



BÚLALI

Café y repostería artesanal

Por Klaus Steinmetz

Se rumora que un nuevo lugar en Escazú ofrece repostería y comidas ligeras utilizando solamente alimentos orgánicos de producción sostenible. Ese lugar se llama Búlali —que significa miel en la lengua bribri—. Su nombre nos da la clave de las intenciones de la dueña del negocio, Alexa Quirós. Ella apuesta por la comida sana y evita harinas y azúcares procesadas.

En un ambiente familiar, informal y, al mismo tiempo, muy acogedor, se ofrecen sándwiches, ensaladas, sopas y la más elaborada repostería. Muchos de los productos incluyen *super foods* como *Maca* o *Goji berries*. Los panes son tan cotizados que muchos los piden para llevar a casa.

Todo es hecho allí mismo: en una cocina, donde la calidad es cuidada hasta en el último detalle. Desde su apertura, sus desayunos se convirtieron en favoritos del público, tanto como las infusiones y la gran variedad de jugos.

Búlali es una propuesta natural y fresca que no cabe duda: ¡habrá que probar!

Búlali Café y repostería artesanal

Lugar: Avenida Escazú.

Horario: de martes a domingo de 8:00 a. m. a 8:00 p. m.

Tel.: 2519-9090.

eventos@bulaliartesanal.com | www.bulaliartesanal.com