



CAFÉ LUEGO EXISTO





NUESTRA FORMA DE VER EL MUNDO

Somos la **conexión entre la ciudad y la naturaleza de Santander**. Somos la biodiversidad de sus sombras y la riqueza de sus sabores ocultos bajo las ramas. Queremos mostrarte lo que esconde **tu tierra y que por años se ha perfeccionado** en el mismo suelo que te vio nacer o crecer.

Déjanos contarte cómo pasó. **Déjanos enseñarte el sabor que tiene la historia** de un pueblo que no da un solo paso atrás. **Bienvenidos al rincón de la ciudad** donde se esconden los sabores que nos definen como santandereanos. Bienvenidos al primer **Cafetal Urbano®** de la ciudad bonita.

Pd: Por si no lo notaste,
Somos Pet Friendly

FILTRADOS

Métodos de extracción artesanal que llevan el café a su máxima expresión de sabor en su forma más pura. (Taza de 200ml)



Chemex
(2 a 3 tazas)



Prensa francesa
(1 a 3 tazas)



**V60 Ice
Coffee Maker**
(2 a 3 tazas)



V60
(1 a 3 tazas)



Aeropress
(1 a 3 tazas)



Clever
(2 a 3 tazas)



Sifón Japonés
(2 a 3 tazas)



Dripper origami
(1 a 3 tazas)

*Precios sujetos a variedad/
proceso del café*



LLEVA EL CAFETAL A TU CASA

Lavado (tradicional)

Libra (45.000)
1/2 libra (32.000)

Honey

Libra (55.000)
1/2 libra (42.000)

Natural

Libra (60.000)
1/2 libra (45.000)

Exótico

Libra (85.000)
1/2 libra (60.000)



BREAKFAST **DE 8:30am a 12m**

Huevos Napolitanos \$15.000

(Tomate pelado, mozzarella , parmesano, crema agria, acompañados con pan artesanal de ahuyama y queso)

Huevos Al Pesto \$15.000

(Champiñones, salsa pesto, mozzarella, parmesano, crema agria con pan artesanal de ahuyama y queso)

Huevos Soufflé \$13.000

(Mozzarella, parmesano, crema agria acompañado con pan artesanal de ahuyama y queso)

*Pídelo con jamón de pavo finas hierbas..... \$2.000

Greek Yogurt Bowl \$18.000

(Yogurt griego, banano, arándanos, manzana, granola, almendras, miel y canela)

Açaí Bowl \$18.000

(Açaí, banano, arándanos, manzana, granola, almendras y leche en polvo)

BEBIDAS CALIENTES

Espresso \$6.500
(Ristretto, Lungo o Doppio) // 15 a 60ml

Espresso Bombón \$6.500
(Espresso doble con leche condensada)
// 15 a 60ml

Espresso Panna \$7.000
(Espresso doble con crema batida y cacao)
// 15 a 60ml

Affogato \$8.500
(Espresso doble con helado)

Macchiato \$6.000
(Espresso doble con espuma de leche)

Cortado \$6.000
(Espresso doble con leche cremada)

Americano \$6.000
(Espresso diluido en agua) - Elige tu término

Latte \$8.000
(Espresso corto con leche cremada)

Flat White \$8.500
(Espresso doble con leche cremada)

Capuccino \$9.000
(Espresso doble con capa de leche cremada y canela)

Chai Coffee Latte \$10.000
(Infusión de té, combinado con leche y espresso doble)

Creme Brulee Latte \$10.000
(Espresso doble con leche cremada, vainilla y costra de caramelo)

Matcha Latte \$10.000
(Té matcha combinado con leche cremada)

Taro Latte 里芋 \$10.000
(Taro combinado con leche cremada)

Mokaccino \$11.000
(Espresso doble, chocolate con leche cremada y cacao)

Mashmilo \$14.000
(Milo caliente, crema batida y masmelos flameados)

Té de cáscara de café \$6.000
(Infusión de cáscara de café 200 ml)

Té Chai \$10.500
(Mezcla de té negro, leche, especias y canela)

Té de frutas \$9.000
(Infusión de frutos rojos, manzana y limón)

Aromáticas \$8.000
(Frutos rojos, frutos amarillos, primavera y tradicional)

Endulzado con Stevia

Milo Caliente \$10.000

Chocolate artesanal \$9.500
(Cacao seleccionado sin azúcar añadida hecho con ingredientes orgánicos)

