



## Café del Mural

Laboratorio Artesanal

Somos Jin, Gabi, Diana & David  
¿Qué quieres tomar hoy?

### QUIENES SOMOS

Podría contar una larga historia para explicar por que una especie de diseñador e ingeniero termina obsesionado con el café...  
Pero de pronto, la explicación más simple es que, cuando llevas el café en la sangre, no importa lo que pienses de la vida, el café vendrá por ti y se convertirá en tu camino.  
Y los caminos con café...  
¡SON MEJORES!

### NUESTRA filosofía

Nuestros cafés no son perfectos, porque no vendemos café, sino experiencias que cautivan tu tiempo.  
Queremos que pruebes una manera distinta de tomar café, queremos que lo vivas. Es por esta razón, que ideamos un menú con 3 maneras de saborear café. Podrá ser una convencional, donde tomaras eso que esperas de un café; podrás tomar cafés medicinales, con especias, o podrás mezclar y experimentar.  
¡TENEMOS PACIENCIA!  
Tenemos equipos pequeños y artesanales, y un grupo de personas que hacen lo mejor...  
¡PARA TI!



TAX 8%

## ¿Qué café usamos?

Cafés que cumplen con lo que se espera de ellos

### DULCE 20

INGREDIENTES: Café Arabica 100%  
AMARGOR: Bajo  
DULZURA: Alto

### ANGEL 20

INGREDIENTES: Café Arabica 100%  
AMARGOR: Medio  
DULZURA: Medio

### FUERTE 20

INGREDIENTES: Café Arabica 100%  
AMARGOR: Alto  
DULZURA: Medio

En este caso lo más importante es *atenúar* eso que puede hacerte sentir mal

### MURAL 22

INGREDIENTES: Dulce, Angel, Fuerte, Noche  
AMARGOR: Balanceado  
DULZURA: Balanceada

### NOCHE 20

INGREDIENTES: Café Arabica 100%  
AMARGOR: Medio  
DULZURA: Media

### CACAO MURAL 20

INGREDIENTES: Cacao 100%  
AMARGOR: Medio  
DULZURA: Media

En este caso no importa, simplemente nos gusta cambiar *todo*

### INFIERNO 25

INGREDIENTES: Angel, Especias & Panela  
AMARGOR: Medio  
DULZURA: Media

### CARIBE 25

INGREDIENTES: Dulce, Fuerte, Cacao, Mezcla  
AMARGOR: Bajo  
DULZURA: Alta

### KONA 25

INGREDIENTES: Mural, Cacao, Naranja  
AMARGOR: Medio  
DULZURA: Media

El amor como el C A F É debe ser fuerte, Caliente & diario



## CAFÉ CALIENTE

NIVEL de ESFUERZO  
• Fácil  
• Medio  
• Difícil

## CAFÉ FRÍO

COMBINACIONES  
• Infusión fría  
• Hielo / Frapado  
• Helado  
• Cerveza  
• Nitrógeno

## CHOCOLATES

• Caliente / Frío

## INFUSIONES

• Caliente / Frío

## JUGOS & BATIDOS

• Porción & Vaso



## CAFÉTO

Es un arbusto, nativo de África

# LABORATORIO VIVENCIAL

Coffee Shop



¿Qué piensas? ¿Cómo te sientes? ¿Por qué no?  
RACIONAL TRADICIONAL EXPERIMENTAL

Solo Café Negro Cafés tradicionales & Medicinales Linea Experimental  
Agua / Leche

5 / 7	7	12 / 16
8 / 10	9	14 / 18
10 / 12	11	16 / 20

Café Negro Frío & Saludable Experimentos en Frío

6 / 8	7	12 / 16
7 / 9	8	13 / 15
8 / 10	9	14 / 16
11	11	15 / 17
12	12	16 / 20

Cacaos & Cacaos de los Andes Chocolates Tradicional con Especias Combinación Perfecta

Harneys & Sons Te Inglés / Leche Chai & Infusiones Tradicionales / Leche Con un chorrito que alegra la vida

