



Sofi

by: Sofia León Llanos
Chef de 18 años

All day every day

Brunch

All day every day



Tostada francesa rellena de cheesecake

\$ 30.000

Pan brioche relleno de cheesecake de queso philadelphia, fresas, arándanos y mantequilla de miel hecha en casa.

Skillet de tostada francesa de croissant

\$ 30.000

Croissant horneado diariamente en mezcla de tostadas francesas con fresas, arándanos, almendras fileteadas y espolvoreada con azúcar glass. Servidas en sartén de hierro. Plato horneado al instante por 25 minutos. Contiene canela.

Honey toast

\$ 30.000

Tostada francesa caramelizada con mantequilla de miel hecha en casa, con crema montada de vainilla y gelato de Sanorigen. Plato horneado al instante por 25 minutos.



New York pancakes

\$ 26.000

Los esponjosos pancakes virales, con una salsa de miel y mantequilla montada, acompañada con frutos rojos y crema montada.

Dubai pancakes **NUEVO**

\$ 32.000

Inspirados en la tendencia que conquistó las redes, nuestros pancakes llegan bañados en chocolate, praline de pistacho, kataifi con el crujiente inconfundible de los pistachos y terminado con frambuesas o fresas según disponibilidad.

Chilaquiles rojos **NUEVO**

\$ 32.000

Totopos crujientes ahogados en nuestra salsa roja artesanal, acompañados de frijoles refritos, aguacate, dos huevos fritos, queso y germinados. Un clásico mexicano con todo el sabor. ¿Los quieres picantes? Contiene pimienta.

Bowl berry sunset

\$ 28.000

Mezcla de moras y fresas frescas con yogurt griego y mantequilla de maní, acompañado de granola, fresas y arándanos.

Huevos



Crunchy migas de Sofi

\$ 30.000

Huevos con un sofrito (cebolla y tomate) hecho en casa, trocitos de arepa, queso campesino y germinados, acompañados de arepas crocantes.

Huevos shakshuka

\$ 26.000

Huevos en sartén de hierro, bañados en una salsa de tomate, pimentón y especias, acompañados de una deliciosa combinación de yogurt griego y pan árabe. Contiene pimienta.

Huevos de quesito y maíz

\$ 26.000

Huevos sobre una base cremosa de maíz, con queso mozzarella, cheddar y maíz parrillado. Se sirven acompañados de pan brioche tostado.

Huevos fritos

\$ 13.000

Dos huevos fritos con maíz parrillado y triángulo de pan brioche.

BOULANGERIE

Croissant de mantequilla · 40 gr \$ 4.500 Und

· 85 gr \$ 9.000 Und

Croissant de chocolate · 40 gr \$ 5.500 Und

· 85 gr \$ 11.000 Und

Croissant de pistacho · 40 gr \$ 8.000 Und

· 85 gr \$ 16.000 Und

Croissant de queso · 40 gr \$ 8.000 Und

mozzarella y salsa uchuva · 85 gr \$ 16.000 Und

Croissant de queso philadelphia · 40 gr \$ 8.000 Und

· 85 gr \$ 16.000 Und

Con fresas, arándanos y espolvoreado con azúcar glass.

Entradas

Flannigans Rolls de ajo \$ 18.000

4 pancitos bañados en m antequilla de ajo con queso parmesano y cilantro; inspirados en uno de nuestros restaurantes favoritos Flannigans Miami.

Arepitas crunchy con sofrito \$ 10.000
(El sofrito contiene cebolla y tomate).

Canasta de platanitos hecho en casa con salsa \$ 12.000

Elige la salsa que prefieras (queso azul, miel cremosa o sofrito)

Pan foccacia con salsa miel cremosa \$ 6.000

Pan brioche asado en miel con aceite de oliva \$ 5.000

Canasta de panes \$ 22.000

Un mini croissant de pistacho, uno de chocolate, uno de mantequilla, una porción de pan brioche y pan foccacia.

Adiciones \$ 4.000

Arepitas crocantes, pan brioche o pan árabe

Sanduches



Sanduche miel cremosa y búfala \$ 30.000

Pan focaccia con miel cremosa de la casa, huevos scrambled, aguacate, germinados, cebollas rebozadas y queso mozzarella de búfala.

