

## DESAYUNOS

### BOWL DE FRUTA

\$11.400

### BOWL DE AÇAÍ

con granola, semillas de chía y frutos rojos  
\$18.900

con granola, mantequilla de maní y banano  
\$19.600

### QUESO A LA PLANCHA

\$9.800

### TOSTADAS FRANCESAS

con banano y miel de maple  
\$22.100

### PANCAKES

con mantequilla y miel de maple  
\$18.600

### BOWL DE AVENA

mantequilla de almendras, arandanos, banano y miel  
\$19.600

### TOSTADAS INTEGRALES

\$7.000

### GRANOLA\*

con yogurt griego y miel  
\$23.500

con leche de almendras  
\$20.300

con leche  
\$18.900

### TOSTADAS

con mantequilla y mermelada  
\$6.500

## HUEVOS

### HUEVOS REVUELTOS

con jamón, queso, champiñón, maíz o tomate y cebolla - \$17.900  
/ sólo clara - \$18.500

### HUEVOS REVUELTOS

\$7.900

### CHILAQUILES

Totopos, salsa molcajete, huevo frito, pollo y queso fresco - \$ 23.100

### HUEVOS SHAKSHUKA

con tomate, pimentón, cebolla y especias - \$18.400

### HUEVOS TIBIOS

al gusto acompañados de pan country sour - \$13.900

### FRITTATA

huevos al horno con queso y vegetales - \$18.400

### HUEVOS A LA CREMA

con jamón ahumado sellado en miel, acompañado de pan gratinado - \$22.900

### BRKFST BOWL

Huevos revueltos, queso a la plancha, aguacate, tocino y pan baguette  
\$ 25.900

### HUEVOS FRITOS

\$7.900

## HOJALDRES

**ROSCÓN DE AREQUIPE  
O BOCADILLO**  
\$5.500

**CROISSANT DE  
JAMÓN & QUESO**  
\$11.900 / CAJA X 3 \$35.200

**DANISH DE PECANS  
Y CAMELO**  
\$9.500

**CROISSANT DE  
ALMENDRAS\***  
\$9.900 / CAJA X 3 \$28.900

**CROISSANT DE QUESO**  
\$11.500 / CAJA X 3 \$33.700

**CROISSANT**  
\$5.000 / CAJA X 3 \$14.200

**PAIN AU CHOCOLAT**  
\$7.900 / CAJA X 3 \$22.900

**CRUFFIN AREQUIPE  
/ AVELLANA**  
\$7.700

**CROISSANT  
DE PISTACHO**  
\$11.900 / CAJA X 3 \$34.900

**DANISH DE  
CANELA**  
\$6.900

## DOUGHNUTS

**AREQUIPE,  
AZÚCAR & CANELA,  
CREMA  
PASTELERA, MORA**  
\$5.500

**CHOCOLATE**  
\$8.000

**ZANAHORIA**  
\$8.500

## PAN

**CANASTA DE PAN**  
5 panes de su elección: croissant,  
pain au chocolat, cruffin, finlandés, challah,  
pain de canela, pan de mie integral,  
baguette, country sour, miche levain  
\$21.500

**CANASTA DE PAN DE LA CASA**  
5 panes de nuestra selección  
\$19.700

**CANASTA DE AMASIJOS**  
\$18.900

**PAN DE YUCA**  
\$5.200

**ALMOJÁBANA**  
\$5.200

## SÁNDWICHES

### MASA

huevo, queso y tocineta en muffin inglés acompañado de un bowl de fruta  
\$23.100

### TARTINE DE AGUACATE\*

tomates cherry, semillas de girasol y germinados en pan miche levain  
\$23.400

### GRILLED CHEESE

queso campesino y sabana en pan de mie o pan árabe  
\$18.900

### CROQUE MADAME

jamón, queso gruyere, huevos fritos, salsa bechamel en pan country sour  
\$28.500

