

SPA | MENÚ

MOVICH BURÓ 26

TABLA DE CHARCUTERÍA

\$ 53.000

Queso mozzarella, salami italiano, jamón, fuet al vino, mermelada de uchuvas, fresas jumbo, uvas verdes, grisines con prosciutto y espárragos frescos.

FRUTAS Y CHOCOLATES

\$ 53.000

Cerezas frescas, fresas cubiertas de chocolate blanco, kiwi, arándanos, bombones de chocolate y trufas de chocolate.

BOWL DE AVENA Y SEMILLAS DE CHÍA

\$ 22.000

Avena cocinada en leche deslactosada, almendras fileteadas, miel, arándanos, fresas y semillas de chía.

TOSTADAS DE AGUACATE

\$ 22.000

Tostadas de pan de masa madre cubiertas con puré de aguacate, un toque de aceite de oliva y salmón ahumado.

BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS

AGUA NATURAL (CON O SIN GAS)

\$ 10.000

SODA ITALIANA

\$ 12.000

Frutos amarillos / frutos rojos / Panela / Lulo

BEBIDAS FRÍAS

TÉ VERDE

\$ 18.000

Kiwi, té verde Twinings, hierbabuena, syrup y hielo.

TÉ CHAI

\$ 23.000

Kiwi, té chai Twinings, jengibre, syrup y hielo.

FRUTOS ROJOS

\$ 17.000

Mora, fresa, frambuesa, arándanos, té de frutos rojos Twinings, jengibre, syrup y hielo.

BATIDO DETOX

\$ 14.000

Manzana verde, apio, pepino y jugo de naranja, perfecta para revitalizar el cuerpo.

POKE MOVICH

\$ 51.000

Atún tataki, mango, pepino, aguacate y espinacas.

POKE DE SALMÓN

\$ 51.000

Salmón acompañado de pepino, edamames, rábano rojo, aguacate, semillas de ajonjolí negras y salsa de anguila

TATAKI DE ATÚN

\$ 51.000

Atún sellado a fuego alto, acompañada de salsa teriyaki y un marinado de limón.

BEBIDAS ALCOHÓLICAS

GIN TONIC

\$ 39.000

MARGARITA

\$ 33.000

Tequila, triple sec, zumo de limón.

MOJITO

\$ 33.000

Ron, hierbabuena, limón, sirope y soda

PIÑA COLADA

\$ 37.000

Ron, piña, crema de coco, helado de vainilla.

MIMOSA

\$ 30.000

Champagne con zumo de naranja.

SPA | MENU

MOVICH BURÓ 26

CHARCUTERIE BOARD

\$ 53.000

Mozzarella cheese, Italian salami, ham, wine-cured fuet, uchuva jam, jumbo strawberries, green grapes, grissini with prosciutto, and fresh asparagus.

FRUITS AND CHOCOLATES

\$ 53.000

Fresh cherries, strawberries dipped in white chocolate, kiwi, blueberries, assorted chocolate bonbons, and rich chocolate truffles.

OATMEAL AND CHIA SEED BOWL

\$ 22.000

Oatmeal cooked in lactose-free milk, topped with sliced almonds, honey, blueberries, strawberries, and chia seeds.

AVOCADO TOAST

\$ 22.000

Sourdough toast spread with mashed avocado, drizzled with olive oil, and garnished with smoked salmon.

NON-ALCOHOLIC BEVERAGES

SPARKLING OR MINERAL WATER

\$ 10.000

ITALIAN SODA

\$ 12.000

Yellow fruits / Red fruits / Panela / Lulo

COLD BEVERAGES

GREEN TEA

\$ 18.000

Kiwi, Twinings green tea, mint, syrup and ice.

CHAI TEA

\$ 23.000

Kiwi, Twinings chai tea, ginger, syrup and ice.

RED BERRIES

\$ 17.000

Blackberry, strawberry, raspberry, and blueberry combined with Twinings red berry tea, ginger, syrup and ice.

DETOX SMOOTHIE

\$ 14.000

Green apple, celery, cucumber, and freshly squeezed orange juice.

MOVICH POKE

\$ 51.000

Tataki-style tuna, mango, cucumber, avocado, and spinach.

SALMON POKE

\$ 51.000

Fresh salmon, cucumber, edamame, red radish, avocado, black sesame seeds, and eel sauce.

TUNA TATAKI

\$ 51.000

Seared tuna, served with teriyaki sauce and a zesty lemon marinade.

ALCOHOLIC BEVERAGES

GIN TONIC

\$ 39.000

MARGARITA

\$ 33.000

Tequila, triple sec and lemon juice.

MOJITO

\$ 33.000

Rum, peppermint, lime, syrup and soda water.

PIÑA COLADA

\$ 37.000

Rum, pineapple, coconut cream, vainilla ice cream.

MIMOSA

\$ 30.000

Champagne and orange juice.