

**GLUC
GLUC**



Withé

CON LECHE

FRÍOS



\$60

LATTES



\$70

FRAPPES

BASES

- ★ MATCHA
- ★ CHAI
- ★ TARO
- ★ TASCALATTE
- ★ CAJETA

- VAINILLA
- MAZAPÁN
- TRADICIONAL
- MAZAPÁN
- CAMELO

- MOKA
- CHOCOMENTA
- CHOCOLATE MAZAPÁN
- CAPUCCINO



HAZ TU LATTE DE SABORES

★ UN LATTE SUCIO \$10

Con una carga de espresso

CALIENTES



\$55

- ★ MATCHA
- ★ CHAI
- ★ TARO
- ★ TASCALATTE
- ★ CAJETA
- ★ CAMELO

- CHOCOLATE MEXA
- LATTE (TRADICIONAL)
- CHOCOLATE CON BOMBONES

- MOKA
- CHOCOMENTA
- CHOCOLATE MAZAPÁN
- CAPUCCINO

Recomendación del Barista

(PREGUNTA POR FLAT CON CAFÉ ESPECIAL)

\$45 FLAT WHITE

Ristretto con 8oz de leche cremada. (caliente)

\$45 GIBRALTAR

Espresso doble cortado con leche servido en vaso Gibraltar (caliente)

\$45 ESPRESSO TONIC

Carga de espresso, jugo de limón y agua tónica (fríos)

\$55 TEPACHE BREW

60 ml de cold brew y tepache artesanal

\$65 AFFOGATO (CAFÉ O MATCHA)

Carga de espresso o matcha vertido en bola de helado de vainilla (fríos)

\$65 COLD BREW CHOCOLATE

2 oz cold brew, cocoa, crema y pequeña porción de azúcar shakeado.

\$60 COLD BREW TONIC

50 ml de tu cold brew y jugo de limón y agua tónica (fríos)

Black

S Ó L O C A F É

FRÍOS



\$50

AMERICANO CREMADO

Carga de espresso cortado con agua, cremado en pipeta y servido a las rocas.



\$40

ESPRESSO

Carga de espresso a las rocas



\$60

COLD BREW

Infusión de café prolongada en frío que te permitirá disfrutar de una bebida suave en sabor, pero alto contenido en cafeína.

CALIENTE

\$40



ESPRESSO



ESPRESSO DOBLE



CLASICO AMERICANO

Acompañados de agua mineral

EXPERIENCIA

Metodos

FORMA ARTESANAL Y UNICA DE DEGUSTAR EL CAFÉ, SI PREFIERES LO PREPARAMOS EN TU MESA, TE PLATICAMOS SOBRE EL METODO Y GRANO QUE ESCOGISTE, DURACIÓN APROX 15 MIN



\$75

MUY BUENO
(80-84PT)



KALITA



V60



AEROPRESS

G R A N O S

\$90

EXCELENTE
(85-89PT)



CHEMEX



ORIGAMI



PRENSA FRANCESA

Agua

S I N C A F É



FRÍO \$50

CALIENTE \$45

ARMA TU INFUSION

- TÉ LIMÓN
- NARANJA
- CANELA
- FRUTOS ROJOS
- HIERBA BUENA
- MENTA
- MANZANILLA

SMOOTHIE

FRESA/ KIWI
FRUTOS ROJOS
PIÑA
MANGO (POR TEMPORADA) **\$65**

HAZ TU SMOOTHIE BASE LECHE +\$15

[AGREGA ESCARCHADO Y
UN SHOT DE MEZCAL]

EXTRAS

Mezcal  **\$35**

Pana/
Leche vegetal  **\$15**



Mixto

UNOS TRAGUITOS



CARAJILLO

\$90

licor del 45 con shot de espresso shakeado



BLACK TONIC

\$95

Ron reposado, agua tónica y cold brew



CARAJILLO AFOGATTO

\$105

Bebida carajillo, chocolate amargo acompañado de bola de helado de vainilla



MOJITO NATURAL

\$80

frutos macerado en bacacho shot de cold brew, hierba buena, endulzante natural, limoncito.



MOJITO KIWI FRESA

\$90

frutos macerado en bacacho shot de cold brew, hierba buena, endulzante natural y limón.



MOJITO TROPICAL

piña y naranja macerado en bacacho shot de cold brew, hierba buena, endulzante natural y limón.



ANAGRAMA RR

\$110

Mezcalina de cafe, crema anagrama, cold brew.



APEROL SPRITZ

\$120

Licor de naranja vino espumoso y agua tónica



GIN & TONIC

Ginebra, agua tónica o mineral



CONOCE EL POSTRE QUE VAS A PEDIR

Dulzor
Alto Medio Poco



Densidad
Apretada Media Esponjosa



Tamaño
Individual Compartir



Galletas

A base de almendras y bajas en azúcar :)

Chispas de chocolate

\$45.00



Matcha rellena bombón

\$50.00



Red Velvet con chocolate blanco

\$50.00



Chocolate semi amargo

\$45.00



Nuez

\$30.00



Tartas

Crema y frutos rojos

\$50.00



Tarta de manzana

\$85



Pastelitos

Frambuesa \$85.00	● ↑ 1
Zanahoria \$80.00	● ↑ 1
Chessecake chocolate \$95.00	● → 1
Chessecake mango (por temporada) \$85.00	● → 1
Chessecake maracuyá \$65.00	● → 1
Panacota de guayaba \$65.00	● → 1
Matilda (pastel de chocolate acompañado de bayas) \$90.00	● → 1
Chocolate pistache \$85.00	● → 2
Panqué de queso \$65.00	● ↓ 1
Panqué de plátano \$65.00	● → 1
Pavlova frutos rojos \$75.00	● → 1
Mostachón \$75.00	● → 1
Dona frutos rojos \$80.00	● ↓ 1



Pastelitos Tamaño Familiar

Frambuesa \$475.00
Zanahoria \$460.00
Chessecake chocolate \$485.00
Chessecake mango \$490.00
Matilda (pastel de chocolate acompañado de bayas) \$470.00
Chocolate pistache \$485.00
Panqué de queso \$300.00
Panqué de plátano \$300.00
Pavlova frutos rojos \$450.00
Mostachón \$480.00