

# PARADA AMBULANTE

CAFÉ DE ESPECIALIDAD



## CALIENTES

Espresso doble.	\$ 460
Americano.	\$ 500
Macchiato.	\$ 510
Latte (mediano/grande).	\$ 530 / \$ 580
Capuccino (mediano/grande).	\$ 540 / \$ 590
Mocaccino (mediano/grande).	\$ 540 / \$ 590
Flat White.	\$ 580
Cortado chico.	\$ 520
Chocolate caliente.	\$ 550

## ADICIONALES

Shot de espresso.	\$ 220
Leche de almendras.	\$ 160
Leche de coco.	\$ 160



## INFUSIONES

### Mil Grullas.

<b>Earl grey:</b> El histórico y tradicional blend de té negro (ceylon y assan) aromatizado con aceite natural de bergamota.	\$ 530
--	--------

<b>Sonrisa de buda:</b> Té verde con flores azules de anciano de Europa del Este, girasoles búlgaros, jazmines de China y rosas de Pakistán.	\$ 530
--	--------

<b>My blueberry night:</b> Té negro Ceylán con mix de frutos del bosque, hojas de zarzamora, bayas de endrino y arándanos de Norteamérica.	\$ 530
--	--------



## FRÍOS

Espresso tonic.	\$ 630
Latte frío.	\$ 600
Flat white frío.	\$ 620
Cold brew.	\$ 650
Cold brew tonic.	\$ 720



## OTRAS BEBIDAS

Jugo del día.	\$ 490
Gaseosa lata.	\$ 500
Cerveza lata.	\$ 700
Vermut Rosso/Rosado	\$ 900



## VINOS

Espumante.	\$ 2200
Blanco (copa / botella).	\$ 600 / \$ 1600
Tinto (copa / botella).	\$ 600 / \$ 1600



# PARADA AMBULANTE

CAFÉ DE ESPECIALIDAD



## PASTELERÍA / PANADERÍA

Budín de peras, cedrón y amapolas, crema pastelera de almendras y peras en almíbar de vino blanco	\$ 710
Torta mousse de coco y jengibre. (Sin T.A.C.C.)	\$ 700
Alfajor de lima y chocolate blanco con corazón de frutos rojos e hibiscus.	\$ 580
Alfajores sin T.A.C.C. <b>La Sintaquería.</b>	\$ 600
Hojaldrado dulce.	\$ 420
Mafalda de jamón y queso.	\$ 720
Hojaldrado relleno con crema pastelera de mandarina y frutillas.	\$ 690
Pan de la casa tostado, queso crema y mermelada de estación.	\$ 800
Tostada con relish de tomate, palta, ensalada de choclo asado y piña, labneh. (Adaptable Vegano)	\$ 1100
Granola casera, yogurt natural y frutas de estación. (Adaptable vegano)	\$ 850
Frutas Frescas (Bowl de frutas de estación con o sin almíbar).	\$ 780



## SANGUCHES

Tostado de jamón, queso y manteca noisette.	\$ 790
Tostado Ambulante: Lomo ahumado, queso, pepinillos y aderezo de mostaza casera.	\$ 840
Pollo desmenuzado en alioli, cebolla morada, apio y pepino fresco, queso y hojas.	\$ 1000
Zucchini asados, tomates secos, queso azul, hojas y lactonesa.	\$ 1000



## PICOTEO

Tabla degustación de quesos.	\$ 1700
Tabla degustación de conservas y dips vegetarianos.	\$ 1500

**\*Todas nuestras opciones son acompañadas por aceitunas marinadas y pan de la casa.**