BEBIDAS FRÍAS

Frappé Bajo Sombra \$14.000
(Granizado de café con crema batida y salsa de arequipe o chocolate)

Frapuccino \$15.000
(Granizado de café y chocolate, crema batida y cocoa)

FrappChai \$15.000
(Granizado de té chai combinado con café y canela) *Pídelo sin café si deseas*

Vainilla Cream \$16.500
(Cremoso granizado de vainilla combinado con leche y crema batida, decorado con arequipe)

Coffee Milkshake \$17.000
(Cremosa malteada de café)

Banana Coffee Smoothie \$17.000
(Cremosa mezcla de banano, espresso, yogurt griego, miel y canela)

Berries Coffee Milkshake \$18.000
(Cremosa malteada de café combinada con frutos rojos) *Pídelo sin café si deseas*

Iced Matcha Latte \$12.500
(Té matcha con abundante leche cremosa y cubos de hielo)

Mango Matcha Ice Latte \$15.000
(Leche cremosa, combinada con pulpa de mango y té matcha cremoso)

Iced Taro Latte 里芋 \$12.500
(Taro con abundante leche cremosa y cubos de hielo)

Berie Christmas Iced Latte \$15.000
(Leche cremosa combinada con frutos rojos, té matcha cremoso y masmelos fundidos)

Dirty Iced Taro \$15.000
(Leche cremosa combinada con taro cremoso, espresso y crema batida)

Iced Chai Latte \$12.500
(Espresso doble frío combinado con té chai y abundante leche cremosa)

Iced Creme Brulee Latte \$12.500
(Espresso doble con leche cremada, vainilla y costra de caramelo y cubos de hielo)

Iced Coffee \$7.500
(Espresso doble en su forma más refrescante)

Iced Latte \$8.500
(Espresso doble frío combinado con abundante leche cremosa)

Iced Salted Caramel Latte \$10.000
(Espresso doble frío combinado con abundante leche cremosa mezclada con caramelo y sal)

Titanic Ice Coffee \$14.000
(Espresso en cubos, leche condensada, helado y leche cremada)

Coffee Choco Pops \$14.000
(Espresso doble, choco pops, helado de vainilla combinado con leche)

Ice Mashmilo	\$15.000	(Milo frío granizado con crema batida y masmelos flameados)	Cold Brew Fizz	\$11.000	(Preparación de café en frío desde el inicio. Combinado con soda)
Iced Moka	\$12.500	(espresso doble frío, combinado con abundante leche cremosa mezclada con milo)	Sparkling Mix	\$13.500	(Burbujeante mezcla de frutos rojos, manzana verde y limón)
La Cáscara Lemonade	\$10.000	(Infusión de cáscara de café combinado con panela, limón y cubos de hielo)	Sparkling Juice	\$14.500	(Burbujeante mezcla a base de sandía combinado con fruta a tu elección)
Orange Cáscara Fizz	\$11.000	(Infusión de cáscara de café combinado con jugo de naranja, panela, soda y cubos de hielo)	Milo frío (Granizado)	\$13.000	
Lemon Cáscara Fizz	\$11.000	(Infusión de cáscara de café combinado con zumo de limón, panela, soda y cubos de hielo)	Jugos naturales	\$12.500	(Bebidas de fruta granizada)
Ginger Cáscara Fizz	\$13.500	(Infusión de cáscara de café, combinada con zumo de limón, ginger ale y cubos de hielo)	Soda	\$5.500	
Ginger Cold Brew Fizz	\$13.500	(Preparación de café en frío desde el inicio, zumo de limón, ginger ale y cubos de hielo)			*Add Michelada (+2.000)*
Cold Brew	\$10.500	(Preparación de café en frío desde el inicio. Brinda sabor y matices intensos)	Kombucha	\$13.000	
		Con café de temporada	Agua en botella sin gas	\$5.500	

ADICIONALES

Leche de almendras	\$5.000
Bola de helado	\$5.000
Chantillí	\$3.500
Sirope de vainilla / caramelo / macadamia / crema irlandesa	\$2.500



