



33 Mr A. R. Whitt
35 Mr W. Elliot

Sandford Terrace, S
See Sandford Road

Sandhurst Road, Ch.K.
London Road
Moretonville—Miss M. Galley

Daisyville—Mr W. Butler
Sandhurst Villas
1 Mr A. H. Andrews
2 Miss A. Lockyer
Miss G. Ware
3 Mr E. Mantell
4 Mr E. Grace
East View Cottage—Miss M. Blyth

Leaffields—
Normandie—Mr H. J. Locke
Durie Grange—Horace Fisher
New Place—Miss Lückes
Miss Lloyd

Sandy Lane Road, Ch. K.
Off Sandy Lane

The Coppice—
The Cottage—
Woodend—Capt. A. G. W. Skirrow

Muttrapore—Montague D. Seaton
Ragleth—J. Colman Salter, M.A.
Bucklehaven (Almshouses)
Shiel—O. A. Brown
Stowell House—E. Udal

CHAS. GATER, FRENCH POLISHER, &c.

Restorer and Renovator of Furniture, Modern and Antique. Floors Stained and Waxed.

High-class Work. Reasonable charges.

39, GROS



HORARIO
Martes a Domingo
8AM - 6PM

LUGAR
CASA ROSADA
Cl. 54a #3d-50



French
Staining and Polishing...
Shop Fittings and r...
Builders' Work
Furniture
Floors, etc.
39 GROSVENOR STREET
ESTABLISHED 1893
TELEPHONE 58
Fishmongers—continued.
Orhari's (& Fried Fish), 9 Suffolk parade.
Tel. 54953
Ursell E. H. & E. 122 Albion st
WINTERS C. S. & SON, 198 Bath rd.
Tel. No. 2119
FLOORING CONTRACTORS.
New Rubber Floors (A. E. Garland, pro-
prietary), 57 Great Warwick st
Rose B. 55a, Winchcombe st
FLORISTS.
Beaufort Nurseries (J. Adey), 68 Lon-
don rd
Cryler James & Sons Ltd, 58 Queen's
rd. See advertisement
Duffield Raymond, 295 High st
HURBAN
FLOUR MERCHANTS.
See Corn & Flour Merchants.
FOOD PRODUCTS.
Cheltna Foods Ltd, Cheltna wor-
Chester walk
FORAGE MERCHANTS.
Hurdworth & Son (Cheltenham) Ltd
39 & 25 Albion st
Cheltenham Agricultural Traders Ltd
208 High st. Telephone 3524 & 2761
& 66 Winchcombe st. Telephone 3672
See advertisement
FOUNTAIN



Bowl Asai

Smoothie de asai, banano, fresa, con granola artesanal, coco deshidratado, fruta fresca, y figuras de chocolate blanco.

\$22.000





Club de la Tostada

Rebanada de pan brioche al estilo francés, con canela y azúcar granulada terminada al horno, crema de miel maple casera, frutos rojos, banana bocadillo caramelizado, chunks de granola, crema ricota, y pistachos triturados.

\$17.000





Tabla Tropical Mind

Pudding de chíá y yogurt natural con miel de abejas, chunks de granola, medio aguacate con mix de nuez y aceite de olivas, rebanada de pan de banana de la casa con mantequilla de many crunchy artesanal y frutos rojos, rebanadas de fruta tropical fresca y mini jugo de naranja.

