

CAFÉS CALIENTES



Capuccino

Espresso, leche
espumosa, cacao y canela

Grande **Gs. 24.000** Mediano **Gs. 18.000**

Lágrima

Ristretto y leche

(Mayor cantidad de leche que café)

Grande **Gs. 22.000** Mediano **Gs. 17.000**

Americano

Espresso diluído al agua
(Café negro suave)

Grande **Gs. 20.000** Mediano **Gs. 16.000**

Flat White

Espresso doble y leche
(Café cortado con leche, mayor
cantidad de café que leche)

Mediano **Gs. 22.000**

LATTE



Latte

Espresso y leche

(Café con leche equilibrado)

Mediano **Gs. 17.000** Grande **Gs. 22.000**

Latte Syrup

Espresso, leche y Syrup
del sabor que quieras

(Consultar sabores disponibles)

Mediano **Gs. 23.000** Grande **Gs. 28.000**

AGREGADOS

Descafeinado **Gs. 7.000** Leche **Gs. 8.000**

vegetal

Syrup **Gs. 7.000** Chantilly **Gs. 5.000**

Extra shot
de espresso **Gs. 7.000**

¿TE GUSTA EL CAFÉ UN POCO MÁS CONCENTRADO?

Espresso Bombón

Espresso con base **Gs. 20.000**
de leche condensada,
decorado con
chocolate rallado

Cortado

Espresso cortado **Gs. 18.000**
con leche
(No más de 80ml.)

Macchiato

Espresso cortado **Gs. 18.000**
con espuma de leche
(No más de 80ml.)

Espresso

Corto, intenso **Gs. 15.000**
y concentrado
(40 a 60ml.)

Doble

CAFÉ, CHOCOLATE & COCIDO

Mocca Menta

Espresso, leche, jalea de
chocolate blanco o negro
y menta (Combiná tu
Mocca con las opciones de
Syrups disponibles)

Grande **Gs. 30.000** Mediano **Gs. 24.000**

Mocca

Espresso, leche y jalea de
chocolate blanco o negro

Grande **Gs. 28.000** Mediano **Gs. 22.000**

Chocolate caliente

Cacao integrado al 100
con leche

Grande **Gs. 22.000** Mediano **Gs. 17.000**

Cocido latte

Grande **Gs. 18.000** Mediano **Gs. 15.000**

Filtrado del día

Grande **Gs. 15.000** Mediano **Gs. 12.000**

Cocido negro

Grande **Gs. 15.000** Mediano **Gs. 10.000**

CAFÉS FRÍOS

SIN LECHE



Los precios están sujetos
a modificaciones y disponibilidad.
Muchas gracias por su comprensión.

Urbano Iced

Gs. 28.000

Cold Brew, miel de caña,
jugo de naranja y menta
con textura smoothie

Coffee Tonic

Gs. 28.000

Cold Brew,
agua tónica, hielo

Orange Iced Coffee

Gs. 28.000

Cold Brew, hielo y jugo de
naranja

Lemon Iced Coffee

Gs. 28.000

Cold Brew, miel de caña,
agua tónica, limón y hielo

Cold Brew

Gs. 23.000

Café macerado con alto
nivel de cafeína

CON LECHE

Frappe Syrup

Gs. 32.000

Espresso, leche y Syrup
sabor a elección, chantilly

Iced Latte

Gs. 28.000

Espresso, hielo y leche

Iced Latte Syrup

Gs. 30.000

Espresso, leche y Syrup
sabor a elección

Syrup disponibles

Caramelo, Vainilla,
Dulce de leche, Avellanas,
Almendras, Menta, Coco

Milkshake

Gs. 34.000

Helado, leche, el sabor
que prefieras

Frappe Latte

Gs. 28.000

Espresso, leche licuada
y chantilly

Iced Coffee

Gs. 21.000

Espresso, hielo y agua

Espresso On The Rocks

Gs. 18.000

Espresso con
cubos de hielo



Affogatto

Gs. 30.000

Helado con Espresso,
y ralladura de chocolate

BRUNCH

TODOS LOS DÍAS,
TODO EL DÍA

NUEVO!