### TARTINE DE AGUACATE & HUEVO\*

huevos revueltos con queso monterrey jack en pan miche levain  
\$27.300

### GRILLED HAM & CHEESE

jamón, queso campesino y sabana en pan de mie o pan árabe  
\$22.100

### BRKFST BRGR

huevo, queso cheddar, tocineta y sriracha en pan brioche  
\$23.100

### BAGEL CON SALMÓN AHUMADO

queso crema, aguacate, tomate cebolla encurtida y alcaparras  
\$30.900

### CROISSANT

huevo, jamón y queso  
\$26.600

## PANADERÍA

**KIT DE PAN # 1**  
\$49.500

---

**MUFFIN INGLÉS X 6**  
\$10.500

---

**PAN DE BANANO**  
\$17.500

---

**BAGEL CON SEMILLAS  
DE AJONJOLÍ**  
\$19.800

---

**PAN  
FINLANDES**  
\$17.900

---

**PAN BRIOCHE  
DE CANELA**  
\$17.500

---

**PAN ROLL 5 GRANOS**  
\$17.000

---

**PAN  
HAMBURGUESA  
PQT. X 6 UNDS**  
\$13.400

**KIT DE PAN # 2**  
\$55.000

---

**PAN  
ÁRABE X 5**  
\$11.500

---

**PAN DE MIE**  
\$14.500

---

**PRETZEL**  
\$4.500

---

**PAN INTEGRAL  
NUECES Y UVAS**  
\$22.900

---

**PAN BLANCO  
SIN GLUTEN  
CON SEMILLAS  
DE AJONJOLÍ  
Y AMAPOLA**  
(SOLO MIÉRCOLES)  
\$29.900

---

**PAN SIN  
GLUTEN CON  
SEMILLAS**  
(SOLO MIÉRCOLES)  
\$32.900

**PAN  
COUNTRY SOUR**  
\$11.000  
BATARD \$12.500  
MOLDE \$12.500

---

**PAN BABKA  
DE CHOCOLATE**  
\$22.500

---

**PAN DE  
MIE INTEGRAL**  
\$17.500

---

**PAN  
MICHE LEVAIN**  
\$17.900

---

**PAN ROLL  
CHALLAH**  
\$15.400

---

**PAN PERRO  
PQT. X 6 UNDS**  
\$12.100

---

**CINAMON ROLL**  
\$7.800-\$8.500  
CAJA X 3 \$23.000-\$25.100

## BATIDOS DE FRUTAS & VEGETALES

**#1**

BANANO, ARÁNDANO, DÁTILES, KALE,  
ESPINACA, COCOA,  
\$26.500

**#2**

PIÑA, BANANO, ZANAHORIA, LIMÓN,  
JENGIBRE,  
\$20.000

**#3**

REMOLACHA, FRESA, PIÑA, BANANO,  
MORA, ARÁNDANO,  
FRAMBUESA, LIMÓN,  
\$20.000

**#4**

AGUACATE, BANANO, ESPINACA,  
DÁTILES, LIMÓN, JENGIBRE,  
\$20.000

**#5**

PIÑA, BANANO, FRESA, PEPINO  
COHOMBRO, PITAYA,  
\$20.000

**#6**

MANGO, PIÑA, PAPAYA, ZANAHORIA,  
LIMÓN,  
\$20.000

**#7**

NAIDÍ (ACAI), BANANO, FRESA, PITAYA,  
MANTEQUILLA DE MANÍ,  
\$20.000

**#8**

NAIDÍ (ACAI), BANANO, FRESA,  
GUAYABA, ESPINACA, MANTEQUILLA DE  
MANÍ,  
\$20.000

**#9**

BANANO, PIÑA, NARANJA, AGUACATE,  
PEPINO COHOMBRO, ESPINACA, KALE,  
\$20.000

**#10**

MORA, FRAMBUESA,  
ARÁNDANO, BANANO, FRESA, DÁTILES,  
KALE, COCOA,  
\$26.500

## REPOSTERÍA

### TORTAS

PORCIÓN \$14.900  
CAJA X 2 PORCIONES \$28.800

**AGRÁS & AMAPOLA**  
\$89.000

**CHOCOLATE**  
GRANDE - \$149.900  
PEQUEÑA - \$89.000

**SELVA NEGRA**  
\$101.900

**ZANAHORIA**  
\$78.000

### CUPCAKES

**AREQUIPE, BLANCO  
& NEGRO, CHOCOLATE,  
LIMÓN, VAINILLA**  
\$8.000

### POSTRES

**BREAD PUDDING**  
\$10.500

**BROWNIE**  
\$7.800

**CHEESECAKE  
FRUTOS ROJOS**  
\$85.000 / PORCIÓN \$11.500

### GALLETAS

**AVENA,  
CHUNKS DE CHOCOLATE,  
CHOCOLATE + CHOCOLATE\***  
\$6.600

**FINANCIER\***  
\$3.900  
CAJA X 4 \$15.000  
CAJA X 6 \$22.200

