



**POSTRES**

**CAFÉS FILTRADOS**

**BEBIDAS DE CAFÉ**

**NUESTRO CAFÉ FRÍO**

**BEBIDAS CALIENTES**

**BEBIDAS FRÍAS**

**PRODUCTOS DE HOJALDRE**

**GALLETAS / PANADERÍA / TORTAS**

**CÓCTELES**

## POSTRES

DELICIA DE MILO	\$ 4.500
DELICIA DE FRUTOS ROJOS	\$ 4.500
ARROZ DE LECHE	\$ 5.000
GELATINA DE COLORES	\$ 5.500
TRES LECHE	\$ 4.500
TIRAMISSU	\$ 5.000
LECHE ASADA	\$ 5.000
BROWNIE CON HELADO	\$ 10.000
WAFFLES CON HELADO	\$ 10.000
OBLEAS SENCILLA	\$ 3.000
INGREDIENTE ADICIONAL	\$ 700

Arequipe | Salsa de frutos rojos | Queso | Crema de leche



INICIO



# CAFÉS FILTRADOS\*\*

Con café de Origen - Preparaciones especiales

		1 Taza	2 Tazas
DRIPPER – V60		\$ 5.000	\$ 8.000
PRENSA FRANCESA		\$ 5.000	\$ 8.000
FRETTA CAFÉ FRIO		\$ 6.000	\$ 10.000
SYPHON			\$ 10.000
CHEMEX		\$ 6.000	\$ 10.000

\*\* Con Café de procesos o varietales el valor por taza se incrementa en \$4.000.



INICIO



## BEBIDAS DE CAFÉ

	Peq.	Med.	Gr.
CAFÉ ESPRESSO	\$2.300		\$4.500
CAFÉ AMERICANO	\$2.300		\$4.500
CAPUCCINO / LATTE (café y leche)	\$4.000	\$5.000	
MOCACCINO (café, chocolate y leche)	\$4.500	\$5.500	
CAFÉ CAMPESINO (café, panela, especias)		\$6.000	
CAFÉ VIENÉS (crema de leche y café)		\$7.000	
CAFÉ BOMBÓN (leche condensada y café)	\$7.000		
CAFÉ IRLANDÉS (whisky, café y c. de leche)		\$16.000	

### ADICIONES

**SABORIZANTES** (vainilla, macadamia, caramelo, menta y amaretto) \$ 1.000

**LICOR** (Amaretto, Baileys) \$ 6.000



INICIO





## NUESTRO CAFÉ FRÍO

	Peq.	Med.	Gr.
<b>ICED ESPRESSO / AMERICANO</b>	\$2.500		\$4.500
<b>ICED CAPUCCINO</b> (Café, hielo y leche)		\$5.000	
<b>ICED MOCACCINO</b> (Café, chocolate, hielo y leche)		\$6.000	
<b>FRAPPUCCINO</b> (Café, almibar y leche)			\$7.000
<b>NEVADO</b> (Café, leche, leche en polvo y condensada, hielo y chantilly)			\$9.000
<b>CAPUCCINO FREDO</b> (Café, hielo frapo y leche)		\$6.000	
<b>COLD BREW</b> (Café filtrado en frío de 16 a 20 horas)		\$8.000	
<b>LIMONADA DE CAFÉ</b>		\$7.000	
<b>AFOGATTO DE CAFÉ</b> (Helado de vainilla y café)		\$8.000	

### ADICIONES

**SABORIZANTES** (vainilla, macadamia, caramelo, menta y amaretto) \$ 1.000

**LICOR** (Amaretto, Baileys) \$ 6.000



INICIO



## BEBIDAS CALIENTES

AROMÁTICA DE FRUTAS	\$ 3.500
AROMÁTICA SENCILLA	\$ 1.500
TE VERDE	\$ 5.000
TE CHAI	\$ 6.000
MILO CALIENTE	\$ 5.000
CHOCOLATE	\$ 5.000



INICIO



## BEBIDAS FRÍAS

TE CHAI	\$ 7.000
MILO FRIO	\$ 6.000
JUGOS EN AGUA	\$ 5.000
JUGOS EN LECHE	\$ 6.000
SODA SABORIZADA	\$ 6.000
GRANIZADO	\$ 7.000
MALTEADA	\$ 9.000
LIMONADA NATURAL	\$ 5.000
LIMONADA DE YERBABUENA	\$ 5.500
LIMONADA DE COCO	\$ 9.000



INICIO



## PARA ACOMPAÑAR

### PRODUCTOS DE HOJALDRE

PASABOCAS	\$ 600
ROLLO DE CHOCOLATE Y NARANJA	\$ 3.000
ENCARCELADOS (Arequipe y queso)	\$ 3.000
PALITO DE QUESO	\$ 2.500
PERRITO EMPIJAMADO (Salchicha)	\$ 2.000
PASTEL DE POLLO	\$ 3.500
CANUTO DE POLLO Y CHAMPIÑÓN	\$ 4.000
OTROS PRODUCTOS	
EMPANADA ARGENTINA	\$ 3.000
QUICHE LORRAINE (Tocineta, jamón, queso)	\$ 8.000
QUICHE VEGETARIANO (Tomate, champiñón)	\$ 8.000



INICIO





## PARA ACOMPAÑAR

### GALLETAS

MERENGUITOS X 6un	\$ 1.000
ALFAJOR	\$ 2.500
CHIPS DE CHOCOLATE	\$ 2.500
PROFITEROLES CRAQUELADOS	\$ 2.000

### PRODUCTOS DE PANADERÍA

CROISSANT DE ALMENDRA	\$ 4.000
CROISANT DE CHOCOLATE	\$ 3.000
ROLLO DE CANELA	\$ 3.000
ROLLO ARGENTINO	\$ 3.000

### TORTAS

YOGUR, CHOCOLATE, BANANO, CAFÉ	\$ 3.500
AMAPOLA, ZANAHORIA	\$ 4.000
CIRUELA, GUANÁBANA	\$ 5.000



INICIO



## CÓCTELES

ANTHORSHA	Café, whisky, amaretto, limón y pimienta dulce.	\$ 20.000
CAFÉ CREMA TEQUILA	Café, crema de leche, tequila.	\$ 15.000
CAFÉ DEL AMOR	Café, crema de leche, amaretto, Vodka.	\$ 20.000
CAFÉ IRLANDÉS	Whisky, café y crema de leche.	\$ 16.000
CANELAZO	Panela, maracuyá, aguardiente y especias.	\$ 15,000
MOJITO	Ron blanco, hielo, yerbabuena, azúcar y limón.	\$ 20,000
PIÑA COLADA	Piña, coco, ron blanco.	\$ 22,000
MAI TAI	Ron blanco, ron oscuro, triple sec y limón.	\$ 25,000
VINO CALIENTE	Vino, naranja y especias.	\$ 15,000
MARGARITA	Tequila, Triple Sec y limón.	\$ 20,000



INICIO