Sanduche blue apple \$ 30.000

Pan focaccia, manzanas caramelizadas y flameadas con ron, germinados, acompañadas de una suave salsa de queso azul y mozzarella fundida, acompañado de crujientes chips de plátano verde hechos en casa.

Sanduche grilled cheese \$ 28.000

Pan brioche cubierto con una suave salsa bechamel, mostaza dijon, queso mozzarella y queso suizo gratinado, acompañado de crujientes chips de plátano verde hechos en casa.



Cheesy sanduche \$ 23.000

Base de pan brioche, queso mozzarella y una galleta de queso parmesano crocante, acompañado de crujientes chips de plátano verde hechos en casa.

PARA LLEVAR

Visita nuestra despensa con marcas locales increíbles.

Torta de galleta rellena de nutella \$ 145.000
(12 a 15 porciones)

Torta de zanahoría \$ 150.000
(12 a 15 porciones)

Torta de zanahoría mediana \$ 48.000
(4 a 6 porciones)

Tarta vasca (12 a 15 porciones) \$ 150.000

Tarta vasca mediana (4 a 6 porciones) \$ 75.000

Torta de chocolate \$ 160.000
(12 a 15 porciones)

Torta de chocolate mediana \$ 60.000
(4 a 6 porciones)

Torta de chocolate pequeña \$ 30.000
(Personal o dos porciones)



*Nuestros panes son
horneados a diario por nosotros.*

Tenemos catering para eventos.

Pastry

Brownie

\$ 9.000 Und

Nuestros consentidos. La mezcla perfecta entre cacao, huevos orgánicos y mantequilla. Espolvoreados con azúcar glass, su textura ultra melcochuda y sabor que te harán feliz.

Recomendado por Tulio Recomienda.



Torta de galleta rellena de nutella \$ 14.000 Und

Las porciones de esta torta son diferentes a todas las que hayas probado. El crocante de la galleta, lo suave y cremoso de la Nutella, hacen esta torta perfecta.



Tarta vasca

La famosa tarta española, de queso Philadelphia, quemadita y crocante en su corteza y cremosa en su interior.

\$ 14.000 Und

Postre de chocolate Dubai \$ 22.000 Und

Barra de chocolate dubai con la esencia y el toque único de daniel y sofi, con praline de pistachos, crema de pistachos y kataifi.

By Daniel Bernal chocolatero top de Manizales.



Macaron \$ 8.000 Und

Este postre de origen italiano y francés es una galleta crujiente de harina de almendras y merengue (apto para celíacos) y corazón cremoso de diferentes sabores frescos y colores hermosos que se derriten en tu boca.

Receta estudiada en Le Cordon Bleu París.

Macaron de temporada \$ 9.000 Und



Cheesecake mascarpone y oreo

El mascarpone es un queso italiano cremoso y suave con una textura y sabor ideal para contrastar el crocante y dulce de la oreo.

\$ 18.000 Und

Torta de zanahoria \$ 14.000 Und

Zanahorias frescas, almendras tajadas (y un truco secreto de Sofi) hacen de esta torta una esponjosa experiencia con cubierta de queso crema y limón. (contiene canela)

Torta de chocolate \$ 15.000 Und

Torta de chocolate orgánica al 60%, con centro de arequipe de alta densidad terminada con ganache de chocolate.

POSTRE PARA PERRITOS

Popsy patitas \$ 9.000

Paleta de Sanorigen.

New york cookie

\$ 16.000 Und

Crujiente por fuera y exageradamente suave por dentro. Esta galleta estilo New York está cargada de chips de chocolate y trozos de chocolate al 60% de cacao, que se funden en cada mordida para lograr un equilibrio perfecto entre dulzura e intensidad.

Tartaleta de frutas \$ 20.000 Und

Galleta crocante, crema pastelera y frutas frescas. Esta combinación hace de esta tartaleta un postre fresco con muchas tonalidades de sabor.



Tartaleta de chocolate

Tartaleta de chocolate, arequipe de alta densidad y ganache de chocolate. Tres capas de pura felicidad.

