

R

¡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



ABIERTO TODOS LOS DÍAS
A PARTIR DE LAS 8 AM

BREAKFAST

8.00 AM - 12 PM

CHIA SEED BOWL  GF	65
LECHE DE COCO, AGAVE, MARACUYÁ, COCO TOSTADO, FRESAS LÓCALES, PLÁTANO	
FIG & HONEY GREEK YOGHURT	100
HIGOS REMOJADOS, MIEL LOCAL, NUECES TOSTADAS, GRANOLA	
FRESH FRUIT GREEK YOGHURT	100
FRUTA LOCAL DE TEMPORADA, MIEL LOCAL, GRANOLA	
BIRCHER MUESLI  GF	95
YOGUR DE COCO, COMPOTA DE FRAMBUESA, COPOS DE COCO, ALMENDRAS SALADAS, FRUTAS DEL BOSQUE	
EGG BENEDICT	115
SMOKED SALMON PARIS HAM PK	
HUEVO ESCALFADO, SALSA HOLANDESA DE MANTEQUILLA DORADA, CEBOLLÍN, ENSALADA VERDE, MUFFIN INGLÉS DE MASA MADRE	
AÑADIR SALCHICHA MARQUES +100	
GREEK OMELET	90
PIMIENTO, FETA GRIEGA, ESPINACA SALTEADA, TOMATE HORNEADO, PAN DE MASA MADRE	
AÑADIR TOCINO +35, SALCHICHA MARQUES +100	
BREAKFAST BURRITO PK	105
HUEVOS REVUELTOS, CHORIZO, ESPINACA, EMMENTAL, SALSA DE TOMATE, AGUACATE, CRÈME FRAÎCHE	
DANISH BREAKFAST PK	115
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 	105
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	



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

SOURDOUGH BREAD	20
RYE BREAD	30
FOCACCIA	20
BAGUETTE	20
GREEK FLATBREAD	30
CULTURED LIME AND SEA SALT BUTTER	15
BABA GANOUSH	25
HUMMUS	25
LABNE	30
TZATZIKI	30
GLUTEN FREE BREAD GF	70

COLD CUTS

DESDE LAS 8.30 AM

PREMIUM-QUALITY IMPORTED CUTS

MEAT	
MORTADELLA	90
PARMA HAM	100
SALCHICHÓN	90
CHORIZO	80
CHEESE	
COMTÉ	120
PARMESAN	60
EMMENTAL	60
MANCHEGO	110
BRIE	80

COFFEE

DESDE LAS 8 AM

ESPRESSO	30
AMERICANO	40
MACCHIATO	40
CORTADO PICCOLO	40
FLAT WHITE	45
CAPPUCCINO	45
MOCHACCINO	50
LATTE HOT ICED	50
MASALA LATTE HOT ICED	50
ESPRESSO TONIC	50
FILTER COFFEE (CLEVER)	60
COLD BREW	40
AFFOGATO	60
FREDDO CAPPUCINO	50
NON DAIRY MILK	+10
LECHE DE ALMENDRAS LECHA DE AVENA LECHA DE SOJA LECHA DE COCO	

COFFEE OF THE MONTH

POR FAVOR, PREGUNTE A NUESTRO EQUIPO

60

NON COFFEE

COLD BREW TEA	60
COCOA HOT ICED	50
MATCHA LATTE HOT ICED	50
STRAWBERRY MATCHA	55
STRAWBERRY MILK	50
MASALA TEA HOT ICED	50
HOJICHA LATTE	50
BLACK TEA LATTE	50
TEA HOT ICED	50
RAGÓN MENTA MENTA FRESCA	

MILKSHAKES

60

VANILLA | CHOCOLATE | STRAWBERRY

SOFT DRINKS

DESDE LAS 8 AM

AQUA REFLECTIONS NATURAL 380ML 750ML	25 45
AQUA REFLECTIONS SPARKLING 380ML 750ML	30 55
SAN PELLEGRINO 750ML	70
SODA 330ML	25
TONIC 250ML	20
COCA COLA SPRITE 250ML	25
FRESH COCONUT	40