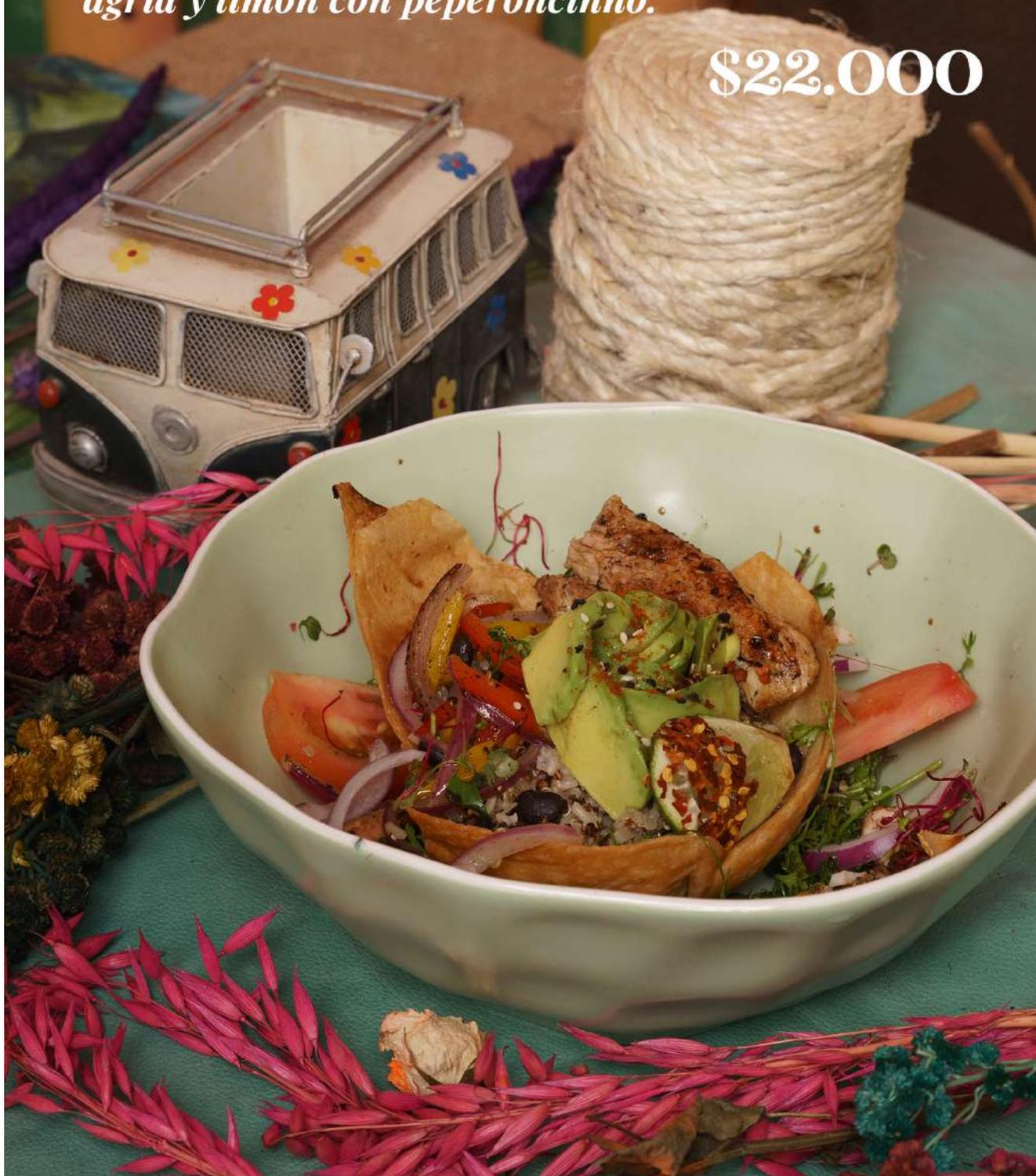
\$26.000



Bowl de Pollo al Grill

Bowl de tortilla de maíz artesanal, arroz integral y quinoa real con frijol caraota, pechuga grille, pimentones salteados, mix de perejil y cilantro, tomate y cebolla morada fresca, rosa de aguacate, crema agria y limón con peperoncino.

\$22.000





Ensalada Mozzarella De Bufala Y Peach

Mix de hojas tiernas (cogollos, variedad de lechugas, rugula) con aderezo de la casa, mozzarella de búfala, tocineta crisy, crotones de pan, duraznos al grill.

\$21.000



Ensalada Peace&Love

Arroz integral con quinua real, lentejas sazonadas, plátano asado en cubos, mix de hojas tiernas con aderezo tzatziki, uva roja y rábano encurtido.