8 / 10	8 / 10	12 / 14
--------	--------	---------

Agua / Leche Jugos Saludables Agua / Leche Con VITAMINA R Agua / Leche

7 / 9	8 / 10	14 / 16
-------	--------	---------



Pago en efectivo

los valores no incluyen propina, y son en miles

Café del Mural





# LA EXPERIENCIA COMIDA



Nada mejor para acompañar nuestras bebidas que un producto artesanal hecho en casa, solo para NOSOTROS

Durante tres años, estos productos, han sido los más elegidos para probar... Por eso, pensamos en un menú abierto a la experimentación con nuestros productos

## Tops de la casa

- Brownie / Helado 7/9
- Torta de Café & Helado 7/9
- Torta de Queso & Ajonjolí 7

- Torta de zanahoria & Clavos 8
- Torta de banano & Canela 8
- Torta de Maíz & Pimienta de Jamaica 8

- Trufa de Chocolate Especias 8
- Torta de Maíz y Tocineta con Melado 8
- Butifarras con Arepas en Salsa de Café 10

- Nuestra versión de los CLÁSICOS
- Flat White de Prensa 10
  - Frappe Griego 10
  - Bombón Achocolatado 10
  - Freddogatto Mural 12
  - La prueba ITALIANA 14
  - Gin & Tonic Especial 16
  - Martini Mural 18

- Siempre lo saludable por delante
- Gin Coffee Honey 5
  - Café Turco con Cardamomo 6
  - Café Campesino Colombiano 6
  - MOKA Senegalés 7
  - Café Mara 8
  - Combinación Perfecta 12
  - Afogatto Cegreño 12

- Lo que más nos han pedido
- Un trio para dos 14
  - IRISH Alchemy 16
  - Gimme the Power 16
  - Pasión Experimental 18
  - La receta de Jack para el enojo 18
  - Café del Tiempo 14
  - Colada Cubana Nitro 16

## MÁS CAFE

- Muy razonable & lógico ¡Me lo llevo!
- Cold Brew to go 8
  - Boli Coctel Coffee 12

- Huele bien y me sirve para limpiarme la cara, esta bien para mí
- Exfoliante de Café 4
  - Vela aroma de Café 6

- Recetas experimentales para mi café de todos los días
- Licor 2560 16
  - Licor de Café del Mural 16

¿Sabías de estos usos para el Café?

BITACORA del amante DEL CAFE

35

EN VERO



torta de queso & ajonjolí

HORARIO DURACION INCLUYE

METODOLOGIA

ADICIONAL

VALOR

## ¿Qué sabemos de Café? CURSOS

PARA QUIENES QUIERAN DETERMINAR COMO ES SU CAFE PREFERIDO

Quiero saber qué Café o qué método me gusta

6 a 8 pm

40 minutos

Tres tipos de Café con un solo método, o tres tipos de métodos con un café

Se sirven de acuerdo a tu gusto y se da una pequeña explicación de la actividad

UNA BOTELLA DE AGUA & UNA BOLSA DE CAFE QUE ESCOJAS

60

PARA QUIENES CREEN QUE DETRÁS DE CADA PRODUCTO UNA BUENA HISTORIA LO COMPLEMENTA

Quiero saber de Café

9 a 10 am

90 minutos

Cuatro métodos: Tradicional, Clásico, Usual & Experimental

Cata guiada a través de la historia del café hasta el día de hoy, con énfasis en la cultura Colombiana