KOMBUCHA

60

DIGESTIVE WELLNESS | SUMMER BERRIES

FRESH JUICES

50

ORANGE | WATERMELON | PINEAPPLE |
HONEYDEW | DRAGON FRUIT

HEALTHY JUICES

60

BEET REFRESHER

REMOLACHA, MANZANA, ZANAHORIA, LIMA, JENGIBRE, MIEL

HEALTHY GREEN

PEPINO, MANZANA, APIO, COL BOK CHOY, JENGIBRE, LIMA

MOOD BOOSTER

ZANAHORIA, MANZANA, PIÑA

SMOOTHIES

ALL BERRIES	65
FRESA, ARÁNDANO, FRAMBUESA, LECHE DE COCO, MIEL	
GREEN	65
APIO, ESPINACA, PLÁTANO, LIMA, LECHE DE ALMENDRA	
MANGO	65
MANGO, MARACUYÁ, YOGUR, MIEL, HOJA DE MENTA	
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, TOMATE, PAPAS FRITAS

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

BEEF KOFTA KEBAB 150
TAHINI, SALSA ZHUG, BABA GANOUSH, PITA GRIEGA, ARROZ BASMATI

RÜSTERS FALÁFEL 115
ADEREZO DE TAHINI, SALSA ZHUG, HUMMUS, PITA GRIEGA, ARROZ TABULÉ

FALAFEL WRAP 125
TOMATE, CEBOLLA, TAHINI, HUMMUS, PAPAS FRITAS

PORK SOUVLAKI WRAP PK 135
TOMATE, CEBOLLA, HUMMUS, TZATZIKI, PAPAS FRITAS

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

CHICKEN TIKKA MASALA 145
RAITA, CEBOLLA ROJA ENCURTIDA, CHUTNEY DE TOMATE, ARROZ BASMATI

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

CONCHIGLIE PASTA 95
YOGUR, ALBAHACA, QUESO FETA, GUISANTES, CHILE ENSALADA VERDE DEL JARDÍN

GREEK LENTIL SOUP 95
PAN DE MASA MADRE

SALAD NIÇOISE GF 135
VERDURAS, ALCAPARRAS, PAPAS FRITAS, HUEVOS DE CODORNIZ, ACEITUNAS KALAMATA, TOMATES CHERRY, ACEITE DE OLIVA VIRGEN, ATÚN

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

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

CESAR SALAD 115
PECHUGA DE POLLO, ENSALADA ROMANA, ANCHOAS, MOSTAZA DE DIJON, PAN DE MASA MADRE

DISH OF THE DAY

POR FAVOR, PREGUNTE A NUESTRO EQUIPO

145+



POKE BOWL 115 | 125 | 135
MUSHROOM & AVOCADO | **FRIED CHICKEN & MAYO** | **TUNA**

ARROZ JAPONÉS, REPOLLO, EDAMAME, ZANAHORIA, WAKAME, JENGIBRE ENCURTIDO

SMALL BITES LUN-DOM 12 - 6.30 PM

MARQUES SAUSAGE GF PK 100
CORDERO, ESPECIAS LOCALES

CRISPY CHICKEN TERIYAKI BITES 65
SÉSAMO, CILANTRO

GREEK SALAD GF 70
TOMATES, FETA GRIEGA, ACEITUNAS, PIMIENTOS, CEBOLLA

VEGGIE SAMOSAS 55
CAMOTE, GUISANTES, CHUTNEY VERDE

INDIAN PAPADUMS GF 45
POLVO DE CURRY, BABA GANOUSH

BROCCOLINI GF 50
LIMA, SAL MARINA

FRUIT PLATTER GF 60
SELECCIÓN DE FRUTAS DE TEMPORADA DEL CHEF

SWEETS A PARTIR DE LAS 12 PM

1 SCOOP OF GELATO GF 35
VAINILLA | CAFÉ DE RÜSTERS

RÜSTERS AFFOGATO GF 60
HELADO DE CAFÉ RÜSTERS, SHOT DE ESPRESSO

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

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

FOUR SORBETS GF 100
ELECCIÓN DEL CHEF DE SORBETES CASEROS

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 %.