\$11.000



Tabla Veggie-Love

Mini bowl de asai, 2 rebanadas de pan de banana con: mantequilla de almendras y frutos rojos, y mash de aguacate con pepino y rábano; bastones de fruta de temporada y mini jugo de naranja.

\$29.000





Super Sandwich

Pan de ajo o centeno, carne de soya hecha en casa, chips de garbanzo, guacamole y pico de gallo, salsa cheddar vegana y ranch vegana, cama de hojas tiernas, fruta deshidratada, rábano y granada fresca.

\$28.000



Aguacate Show

Rebanada de pan multigranos, con hummus de remolacha y pure de camote y ahuyama, rosas de aguacate con mango, edamame, pimentón amarillo, rábano y mix de semillas.

\$18.000





Quesadilla Veggie Land

Tortilla de trigo con espirales de zucchini y zanahoria, portobellos al ajillo, tomate, Cherry, marañón triturado, y cilantro fresco, salsa de queso cheddar vegana, guacamole, pico de gallo, rábano mix de semillas y germinados.

\$23.000





Sandwich De La Casa

Pan de ajo o centeno, pechuga con tocineta asada y salsa chipotle, queso fundido sabana, guacamole y pico de gallo, cama de hojas tiernas, mix nativo de chips, arándanos, rábano y salsa chipotle adicional.

\$28.000





Tostada De Aguacate Plus

Rebanada de pan ciabatta con pure de camote y ahuyama, rosa aguacate y salmón ahumado, uchucas, tomate, Cherry, arándanos, mozzarella de búfala, brotes frescos y limón con peperoncino.

\$35.000





Burguer Fiesta de Soya

Pan negro artesanal, carne especial de soya hecha en casa, cebollitas y pepino europeo encurtido casero, queso sabana fundido, vegetales frescos, cascotes de papa y aderezo ranch vegano.

\$24.000





Burger Fiesta de Pollo

Pan de papa, contramuslo de pollo apanado con ajonjolí, cebollitas y pepino europeo encurtido casero, queso sabana fundido, vegetales frescos, cascós de papa y salsa chipotle ranch.

\$24.000



Wrap de Pollo Supreme

Pan de papa, contramuslo de pollo apanado con ajonjolí, cebollitas y pepino europeo encurtido casero, queso sabana fundido, vegetales frescos, cascotes de papa y salsa chipotle ranch.

\$29.500





Bagel Con Huevos Revueltos

Bagel casero con semillas, huevos revueltos, jamón premium de pollo, crema ricota, semillas y germinados.