Bowl de granola y frutas de estación Gs. 45.000

Una combinación perfecta de yogurt cremoso,
granola artesanal y frutas frescas de estación.

Huevos Revueltos con

Panqueques Gs. 40.000
Tostada de pan de campo Gs. 38.000



Huevos Benedictinos en:

Muffin Inglés con:

Salmón Gs. 46.000
Jamón crudo Gs. 38.000
Panceta: Gs. 35.000

Panqueques con

Salmón Gs. 55.000
Jamón crudo Gs. 40.000
Panceta: Gs. 35.000

BREAKFAST URBANO SÁNDWICH

NUEVO!

Base de pan brioche tostado,
gratinado con queso Mozzarella
y huevo frito Gs. 18.000

PODES AGREGAR:

+Jamón crudo
+Panceta
+Aguacate

Gs. 5.000 cada uno



SHAKSHUKA

NUEVO!

huevos escalfados,
en salsa de tomate
especiado, acompañado
con pan pita.

Gs. 50.000

BRUSCHETTAS

Bruschettas Mediterráneas

Gs. 48.000

Pan de campo tostado, hilos de
aceite de oliva, queso crema,
pepino, salmón ahumado, mix
de sésamo blanco y negro,
cebolla morada y eneldo fresco.

Bruschettas con huevo Poché

Gs. 32.000

Tostada en pan de campo,
con rúcula, tomatines
cherry, aguacate y huevo
poché, con un toque de
aceto balsámico.

Bruschettas de Aguacate

Gs. 30.000

Pan de campo, aguacate, banana
en rodajas, toque de limón, ají
molido y miel.

Agregá a tu plato favorito

Un jugo de estación exprimido
+Un café del día
Por solo Gs.25.000 más

CROISSANT SALADOS

Croissant de Salmón Gs. 50.000

Queso crema, cebollita, salmón ahumado, aguacate, cebolla morada, semillas de sésamo, hilos de aceite de oliva.

Croissant Urbano Gs. 48.000

Croissant relleno de huevo revuelto, panceta, mozzarella, tomate confitado, pesto y hojas de albahaca fresca.

Croissant Benedictino Gs. 40.000

Relleno con huevo poché, salsa holandesa, tomate confitado, rúcula y jamón crudo..

Croissant Capresse Gs. 40.000

Mozzarella fresca, tomate en rodajas, hojas de albahaca, pesto, hilos de aceite de oliva.

Croque Monsieur Gs. 33.000

Salsa Bechamel, jamón cocido, queso Gruyere, pimienta negra molida y verdeo.

Croque Madame Gs. 35.000

Salsa Bechamel, jamón cocido, queso Gruyere, huevo frito, pimienta negra molida y verdeo.

Croissant de Jamón & Queso Gs. 28.000

Croissant relleno de jamón y queso gratinado.

TOSTADAS FRANCESAS, WAFFLES Y PANQUEQUES

Tostada Apple Caramel Gs. 48.000

Pan lactal, canela, sirope, crema de queso, manzana caramelizada, crumble súper crocante.

Panqueque Frutos Rojos Gs. 38.000

Tres pisos de panqueques bañados en salsa de frutos rojos.

Tostada Francesa Gs. 45.000

Tostadas de pan lactal con aroma a canela y bañado en sirope, con frutas de estación.

Panqueque Tradicional Gs. 30.000

Panqueques espolvoreados con azúcar impalpable y bañado en sirope.

Waffle de Avena y Miel Gs. 45.000

Frutas de estación, miel.

Waffle Tradicional Gs. 30.000

Waffle bañado en sirope, con una bocha de helado a elección.



Los precios están sujetos a modificaciones y disponibilidad. Muchas gracias por su comprensión.



Los precios están sujetos
a modificaciones y disponibilidad.
Muchas gracias por su comprensión.

CLASICOS URBANO



MBEJUS



**Mbeju
Roquefort** Gs. 28.000

**Mbeju
Capresse** Gs. 28.000

Mbeju con tomate fresco,
extra queso mozzarella,
albahaca y pesto.

