

INFINITO
Brunch

Alérgenos

G *Gluten*

H *Huevo*

M *Mariscos / Moluscos*

MA *Maní*

SE *Sésamo / Ajonjolí*

MO *Mostaza*

V *Vegetariano*

L *Lácteos*

P *Pescado*

FS *Frutos secos*

S *Soya*

SU *Sulfitos*

AP *Apio*

PI *Picante*

INFINITO

ROOFTOP • GASTROBAR

Desayunos

OMELETTE CLÁSICO

\$35.000

Tortilla de huevo rellena de queso mozzarella y jamón, servida sobre una base de pan de masa madre, coronado con mézclum de lechugas y vinagre balsámico

L H

HUEVOS TURCOS

\$35.000

Huevo en cacerola servidos con una base de yogurt griego, Stracciatella, aceite de oliva, infusionado con paprika y peperoncino, acompañado con pan de masa madre tostado

L H G

TOSTADA DE AVOCADO

\$35.000

Pan de masa madre tostado con base de stracciatella, jamón de cerdo, aguacate fresco, mézclum de lechugas, quinoa crocante, reducción de balsámico y brotes

L H G



Desayunos

PROSCIUTTO SANDWICH

\$36.000

Pan de masa madre a la plancha relleno con alioli y queso amarillo, servido con jamón prosciutto, mezclum de lechugas, reducción de balsámico, queso parmesano y quinoa crocante

L G

PRAWN HOT DOG

\$42.000

Pan brioche servido con una base de mezclum, salsa trufada, langostinos apañados, queso parmesano y gel de maracuya, acompañados con papa francesa

L G

LA BURGUER INFINITO

\$59.000

Carne 100% de res, pan de papa, mix de lechugas, mayonesa trufada, cebolla caramelizada en salsa de vino tinto y tocineta, coronada con Queso Philadelphia

L G



Desayunos

TOSTADA CHEESECAKES

\$32.000

Pan brioche dorado, relleno con una crema de queso estilo cheesecake. Acompañada de fresa fresca, flores y finalizada en mesa con un baño de crema de café.

L H G

BOWL DE FRUTAS

\$32.000

Base de yogur griego con cereales, frutas frescas, miel natural antioqueña

L



NUESTRO CAFE

Café Lavado — Caicedo, Antioquia

En INFINITO creemos que un buen brunch empieza por un buen café. Por eso, todas nuestras preparaciones de café están hechas con nuestro Café Lavado, cultivado por Elkin Darío Diosa, caficultor de sexta generación, a 2.300 m.s.n.m. en Caicedo, Antioquia. Trabajamos directamente con la finca de origen, pagando a los caficultores un porcentaje mayor que otras instituciones del sector, impulsando así una nueva generación de productores comprometidos con la calidad y la trazabilidad.

Su proceso lavado resalta lo mejor del grano: notas de caramelo, chocolate y naranja, acidez media y un residual limpio. Cada taza refleja no solo un perfil de sabor excepcional, sino también nuestro compromiso con apoyar el café artesanal de buena calidad y con el bienestar de quienes lo cultivan.

Cafés calientes

CAFÉ ESPRESSO

\$7.000

AMERICANO

\$7.000

CAPUCHINO TRADICIONAL

\$10.000

CAPUCHINO CARAMELO

\$13.000

*Capuchino con caramelo Hershey
y crema chantilly de café*

CHOCOCHINO

\$13.000

*Capuchino con chocolate y crema
chantilly de café*

Cafés fríos

COFFEE CARAMEL

\$16.000

*Café frío servido con leche, caramelo
Hershey y crema chantilly de café*

ORANGE COLD BREW

\$15.000

*Café frío con jugo de naranja, perlas de tapioca
con panela y rodaja de naranja*

COLD BREW LATTE

\$15.000

*Café frío con leche y perlas
de tapioca con panela*

TÉ MATCHA LATTE

\$16.000

*Servido en leche, con perlas
de tapioca con panela*

TÉ MATCHA

\$14.000

*Servido en agua, con perlas
de tapioca con panela*

CHOCOLATE FRAPPÉ

\$16.000

*Servido en leche muy frío con un toque
de salsa de chocolate y marmelos*



Cócteles

GIN TONIC

\$45.000

APEROL SPRITZ

\$46.000

ESPRESSO MARTINI

\$46.000

*Clásico balance de vodka y espresso recién
extraído con toque de dulzor, agitado con
fuerza para lograr una capa cremosa.
Intenso y con cuerpo.*

Cócteles

SUNSET

\$48.000

Cóctel espumoso y frutal con dulce maracuyá, tónica rosada y un toque seco herbal de vermut extra dry. Vibrante y efervescente.

LIMONCELLO SUNRISE

\$45.000

Combinación ligera y cítrica de limoncello con notas florales de vermut bianco, alargado con soda de manzana. Fresco y delicado.

FIERO SPRITZ

\$48.000

Aperitivo amargo cítrico a base de Martini Fiero de naranja amarga, vino espumoso y un remate de soda de toronja. Refrescante y efervescente.



Sodas

\$18.000

MANDARINA
Y CARDAMOMO

FRUTOS ROJOS
Y JENGIBRE

FRUTOS
AMARILLOS
Y JENGIBRE



La propina es de carácter voluntario. Si lo desea, puede aportar el 10% sugerido como reconocimiento al servicio.

Conforme a la Ley 1819 de 2016 y normas vigentes, usted decide si paga, modifica o no paga este valor.

Precios incluyen Impuesto al Consumo (8%).

Si tiene alguna alergia o restricción alimentaria, por favor comuníquelo a su mesero antes de ordenar.

INFINITO