\$ 20.000 Und

Tartaleta de limón \$ 20.000 Und

Galleta crocante, crema de limón y merengue flameado. El cítrico del limón con el dulce del merengue y ese toque flameado, tres combinaciones para una tartaleta única.

Tartaleta de arándanos \$ 20.000 Und

Galleta crocante, crema pastelera y arándanos. La combinación perfecta de la crema dulce con el cítrico y exótico sabor de los arándanos.

Pavlova \$ 16.000 Und

Te lo armamos al instante, merengue suizo, crema montada, fresas y arándanos

Cake in a box zanahoria \$ 16.000 Und

Nuestra receta de torta de zanahoria, con frosting de queso crema y limón. Contiene canela y almendras.



Alfajor clásico

Nuestro alfajor es una pequeña pieza de arte, donde la combinación de la galleta (con un truco de Sofi), el arequipe más cremoso y un poco de azúcar glass, se derrite en tu paladar.

\$ 5.000 Und

Bites de brownie \$ 17.000 Und

12 trocitos de brownie, espolvoreados con azúcar glass, su textura ultra melcochuda y sabor que te harán feliz.

Bebidas frías



Smoothie berry sunset
Mora, fresa, yogurt griego y mantequilla de maní.
\$ 20.000



Latte pistacho
\$ 18.000

Providencia \$ 20.000
Mango, fresa y zumo de naranja.

Zumo de mandarina o naranja \$ 12.000
Exprimido al instante.



Frilo
Milo frappe.
\$ 18.000

Iced americano \$ 13.000
Más shot de naranja. \$ 2.000

Iced latte \$ 18.000

Té herbal frío \$ 16.000
Hibiscus, rooibos o manzana canela.

Frozen chai latte \$ 16.000

Pink Mimosa \$ 18.000
Contiene alcohol.

Vaso de leche entera o deslactosada \$ 6.000

Agua Gualí natural o con gas \$ 6.500

Vaso bebida de almendras \$ 7.000

Guandolo original \$ 8.000
Agua carbonatada, panela y limón mandarino orgánico.

Guandolo flor de jamaica \$ 8.500
Agua carbonatada, agua de jamaica, panela y limón mandarino orgánico.

Guandolo vino de verano \$ 12.000
Agua carbonatada, vino blanco, panela y limón mandarino orgánico. Contiene alcohol.

Guandolo jagerdolo \$ 15.000
Agua carbonatada, Jägermeister, panela y limón mandarino orgánico. Contiene alcohol.

Adición michelado \$ 3.000

Bebidas calientes

Café americano \$ 6.500

Capuccino \$ 9.000

Latte \$ 9.000

Chai latte \$ 10.000

Té herbal \$ 8.000
Hibiscus, rooibos o manzana canela.

Hot cocoa sticks \$ 8.500
Bombón de chocolate especiado derretible en leche caliente espumadita. By Daniel Bernal.

Adición bebida vegetal \$ 3.500



Chocolate orgánico
Pastilla de cacao orgánica en su forma más honesta e intensa.

En agua \$ 8.000

En leche entera o deslactosada \$ 10.000

En bebida de almendras \$ 13.000

Chocolata \$ 17.000

Chocolate caliente orgánico con crema montada hecha en casa, chips de chocolate y mini masmelos flameados en la mesa.

Conoce a nuestra chef!!



Nuestra chef Sofi de 18 años ha estudiado en:

Le Cordon Bleu Paris

International Culinary Center Nueva York

La Escuela de Gastronomía Mexicana Ciudad de México

Gato Dumas Bogotá

Universidad Autónoma de Manizales

Sofía León Llanos apasionada por la repostería desde los 10 años, empezó con su primer producto, el brownie. En la pandemia tomó una decisión que cambiaría su vida, dejar el colegio donde estudiaba para así tener más tiempo de hacer lo que le apasiona.

A los 14 años saco la cocina de la casa y montó su primer punto de venta, con un formato express.

2 años después decidió expandirse y montar su restaurante. Hoy estás aquí disfrutando de los productos y toda la experiencia Sofi, que está llena de amor. Sofi es el ejemplo de que con amor y disciplina los sueños si se cumplen.

Conviértete en sofi lover



*con amor
sofi!*