



Somos un espacio auténtico que rinde homenaje al origen, a lo natural a lo local.
Servimos alimentos honestos, frescos y saludables que llevan a la mesa sabores originales y nutritivos.

BEBIDAS

Café

Filtrado

DOS TAZAS DE TU MÉTODO FAVORITO: CHEMEX, V60, PRENSA FRANCESA, SIFÓN JAPONÉS O AEROPRESS\$20.900



Pídelo con café premium doble fermentación por un adicional de \$15.000.

Empacado

BLEND DE LA CASA (340GR).....\$54.900

PREMIUM DOBLE FERMENTACIÓN (340GR).....\$69.900

Del Eje

*Agranda tu bebida por \$1.500

ESPRESSO	\$5.900
AMERICANO	\$6.800
MACCHIATO	\$6.900
CAMPESINO	\$7.200
LATTE	\$9.400
FLAT WHITE	\$9.600
CAPPUCCINO	\$9.900
MOCACCINO	\$10.200
CAPPUCHAI	\$10.900
DIRTY MATCHA	\$12.900

Calientes

AGUA DE PANELA CON QUESO 7 CUEROS	\$8.500
AROMÁTICA DE FRUTAS	\$7.500
TÉ MATCHA	\$11.500
TÉ CHAI	\$11.900
CHOCOLATE	\$10.900
MILO	\$10.500
INFUSIÓN HERBAL	\$7.500

Cervezas

CLUB COLOMBIA	\$8.900
STELLA ARTOIS	\$10.900
CORONA	\$9.900

Cócteles

MOJITO: ron, limón, almíbar, hierba buena.....	\$29.500
GIN TONIC: ginebra + tónica.	\$29.500
ESPRESSO MARTINI: martini + shot de espresso	\$29.500

Vinos

Pregunta por las cepas disponibles.

VINO BLANCO copa.....	\$26.900
botella.....	\$130.000
VINO TINTO copa.....	\$27.900
botella.....	\$140.000
VINO ROSÉ copa.....	\$25.900
botella.....	\$125.000

Frías

CAFÉ FRÍO	\$9.900
LATTE FRÍO	\$10.500
GRANIZADO DE CAFÉ con chantillí y salsa	\$13.500
GASEOSA ARTESANAL (macerado de frutas de temporada).....	\$10.900
JUGO NATURAL EN AGUA/LECHE	\$9.900
LIMONADA: COCO	\$10.900
HIERBA BUENA	\$10.500
CAFÉ	\$10.200
NATURAL	\$8.500
MALTEADA: (vainilla, chocolate o frutos rojos).....	\$14.900
JUGO DE NARANJA NATURAL	\$10.500
MILO FRÍO	\$11.500
CHOCOLATE FRÍO	\$11.900
MATCHA FRÍO	\$12.500
CHAI FRÍO	\$12.000
COCA-COLA (NORMAL/ LIGHT)	\$6.900
SODA	\$6.500
TÓNICA	\$9.900
AGUA MINERAL CON/SIN GAS	\$6.900

Adicionales

SABORIZANTE	\$3.000
SALSA DE CHOCOLATE	\$3.500
LECHE DE ALMENDRAS	\$3.900
LECHE DE AVENA	\$3.900
NOT MILK	\$4.000
MICHELADA	\$2.000
CHANTILLI	\$2.500

COMIDA

PICANTE
 VEGETARIANO

Desayunos

AREPA DE CHOCLÓ: acompañada de quesito y crema agria	\$18.900
HUEVOS RANCHEROS: huevos fritos con salchichas bañadas en salsa criolla, acompañados con arepa de queso	\$19.900
HUEVOS AL GUSTO: escoge la preparación y 2 de los siguientes ingredientes: champiñones, jamón, queso, cebolla o tomate	\$11.900
CALENTADO DE LA CASA: arroz blanco, frijoles, plátano maduro, carne molida y huevo frito, acompañado de hogao.....	\$19.900
BOWL DE FRUTAS: mezcla de frutas de temporada con yogurt griego y granola artesanal...	\$21.500
TOSTADA DE AGUACATE	\$21.900

Pregunta por nuestro
Lunch diario de
Lunes a sábado

Entradas

SALCHICHAS EN CERVEZA: salchichas bañadas en nuestra salsa de cerveza, acompañadas de papas bravas y tomate cherry.....	\$18.500
CHICHARRONCITOS: trozos de panceta de cerdo crocante, acompañados de cascots de limón.....	\$19.900
CROQUETAS DE LENTEJA: acompañadas de suero costeño.....	\$18.900

Fuertes

SALMÓN TERIYAKI: salmón a la parrilla servido sobre una cama fettuccine bañado en salsa teriyaki y acompañado de ensalada de la casa.....	\$48.500
LOMO A LA TOCINETA: Lomo de res en tocineta, acompañado de papas al cuchillo y ensalada de la casa.....	\$ 45.900
COSTILLAS A LA BBQ: Ahumadas y acompañadas con chips de plátano verde y ensalada de la casa.....	\$42.500

Sopas

SOPA DE TOMATE: servida con un toque de crema de leche.....	\$18.500
SOPA DE VERDURAS: mezcla de verduras y hortalizas cocidas en caldo de pollo.....	\$17.500
SOPA DE MAÍZ: servida con un toque de cilantro	\$18.900

Ensaladas

ENSALADA DEL EJE:	\$29.900
Julianas de mango, cubos de tomate, zucchini verde, marañón y aguacate.	
ESCOGE TU BASE Mix de lechugas Arroz integral Quinoa	ESCOGE TU PROTEÍNA Pollo Lomo de res Porto Bello

Casual

MINI SANDUCHES: cuatro mini sandwiches a la plancha: jamón y queso, morrones y miel, pollo y champiñones, lomo y cebolla caramelizada. acompañados de papas a cuchillo.....	\$28.900
HAMBURGUESA FILANDIA: con carne de res finamente adobada, tocineta crocante, queso mozzarella, tomate, lechuga romana y pan artesanal. acompañada de papas al cuchillo.....	\$29.500
TACOS: tres tortillas de maíz en costra de queso con chicharrón, res y pollo. acompañadas de guacamole y pico de gallo (pide picante al gusto)	\$29.900

Pastelería

CHEESECAKE	\$12.500
TORTAS: CHOCOLATE	\$10.500
ZANAHORÍA	\$10.900
ALMOJABANA	\$10.500
TEMPORADA	\$10.900

Panadería

CROISSANT DE ALMENDRA	\$9.500
CROISSANT DE MANTEQUILLA	\$6.900
PASTEL DE CARNE	\$8.900
PASTEL DE POLLO	\$8.900
EMPANADA DE BÚFALO	\$9.000



Cra.15 # 108 - 08 Local 1 Bogotá, D.C
 Av. 19 # 36N - 38 Local 5 Armenia, Quindío.
 +57 (321) 935-6607
 @cafedelege
 @cafedelege_
 contacto@cafedelege.co