AGREGADOS

Tostadas Gs. 28.000

2 rebanadas de pan tostados
al momento, vienen
con ramekin para untar o
ramekin para dipear.
(Pan Lactal de molde
blanco e integral / Pan de
Campo / Pan Pita)

PARA UNTAR

Manteca Gs. 7.000
Miel Gs. 7.000
Miel de maple Gs. 7.000
Chantilly Gs. 4.000
Nutella Gs. 7.000
Chocolate Gs. 7.000
Frosting de Vainilla Gs. 7.000
Queso Crema Gs. 7.000
Dulce de Leche Gs. 7.000
Dulce de Guayaba Gs. 7.000

CHIPAS MIXTOS

**Mixto Jamón
y queso:** Gs. 25.000

Pan de miga, pan árabe o pan pita

**Bombitas
de queso x 2:** Gs. 12.000

Chipa Gs. 8.000



**Mbeju
4 quesos** Gs. 25.000

Paraguay, mozzarella,
sardo y dambo.

**Mbeju
Jamón y Queso** Gs. 23.000

**Mbeju
tradicional** Gs. 18.000

EXTRAS

Salmón Gs. 20.000
Frutas de estación Gs. 8.000
Lomito Gs. 8.000
Banana Gs. 5.000
Aguacate Gs. 5.000
Pollo Gs. 5.000
Huevo Gs. 4.000
Panceta Gs. 4.000

PARA DIPEAR

Hummus de remolacha Gs. 7.000
Guasacaca Gs. 7.000
Crema ácida Gs. 7.000
Lactonesa de Albahaca Gs. 7.000
Pesto Gs. 7.000
Queso Cheddar Gs. 7.000

SANDWICHES



EN PAN PITA O WRAP

Lomito Roquefort

Gs. 48.000

Lomito salteado con queso Roquefort, rúcula, cebolla caramelizada y crema ácida.

Pollo Mozzarella

Gs. 40.000

Pollo salteado con queso mozzarella, panceta, aguacate, lechuga repollada y crema ácida.

Lomito Cheddar

Gs. 48.000

Lomito salteado con queso Cheddar, cebolla caramelizada, rúcula y crema ácida.

Pollo Roquefort

Gs. 40.000

Pollo salteado con queso Roquefort, tomates confitados, rúcula, lactonesa de albahaca.

Lomito Mozzarella

Gs. 48.000

Lomito salteado con queso mozzarella, morrón rojo asado, coleslaw y salsa guasacaca.

Pollo Champiñones

Gs. 40.000

Pollo salteado con queso Dambo, champiñones salteados, coleslaw, tomates frescos y salsa guasacaca.

Los precios están sujetos
a modificaciones y disponibilidad.
Muchas gracias por su comprensión.

EN PAN PITA O WRAP

VEGETARIANOS

Champiñones

Gs. 36.000

Pan pita relleno con champiñones salteados, aguacate, tomates confitados, lechuga repollada, queso mozzarella gratinado, y hummus de remolacha.

Capresse

Gs. 30.000

Queso mozzarella, tomate confitado, pesto y albahaca.

Pita Falafel

Gs. 39.000

Falafel, lechuga repollada, rodajas de tomate, pepino y guasacaca.



FOCACCIA SANDWICHES

Focaccia de pera y queso azul

Gs. 45.000

Peras confitadas, queso azul, nueces, mozzarella, jamón crudo, rúcula, oliva y honey mustard.

Focaccia de morrón asado

Gs. 38.000

Fetas de jamón cocido, morrones asados, cebollas caramelizadas, honey mustard y lechuga repollada.

Focaccia Jamón Crudo

Gs. 35.000

Jamón crudo, rúcula, tomate confitado, queso mozzarella y salsa guasacaca.

CROISSANT DULCES



Los precios están sujetos
a modificaciones y disponibilidad.
Muchas gracias por su comprensión.



Croissant de Frutos Rojos **Gs. 38.000**

Relleno de queso crema y jalea de frutos rojos.

Croissant Guayaba y Queso **Gs. 30.000**

Relleno de dulce de guayaba con queso crema.