\$16.000

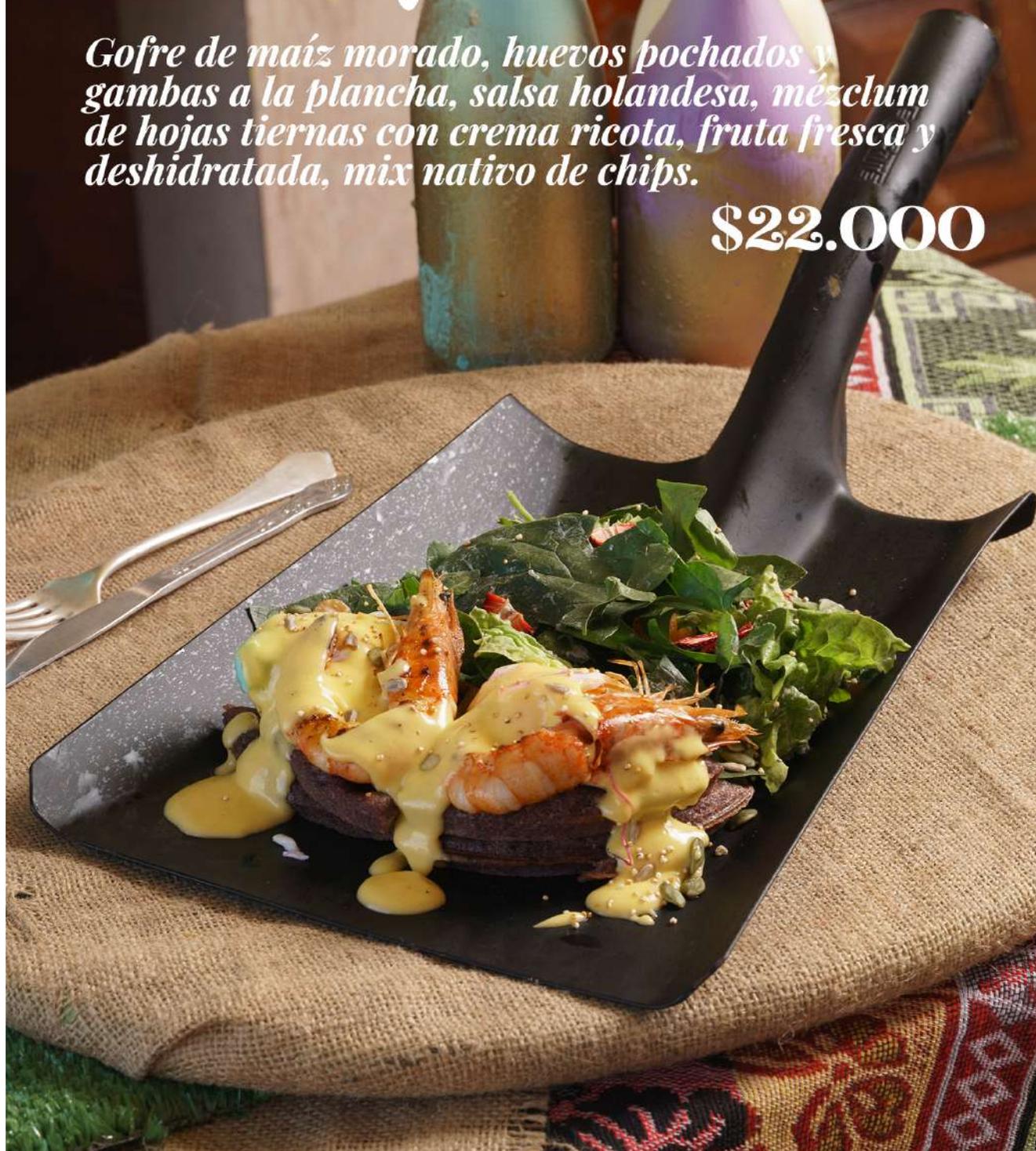




Gofre Con Huevos Pochados y Gambas

Gofre de maíz morado, huevos pochados y gambas a la plancha, salsa holandesa, mézclum de hojas tiernas con crema ricota, fruta fresca y deshidratada, mix nativo de chips.

\$22.000





Pretzel Con Huevos Benedictinos

Pretzel hecho en casa, huevos pochados, queso paipa fundido, tocineta, salsa holandesa de aguacate, mozzarella de búfala, mix de semillas, crema ricota.

\$25.000



Bagel de Amapola con Omelette

Bagel con semilla de amapola, omelette con manzana verde y jamón serrano, crema ricota, fruta deshidrata, rabano, champiñones al ajillo y mix de Semillas.

\$25.000





Omelette Paleo

Claras de huevo con espinaca, relleno con salmón ahumado, tomate, Cherry y germinados de remolacha, salsa holandesa de aguacate, mix de semillas.

\$20.000





Torrijas de Zuchinni

Torrijas de zuchinni con láminas de aguacate, huevos pochados, tocineta crisy, mézclum de hojas tiernas con salsa ranch vegana, uvas rojas, rábano encurtido y mix de semillas.

\$19.000





Tostada de Batata Paleo

Base laminada de batata, con mash de aguacate y tomate, sobre cama de mézclum de hojas tiernas con aderezo paleo, gambas parrilladas, semillas de girasol, granada y arándanos frescos, láminas de pepino y cascós de naranja.

\$28.000





Peace & Love