UNA BOTELLA DE AGUA & UNA BOLSA DE CAFE QUE ESCOJAS

80

PARA QUIENES QUIERAN APRENDER ALGO MÁS

Quiero aprender a tostar

9 a 10 am

120 minutos

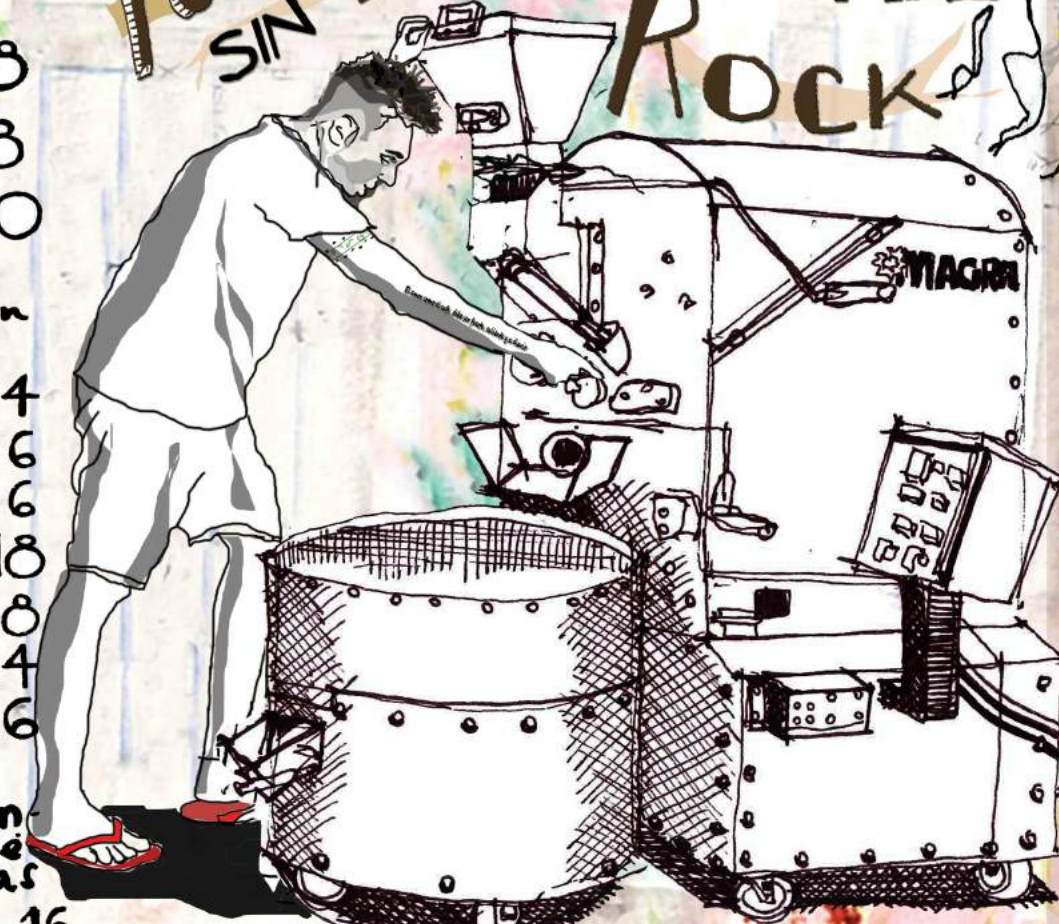
Tres métodos de tostar ¡TODO EL CAFE QUE RESISTAS!

Cata guiada a través de tres tipos de tostados diferentes, con el fin de determinar la historia y los procesos del café

UNA BOTELLA DE AGUA, MUESTRA DE CAFE TOSTADO & UNA TORTA

120

NO SE COMO SE PUEDE TOSTAR NI TOSTAR CAFE SIN ESCUCHAR ROCK



Arte del Menú  
TODOS LOS DIBUJOS SON HECHOS EN TINTA Y ACUARELA, CON MUCHO AMOR POR JESSICA. UNA ARGENTINA CAMINANDO POR EL MUNDO CON SUS PINTURAS

Jessicagodoyg  
YANACHA  
Jessicagodoygr@gmail.com



SMACZNEGO SKNANUS  
SMAKELIJK  
ETEN  
BUEN PROVECHO.  
GOEDE EETLUST  
VELBEKOMME  
BON PROFIT  
BON APPETIT



Laboratorio Artesanal

TAX 8%

Pago en efectivo

los valores no incluyen propina, y son en miles

Café del Mural



Todos los productos son artesanales, y del día, si nos falta alguno, no te enojés, los hacemos de acuerdo a la rotación que tengan

Derechos de Autor - David Arzayus M. - Todos los derechos reservados / Nos encanta que quieras disfrutar de un buen café, por eso solo estamos disponibles antes del atardecer de 3:00 a 8:00 pm, pero si quieres desayunar con café, tener una cata en horario privado, por favor avisarnos para reservar. (Los cursos de tostado y método solo se hacen en sesión privada). Preguntanos lo que quieras con gusto tendremos una respuesta para ti. SOLO ACEPTAMOS PAGO EN EFECTIVO.