Croissant de Pistacho **Gs. 33.000**

Deliciosa crema de pistacho con trocitos de pistachos.

Croissant Choco Almendrado **Gs. 33.000**

Crema de chocolate con trocitos de almendras tostadas.

Croissant de Avellanas **Gs. 33.000**

Relleno de pasta de avellanas con praliné.

Croissant de Tiramisú **Gs. 30.000**

Suave crema de café con extra shot de espresso.

Croissant Crema Pastelera **Gs. 25.000**

Suave y deliciosa crema pastelera con almendras laminadas tostadas.

Croissant con pasta de avellanas **Gs. 30.000**

Croissant con Dulce de Leche **Gs. 25.000**

Croissant con Guayaba **Gs. 25.000**

DULCES

Los precios están sujetos
a modificaciones y disponibilidad.
Muchas gracias por su comprensión.



Consultar nuestros
acompañamientos
Keto y vegano



CAKES

Cheesecake
Mburukuja

Gs. 40.000

Cheesecake
frutos rojos

Gs. 38.000

Cheesecake
Oreo

Gs. 36.000

Red Velvet Cake

Gs. 25.000

Carrot Cake

Gs. 25.000

Pie de Manzana

Gs. 25.000

Pie de limón

Gs. 25.000

Brownie
Tradicional

Gs. 15.000

Ópera Cake

Gs. 25.000

PASTELERÍA

Budín
marmolado

Gs. 18.000

Budín
de Banana

Gs. 18.000

Budín
de naranja

Gs. 18.000

Pastafrola

Gs. 18.000

Alfajor

Gs. 18.000

SIN AZÚCAR

Muffin de Avena

Zanahoria y frutos secos

Manzana y nuez

Arándanos

Café y almendras

Gs. 36.000

BOLLERIA

Roll de canela

Gs. 23.000

Pan de Chocolate

Gs. 20.000

Croissant

Gs. 20.000

MUFFINS

Chocolate

Gs. 25.000

Arándanos

Gs. 25.000

COOKIES

Chocolate negro
con chips
de chocolate

Avena con canela

Nueces con chips
de chocolate negro

Pistacho

Red Velvet
con chips de
chocolate blanco

Gs. 10.000

BEBIDAS

BEBIDAS BRUNCH

Mimosa de Naranja

Gs. 38.000

Jugo de naranja, almíbar y espumante.

Mimosa de Frambuesa

Gs. 38.000

Pulpa de frambuesa, almíbar y espumante.

Smoothie Mburukuja y Durazno

Gs. 35.000

Con aguacate, yogurt, queso crema, miel y leche.

Smoothie de Frutilla

Gs. 35.000

Frutilla, aguacate, yogurt, queso crema, miel y leche.

Smoothie Frutos Rojos

Gs. 35.000

Frutos rojos, aguacate, yogurt, queso crema, miel y leche.

Parche de Melón

Gs. 30.000

Licor de melón, triple sec, vodka, agua tónica, hojas de hierbabuena.

Bloody Mary

Gs. 35.000

Jugo de tomate, vodka, salsa de tabasco, salsa perrins, jugo de limón, pimienta negra, pisca de sal, apio, aceitunas y verdeo.



Los precios y bebidas están sujetos a modificaciones y disponibilidad. Muchas gracias por su comprensión.

JUGOS NATURALES

• Fruta de estación

Todo

Gs. 20.000

• Piña

• Limón

• Menta

• Durazno

con Mburucujá

• Frutilla

• Piña con menta

Detox verde

Piña, kiwi, menta y perejil.

Gs. 22.000

Detox Rojo

Frutilla, mora y arándanos.

Gs. 22.000

BEBIDAS ENVASADAS

Agua sin gas

Gs. 7.000

Agua con gas

Gs. 8.000

Agua tónica

Gs. 9.000

San Pellegrino

Gs. 18.000

SODA ITALIANA 1883

Bebidas a base de agua con gas
+ Hielo + Syrups frutales a elección
¡Super refrescantes!