CLASSIC COCKTAILS

APEROL SPRITZ 110
APEROL, CAVA, SODA

AGED MANHATTAN 130
WHISKY BOURBON, VERMÚ SWEET, ANGOSTURA

AGED NEGRONI 130
GINEBRA, CAMPARI, VERMÚ SWEET

ESPRESSO MARTINI 110
VODKA, LICOR DE CAFÉ, CAFÉ ESPRESSO, AZÚCAR SIMPLE

LYCHEE MARTINI 110
VODKA, TRIPLE SEC, LICHI, LIMA Y JARABE SIMPLE

MARGARITA 130
TEQUILA, TRIPLE SEC, ZUMO DE LIMA, ALMÍBAR SIMPLE

MOJITO 110
RON BLANCO, LIMA, MENTA, AZÚCAR, SODA

WHISKY SOUR 130
WHISKY, ZUMO DE LIMA, ALMÍBAR SIMPLE, CLARA DE HUEVO

AMARETTO SOUR 130
WHISKY, AMARETTO, ZUMO DE LIMA, ALMÍBAR SIMPLE, CLARA DE HUEVO

GODFATHER 130
WHISKY ESCOCÉS, AMARETTO

COSMOPOLITAN 110
VODKA CÍTRICO, TRIPLE SEC, ZUMO DE ARÁNDANO, ZUMO DE LIMA, ALMÍBAR SIMPLE

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
BEACHES CERVEZA 330ML 70

ORGANIC BEER (NON ALCOHOLIC)
GINGER 330ML 55

MOCKTAILS

ROSEMARY LEMONADE 55
JARABE CASERO DE ROMERO Y CLAVO, LIMÓN, ANÍS ESTRELLADO, SAL MEXICANA, TÓNICA

GREEN DAY 55
PEPINO, LIMA, KIWI, EXTRACTO CASERODE HOJA DE CANELA

DRAGON BERRY 55
PITAHAYA, ARÁNDANO, LIMA, NARANJA, JENGIBRE

DESDE LAS 8.30 AM

SIP OF THE MONTH

POR FAVOR, PREGUNTE A NUESTRO EQUIPO

130+



SIGNATURE COCKTAILS

SPICE GIN SOUR 130
GIN, CHILE, CARDAMOMO, JARABE DE PERA, JUGO DE LIMÓN, CLARA DE HUEVO

RAJA AMPAT 130
GINEBRA INFUNDIDA CON PEA AZUL, LIMA, JARABE SIMPLE, TÓNICA

CAFÉ TROPICAL 130
VODKA, COFFEE LIQUEUR, CREME DE CACAO, ESPRESSO, PINEAPPLE, LEMON

GOLDEN SUNSET 130
WHISKY, LICOR DE ALBARICOQUE, JARABE DE FLOR DE SAÚCO, AMARGO DE NARANJA

ELDERFLOWER SPRITZ 130
LICOR DE FLOR DE SAÚCO, APEROL, TOMILLO, LIMA, PROSECCO

HABANERO MARGARITA 130
TEQUILA, TRIPLE SEC, MARACUYÁ, LIMA, HABANERO

THE COPPER 110
RON, ARÁNDANO, ARÁNDANO ROJO, AGUA DE ROSAS

BASILICATA 130
TRIPLE SEC, SAKE JAPONÉS, ALBAHACA, KIWI, LIMA, PEPINO

FIZZY SUMMER 120
GIN DE POMELO, BRANDY DE ALBARICOQUE, JARABE DE ROMERO, PIÑA, LIMA, AMARGO DE YUZU, SODA

MEZCAL SMASH 130
MEZCAL, GINEBRA, LIMÓN, ALBAHACA, JARABE DE PERA, SAL DE ROSELLA, BITTERS DE ESPECIAS TAILANDESAS

EARLY TREATS

DESDE LAS 8.30 AM

MIMOSA 135
ZUMO DE NARANJA, CAVA

BELLINI 135
DURAZNO, CAVA

BLOODY MARY 110
VODKA, JUGO DE TOMATE, SAL DE APIO, TABASCO, SALSAS WORCESTERSHIRE



PA Ni Ni[®] Ni Ni BA KE RY

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	115

ADD ONS

PICKLED JALAPEÑOS	15
PICKLED ONION	15
CORNICHONS	20
SUN DRIED TOMATO	20
CUCUMBER SLICE	10
TOMATO SLICE	10
ONION SLICE	10
EXTRA CHEESE	50
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	
COCONUT TART	55
COCONUT CUSTARD, COCONUT MERENGUE, COCONUT TART SHELL	
"SNICKERS" IN DISGUISE	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	