SIGNATURE COCKTAILS

- La Cáscara Margarita** \$29.000
(Olmeca, cáscara de café y limón)
- Espresso Martini** \$30.000
(Smirnoff, licor 43 y espresso)
- Coffee Old Fashioned** \$30.000
(Espresso doble, Jack Daniel´s, limón)
- Carajillo** \$29.000
(Licor 43 y espresso)
- The Cafetal Cosmo** \$28.000
(Gordon's, cáscara de café, salsa de frutos rojos y limón)
- Red Fusion Cold Brew** \$28.000
(Smirnoff, naranja, finster y cold brew)
- Gin Kombucha Cocktail** \$28.000
(Gordon's, cáscara de café, arándanos macerados y limón)
- Baileys Frappé** \$25.000
(Baileys, granizado de café y crema batida)
- Baileys Coffee Milkshake** \$26.000
(Bailey's, helado de vainilla y espresso)
- Affogato Baileys** \$18.000
(Bailey's, bola de helado y espresso doble)
- Cervezas Artesanales** \$15.000
(Café o Chocolate)

ADICIONES DE LICORES (60ml)

- Baileys\$13.000
- Licor 43\$23.000
- Smirnoff\$20.000
- Gordon's\$20.000
- Olmeca Silver\$20.000
- Jack Daniel´s\$20.000

MOCKTAILS (COCTELES SIN LICOR)

- Tropical Coffee Mocktail** \$14.500
(Refrescante bebida tipo cóctel mezclada con salsa de frutos rojos, soda, finster, crema irlandesa y zumo de naranja)

- Fusion Cold Brew** \$14.500
(Refrescante bebida tipo cóctel mezclada con cold brew, finster, toque de sandía, limón y soda)

- Kombucha Cold Brew Mocktail** \$16.000
(Refrescante bebida tipo cóctel mezclada con kombucha, cold brew, frutos rojos y limón)

ACOMPAÑAMIENTOS DE SAL

Pizza Cup Pepperoni \$9.500

(Cupcake relleno de mozzarella, salami y pepperoni)

Pizzeta Veggie \$14.000

(Pizza de masa madre con salsa napolitana, vegetales salteados y cuajada)

Kibbe \$9.000

(Empanada libanesa horneada rellena de carne y especias)

Dedito de Queso \$9.000

Empanada \$9.000

(Horneada tipo argentina rellena de carne, aceitunas y pimentón)

Sandwich Pergamino \$13.000

(Croissant natural, jamón finas hierbas, queso crema y mozzarella)

Sandwich Pesto..... \$18.000

(Croissant natural, jamón finas hierbas, queso crema, mozzarella, pesto, almendras y parmesano)

Pastel de Pollo \$12.500

Crepe de Choclo \$12.000

(Queso crema y cuajada)



ACOMPAÑAMIENTOS DE DULCE

Tortas de la Casa

Chocolate	\$14.000
Ahuyama (Con helado)	\$19.000
(Sin helado)	\$14.000
Zanahoria	\$14.000
Almojábana.....	\$17.000

Cheesecake frutos rojos \$15.000

Croissant Natural \$8.000

Croissant Almendras \$12.000
(Relleno de mazapán de almendras)

Croissant de Chocolate \$12.000
(Relleno de chocolate)

Alfajor \$6.500

(Relleno con dulce de leche)

Galleta artesanal con helado \$13.000

(Sin helado)

\$9.000

Cinnamon Roll \$10.000

(Rollo de canela caliente bañado en leche
cremada y arequipe)

Berries Waffee \$14.000

(Waffles combinados con crema de queso,
salsa de frutos rojos, arándanos y chocolate)

Pavlova Bajo Sombra \$13.000

(Merengón artesanal, salsa de frutos rojos,
arándanos, chantillí y ralladura de limón)

Tiramisú \$16.000

(Cuchareable con café, brandy,
cocoa y nueces)



CAFETAL BOX

Pregunta por nuestro Cafetal Box
y ármala a tu gusto!

Precios sujetos a los items que elijas



MERCHANDISING (LLÉVATE EL CAFETAL URBANO)

Gorra.....	\$55.000
Taza artesanal.....	\$65.000
Prensa Francesa 1 lt.....	\$120.000
Prensa Francesa 600 ml.....	\$75.000
Prensa Francesa 350 ml.....	\$60.000
Filtros Aeropress.....	\$65.000
Filtros V60 #2.....	\$65.000
Filtros de chemex.....	\$125.000
Porta vasos artesanales (x2 und)	\$30.000



MEDIOS DE PAGO

Efectivo.

Transferencias:

Bancolombia: 09000020831

Nequi: 300 840 6081

Daviplata: 300 840 6081

DOMICILIOS

· (+57) 317 752 4606 ·

Llámanos o escríbenos x

(Dir. Cra 35#54-109 Local 1)

/

Síguenos en nuestras redes y
Comparte tu experiencia

@cafebajosombra