SESAME BUN
GLUTEN FREE BREAD **GF**

CHOOSE YOUR VERSION

TUNA MOUSSE JALAPEÑOS EN VINAGRE, CEBOLLA ROJA EN VINAGRE, RÚCULA	130
PARIS HAM PK COMTÉ, DIJONNAISE, RÚCULA	130
MORTADELLA PK MOZZARELLA, RÚCULA	130
CHORIZO PK EMMENTAL, AIOLI, CEBOLLA EN VINAGRE, RÚCULA	130
PROSCIUTTO DI PARMA PK PARMESANO, PESTO, RÚCULA	130
ORGANIC TOMATO  TOMATE, CREMA DE QUESO FETA, BALSÁMICO, RÚCULA, CEBOLLA SUMAC	110

ADD ONS

PICKLED JALAPEÑOS	10
PICKLED ONION	5
CORNICHONS	15
SUN DRIED TOMATO	15
CUCUMBER SLICE	5
TOMATO SLICE	5
ONION SLICE	5
EXTRA CHEESE	40
EXTRA MEAT	40

GF Sin Gluten |  Vegetariano | **PK** Carne de cerdo

Tous les prix sont en milliers de roupies et sont soumis à une taxe de 10% et à un supplément de service de 7,5 %.

BAKERY



DESDE LAS 8 AM

BREAD

	WH
SOURDOUGH BREAD	70
SOURDOUGH BREAD WITH SEEDS	75
SOURDOUGH BREAD OF THE MONTH	75
SOURDOUGH BAGUETTE	40
SOURDOUGH BUN	20
SALT AND PEPPER BUN	20
SEEDED BUN	20
SESAME BUN	20
FOCACCIA	40
RYE BREAD	75
GLUTEN FREE BREAD GF	70

PASTRIES

	PC
CROISSANT	45
ESPRESSO GLAZED CROISSANT	45
ALMOND CROISSANT	50
PAIN AU CHOCOLAT	45
DANISH	45
MORNING BUN WITH CINNAMON	40
SPANAKOPITA	50
"BRUNSVIGER" CROISSANT CUBE	40
BAKLAVA	45
CARDAMOM BUN	45
SFOGLIATELLE	45
COOKIE	40
COCO CHOCOLATE NUEZ Y CHOCOLATE	
DONUT	40
FRAMBUESA Y ROSA CAFÉ CÍTRICO PANDAN	
BACON & CHEESE PK	50



CAKES

WH | PC

STRAWBERRY TART	50
FRANGIPANE DE PISTACHO, MERMELADA DE FRESA CON CHOCOLATE BLANCO, FRESAS FRESCAS	
CITRUS TART	50
CREMA CÍTRICA, MERENGUE ITALIANO	
CHOCOLATE TART	50
MANTEQUILLA DE CACAHUETE CASERA, MOUSSE DE CHOCOLATE, CARAMELO SALADO	
DAISY	45
PASTEL DE LIMÓN, CRÈME FRAÎCHE, CREMA DE LIMÓN	
CARROT CAKE	40
RELLENO DE CRÉMEUX DE NUEZ	
ECLAIR	45
SELECCIÓN DE TEMPORADA DEL CHEF	
CHOCOLATE CAKE	550 70
BIZCOCHO DE CHOCOLATE, CREMA DE CARAMELO, MOUSSE DE CHOCOLATE CON LECHE, GLASEADO DE AVELLANAS	
TROPICAL CAKE	550 70
BIZCOCHO DE COCO Y ALBAHACA, GANACHE DE MANGO Y MARACUYÁ MONTADO, MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO Y VAINILLA	
BAKED CHEESE CAKE GF	400 70
UN CLÁSICO CON UN TOQUE DE NARANJA	
TIRAMISU	400 70
"BON BON" CHOCOLATE BOX GF	250
SELECCIÓN DE TEMPORADA DEL CHEF	
PASTRY OF THE MONTH	50

