



BREAKFAST

BREAKFAST BURRITO \$7900

Stuffed with gallo pinto, scrambled eggs, mozzarella cheese, fried plantains and avocado. Accompanied by pico de gallo, chipotle sauce and carrot pesto.

BREAKFAST BAGEL \$8200

Bagel Brimming with a Fried Egg, Melted Cheddar, Crispy Bacon, Arugula, Aroma special sauce and a side of Seasonal Fruit.

AVOCADO TOAST \$7400

Sourdough bread with pesto cream cheese, sliced avocado, arugula, cherry tomato and a poached egg. Accompanied by seasonal fruits.

SALMON TOAST \$8600

Sourdough bread with dill cream cheese, sliced avocado, smoked salmon, capers, arugula and seasonal fruits.

GALLO PINTO \$8100

Traditional Gallo Pinto accompanied by eggs to taste, ripe bananas, sour cream, white cheese, avocado, home made tortilla and seasonal fruits.

Vegan option with vegetables

CONTINENTAL BREAKFAST \$8600

Eggs to your liking, sourdough bread, bacon, roast potatoes, butter, jam and seasonal fruits.

FRENCH TOAST \$7500

Homemade brioche bread, accompanied by butter, syrup and seasonal fruits.

PANCAKES \$7500

Artisanal pancakes accompanied by syrup, butter and red fruits.

SHAKSHUKA \$8100

Poached eggs in a tomato sauce and spices. Accompanied by pita bread, tzatziki, avocado and tahini cream.

HUEVOS RANCHEROS \$7200

Homemade tortilla, ground beans, mozzarella cheese, fried eggs with slightly spicy tomato sauce. Accompanied by seasonal fruits.

TURKISH EGGS \$7000

Poached eggs in a sauce of Greek yogurt and olive oil with spices. Accompanied by pita bread and seasonal fruits.

SMOTHIE BOWLS

RED BERRIES \$7950

A blend of coconut milk, coconut cream, strawberries, blackberries, and blueberries, crowned with granola, banana slices, a dollop of peanut butter, and a sprinkle of almonds.

CHIA BLISS BOWL \$7300

A nutritious bowl featuring chia seeds soaked in coconut milk, mixed with exotic dragon fruit, crunchy granola, shredded coconut, and a selection of seasonal fruits.

TROPICAL \$7500

A mix of coconut milk, mango, pineapple, and banana. Topped with granola, banana, apple, strawberries, and coconut.

AROMA BOWL \$6500

Pitaya yogurt with homemade granola and seasonal fruits

AÇAÍ \$7900

A blend of açai, almond milk, blueberries, tahini, and peanut butter. A cocoa topping, along with fresh strawberries, mango, apple, banana, and granola



Check our reviews
on Google by
scanning this QR!

SIDES & EXTRAS

Smoked Salmon \$3000
Pinto \$2200
Side of Fruit \$2000

Ham \$1500
Fried Plantain \$1500
Bacon \$2000

Avocado \$1500
Eggs \$1500
Cheese \$1500



DESAYUNOS

BURRITO DE DESAYUNO ₡7900

Relleno de gallo pinto, huevos revueltos, queso mozzarella, plátanos fritos y aguacate. Acompañado de pico de gallo, salsa chipotle y pesto de zanahoria.

BAGEL DE DESAYUNO ₡8200

Bagel con huevos fritos, queso cheddar, tocineta, arúgula, salsa secreta y frutas de estación.

TOSTADA DE AGUACATE ₡7400

Pan de masa madre con queso crema de pesto, aguacate laminado, arúgula, tomate cherry y un huevo pochado. Acompañado de frutas de estación.

TOSTADA DE SALMÓN ₡8600

Pan de masa madre con queso crema de eneldo, aguacate laminado, salmón ahumado, alcaparras, arúgula y frutas de estación.

GALLO PINTO ₡8100

Gallo pinto tradicional acompañado de huevos al gusto, plátanos maduros, natilla, queso blanco, aguacate, tortilla palmeada y frutas de estación.

Opción vegana con vegetales.

DESAYUNO CONTINENTAL ₡8600

Huevos al gusto, pan de masa madre, tocineta, papas asadas, mantequilla, mermelada y frutas de estación.

TOSTADAS FRANCESAS ₡7500

Pan brioche hecho en casa, acompañado de mantequilla, sirope y frutas de estación.

PANCAKES ₡7500

Panqueques artesanales acompañados de sirope, mantequilla y frutos rojos.

SHAKSHUKA ₡8100

Huevos pochados en una salsa de tomate y especias. Acompañado de pan pita, tzatziki, aguacate y crema de tahini.

HUEVOS RANCHEROS ₡7200

Tortilla hecha en casa, frijoles molidos, queso mozzarella, huevos fritos con salsa de tomate ligeramente picante. Acompañado de frutas de estación.

HUEVOS TURCOS ₡7000

Huevos pochados en una salsa de yogur griego y aceite de oliva con especias. Acompañados de pan pita y frutas de estación.

SMOTHIE BOWLS

RED BERRIES ₡7950

Una mezcla deliciosa de leche de coco, crema de coco, fresas, arándanos y mora, decorado con granola, banano, fresas, manzana, una cucharada de mantequilla de maní y una pizca de almendras.

CHIA BLISS BOWL ₡7300

Semillas de chía remojadas en leche de coco, mezclado con pitaya, granola crujiente, coco rallado y una selección de frutas de temporada.

TROPICAL ₡7500

Una mezcla de leche de coco, mango y piña. Acompañado con granola, banano, manzana, fresas y coco rallado.

AROMA BOWL ₡6500

Yogur de pitaya con granola hecha en casa y frutas de estación.

AÇAÍ ₡7900

Una mezcla de açai, leche de almendras, arándanos, tahini y mantequilla de maní. Decorado con cacao, fresas, mango, manzana, banano, mantequilla de maní y granola.



Revisa nuestras
reseñas en
Google
escaneando
este QR

EXTRAS

Salmon Ahumado ₡3000

Pinto ₡2200

Bowl de fruta ₡2000

Aguacate ₡1500

Huevos ₡1500

Queso ₡1500

Jamón ₡1500

Platano frito ₡1500

Tocineta ₡2000