- Blueberry
- Banana
- Granadina
- Frutilla
- Menta

Todos: Gs.18.000



CERVEZAS ARTESANALES



Herken

Estilo Pale Ale

Guardians

Estilo Indian Pale Ale

New England IPA

Todos Gs. 25.000

La Chuchi Gs. 15.000

Estilo Helles Lager

**Churro
Campaña** Gs. 15.000

Estilo Golden Ale

El Moquetero Gs. 23.000

Estilo Indian Pale Ale

El Menó Gs. 15.000

Estilo Pilsener



Los precios y bebidas están sujetos
a modificaciones y disponibilidad.
Muchas gracias por su comprensión.

Mita'i Churi Gs. 23.000

Estilo New England IPA

Shamigo Gs. 15.000

Estilo Pale Ale
Americana

La Correlí Gs. 15.000

Estilo Red Ale

**Churro
Campaña** Gs. 20.000

Gluten Free, Golden Ale

**Arriero
Porter** Gs. 15.000

Estilo Porter Inglés

**Kolsch
Kaffee** Gs. 20.000

Estilo Kolsch, con
agregado de Coldbrew

Gretel Gs. 23.000

Estilo Helles

Bruja Gs. 23.000

Estilo Amber Lager

Del Maestro Gs. 25.000

Estilo Session IPA

Chon Gs. 25.000

Estilo American IPA

Poros Urbano Gs. 20.000

Estilo Helles + Café

Kessel Gs. 15.000

Estilo Weisen
Estilo Helles

CHOPP

Sacramento Gs. 20.000

Herken Gs. 25.000

Kessel Gs. 20.000

Simón Dice Gs. 20.000

TRAGOS

Gin del Bosque
Caipi Love
Coldbrew Kiss
Martini Kick
Mojito Manzana Verde
Mojito Frutos Rojos

Todos: Gs. 35.000



TÉS GOURMET



Los precios y bebidas están sujetos a modificaciones y disponibilidad. Muchas gracias por su comprensión.

TÉ NEGRO



Breakfast

Sabor principal:

Blend de té negro

Origen: Sri Lanka - India



Caramel

Sabor principal:

Caramelo

Sabor agregado:

Chocolate

Origen: China



4 Fruits Rouges

Sabor principal:

Cherry

Sabor agregado:

Frutilla, frambuesa y grosella roja

Origen: China



Thé Des

Mille Collines

Sabor principal:

Jengibre

Sabor agregado:

Canela, cardamomo y clavo de olor

Origen: Ruanda



Earl Grey

Yin Zhen

Sabor principal:

Bergamota

Origen: China



Té
Caliente

Gs.20.000

Iced
Tea

Gs.25.000

Té
Matcha

Gs.22.000

TÉ VERDE



Bali

Sabor principal:

Lichi

Sabor agregado:

Pomelo, durazno, rosa y jazmín

Origen: China



Touareg

Sabor principal:

Menta

Origen: China



Miss Dammann

Sabor principal:

Jengibre

Sabor agregado:

Maracuyá y limón

Origen: China

Urbano House Blend



CAFÉS SELECCIONADOS



CAFÉ
QUINTO

Antillas

Café de especialidad

Consultá las variedades disponibles.
Llévatelos en granos o molidos de acuerdo
al método de tu preferencia.

Los precios y bebidas están sujetos
a modificaciones y disponibilidad.
Muchas gracias por su comprensión.

MÉTODOS DE FILTRADO

Los filtrados son bebidas de alta calidad, preparados con mucho esmero por nuestros baristas, por lo que agradecemos la espera. Los mismos, al ser bebidas elaboradas individualmente y con gran atención a los detalles, suelen demorar como 10 minutos.

Los granos QUINTO y ANTILLAS tienen un adicional de G.5.000



Chemex

2 tazas de 160ml.

Gs.35.000

1 taza de 200ml.

Gs.25.000

V60

2 tazas de 160ml.

Gs.30.000

1 taza de 200ml.

Gs.20.000

French Press

2 tazas de 160ml.

Gs.25.000

1 taza de 200ml.

Gs.15.000

Aero Press

1 taza de 200ml.

Gs.20.000