

# CAFÉ ESPECIALIDAD & MAS

## TAZAS PEQUEÑAS



RISTRETO



ESPRESSO



ESPRESSO CON CREMA

**RISTRETO**: EXTRACCION SIMPLE DE 15 SEGUNDOS DE CAFÉ (CORTITO)

**ESPRESSO**: EXTRACCION SIMPLE ENTRE 25- 30 SEGUNDOS DE CAFÉ

**ESPRESSO CON CREMA**: EXTRACCION SIMPLE ENTRE 25 -30 SEGUNDO DE CAFÉ + CREMA CHANTILLY

## **TAZAS MEDIANAS**



**AMERICANO**: COLCHON DE AGUA +EXTRACCION SIMPLE DE ESPRESSO

**CORTADO**: CAFÉ + LECHE (50/50)

**MANCHADO**: TODO CAFÉ CON UNA MANCHA DE LECHE

## **TAZAS GRANDES**



**LAGRIMA**: MUCHA LECHE, MANCHITA DE CAFÉ

**CAFÉ LATTE**: MENOS CAFE, MAS LECHE (TIPICO CAFÉ CON LECHE)

**CAFÉ DOBLE**: EXTRACCION DOBLE DE ESPRESSO + COLCHON DE AGUA

**MANCHADO DOBLE**: COLCHON DE AGUA +EXTRACCION DOBLE DE CAFÉ +  
CREMA DE EMULSION (LECHE)

**FLAT WHITE**: DOBLE FILTRO DE CAFÉ + LECHE CREMOSA (SIN ESPUMA)

**CAPUCCINO**: EXTRACCION SIMPLE DE ESPRESSO +LECHE + CACAO AMARGO

**CAPUCCINO SHELBY**: EXTRACCION SIMPLE DE ESPRESSO +LECHE+SALSAS  
SABORIZANTES (**CHOCOLATE, DDL, CARAMELO, FRUTILLA**)

**CANELA LATTE**: MAYOR CANTIDAD DE LECHE + ESPOLVOREAR CANELA +  
UN POQUITO DE CAFÉ

## **TAZON GRANDE XXL**



**BIG LATTE:** DOBLE EXTRACCION DE CAFÉ + LECHE

## **COPAS**



**SUBMARINO:** COPA CON LECHE + BARRA CHOCOLATE

**MOCACCINO:** COPA CON LECHE+ AGREGAR 1 SALSA SABORIZANTE  
(ELECCION DEL CLIENTE) +EXTRACCION SIMPLE DE ESPRESSO (ESPOLVOREAR  
CACAO AMARGO COMO DECORACION)

**CAFÉ VIENES:** PEQUEÑO COLCHON DE AGUA + DOBLE EXTRACCION DE CAFÉ  
+ CREMA CHANTILLY (ESPOLVOREAR CACAO AMARGO)

**AMARULA:** LICOR DE AMARULA + CAFÉ (MEDIDA ESPRESSO) + LECHE +  
NUTELLA EN EL BORDE DE LA COPA COMO DECORACION

**IRLANDES:** AZUCAR NEGRA + WHISKY (CONTAR HASTA 8 SEGUNDOS) +DOBLE  
EXTRACCION DE CAFÉ + CREMA CHANTILLY (ESPOLVOREAR UN POQUITO DE  
CACAO AMARGO)

## **CAFES FRIOS**



**AFFOGATO**: TAZA MEDIANA + 1 BOCHA DE HELADO SABOR AMERICANA O GRANIZADO  
+ 1 MEDIDA DE ESPRESSO



**TONIC COFFEE**: SE PREPARA EN UN VASO COMUN + HIELO + UNA ROJADA DE  
NARANJA+1/2 LATA DE AGUA TONICA + DOBLE ESPRESSO



**ICE MOCACCINO:** SE PREPARA EN COPA + EMULSION DE LECHE FRIA EN PRENSA FRANCESA + SALSA SABORIZANTE (ELECCION CLIENTE) + 1 MEDIDA DE ESPRESSO (SE ESPOLVOREA CACAO AMARGO PARA DECORAR)



**ICE COFFEE:** SE PREPARA EN UN VASO + MUCHO HIELO + DOBLE EXTRACCION DE CAFÉ



**CREMUCCINO FROZEN:** SE PREPARA EN LA LICUADORA, COLOCAR BASTANTE HIELO, AGREGAR SALSA SABORIZANTE (ELECCION CLIENTE) + DOBLE EXTRACCION DE CAFÉ.

SERVIR EN COPON DE JUGO GRANDE, DECORAR LAS PAREDES DEL COPON CON SALSA SABORIZANTE, AGREGAR EL CONTENIDO PREPARADO EN LA LICUADORA, COMPLETAR CON CREMA CHANTILLY EN AEROSOL Y ESPOLVOREAR CON CACAO AMARGO



**FRAPU SHELBY:** SE PREPARA EN LICUADORA, SE COLOCA BASTANTE HIELO + LECHE + DOBLE EXTRACCION DE CAFÉ.

SE PRESENTA EN COPON DE JUGO.

NO LLEVA SALSAS, NI CREMA, NI CACAO



**PRENSA FRANCESA:** LLEVA 30GRS DE CAFÉ MOLINO (1 FILTRO SIMPLE + 1 FILTRO DOBLE) AGREGAR AGUA CALIENTE HASTA ANTES DEL PICO DE LA JARRA, COLOCAR LA TAPA SIN BAJARLA, LLEVAR A LA MESA DEL CLIENTE, DEBEN ESPERAR 5 MINUTOS Y BAJAR EL FILTRO.