**SURTIDAS**  
CAJA X 4 \$25.200  
CAJA X 6 \$37.700

**MASA DE  
GALLETAS PARA HORNEAR  
EN CASA - \$29.000**

### HELADO

**HELADO VAINILLA**  
\$4.600

**SÁNDWICH DE HELADO**  
Sándwich de helado  
vainilla y galleta  
de chocolate - \$8.900

Pregunte por  
**BOLA DE HELADO CON  
GALLETA WAFFER**

### TARDALETAS

PORCIÓN \$14.900

**ALMENDRA & AGRÁS\***  
\$79.000

**LIMÓN**  
\$75.500

**FRESA**  
\$75.500

**PISTACHO**  
\$92.000

**MANZANA**  
\$82.500

### DOUGHNUTS

**AREQUIPE, AZÚCAR  
& CANELA, CREMA  
PASTELERA, MORA**  
\$5.500

**CHOCOLATE**  
\$8.000

**ZANAHORIA**  
\$8.500

**MINI DOUGHNUT DE  
AZÚCAR & CANELA**  
\$700

## SÁNDWICHES

### MOZZARELLA

tomates secos y pesto  
en pan country sour  
\$29.900

### PAVO\*

tocineta, aguacate,  
queso y salsa romesco  
en pan integral de  
nueces y uvas  
\$39.900

### BERENJENAS AL HORNO

queso mozzarella  
fresco, mermelada  
de tomate y rúgula  
en pan árabe  
\$26.000

### FALÁFEL

queso feta, pepino  
cohombro, cebolla  
encurtida, tzatziki  
y tahina en pan árabe  
\$28.000

### POLLO CROCANTE

queso cheddar,  
ensalada de repollo  
y salsa bbq en pan  
brioche  
\$36.900

### GRILLED HAM & CHEESE

jamón, queso  
campesino y sabana en  
pan de mie o árabe  
\$28.000

### STEAK SÁNDWICH

queso cheddar,  
aguacate, tomate fresco  
y cebolla caramelizada  
en pan miche levain  
\$43.000

### POLLO & AGUACATE

cilantro, tomate y  
queso fresco en  
pan baguette  
\$32.900

### STEAK & EGG

roast beef, cebolla  
caramelizada, huevo  
frito y jalapeños, en  
pan rústico italiano  
\$39.900

### PROSCIUTTO & SOPRESSATA

queso gouda, gruyere,  
rúgula, y tomates secos  
en pan rústico italiano  
\$43.000

### GRILLED CHEESE

queso campesino  
y sabana en pan  
de mie o árabe  
\$26.000

### POLLO AL LIMÓN

queso campesino,  
pimentón asado,  
rúgula y pesto en  
pan country sour  
\$36.900

### JAMÓN Y TRES QUESOS

jamón, queso gouda,  
gruyere y sabana,  
acompañado de una  
salsa aioli en pan  
country sour  
\$39.900

### REUBEN

corned beef, queso  
gouda y salsa rusa  
en pan de centeno  
\$39.900

### ATÚN

atún, lechuga  
romana crocante,  
en pan country sour  
\$37.800

## ENSALADAS

ESCOJA ENTRE BASE LECHUGA MIX, BASE LECHUGA ROMANA O BASE SIN LECHUGA  
ENSALADA DE LA BARRA \$9.200 BASE ARROZ INTEGRAL O QUINOA +\$3.700

### VINAGRETAS

- BALSÁMICA \$3.900
- CILANTRO \$3.900
- CLÁSICA \$3.900
- JENGIBRE & AJONJOLÍ \$3.900
- MANZANA \$3.900
- NARANJA & MOSTAZA \$3.900
- ACEITE DE OLIVA \$4.500
- PEPINO & HABANERO \$3.900
- PESTO \$3.900
- TAHINA \$3.900
- AGUACATE \$3.900

### PROTEÍNA

- ATÚN \$10.900
- BOCCONCINI \$5.900
- CAMARONES \$8.100
- FALÁFEL \$4.700
- HUEVO \$2.400
- PAVO \$10.900
- POLLO \$6.300
- POLLO CAJÚN \$6.300
- PARMESANO \$3.500
- QUESO CAMPESINO \$5.900
- QUESO FETA \$8.100
- TOGINETA \$7.200
- TOFU \$3.500

### VEGETALES

- APIO \$2.100
- ARVERJA \$3.000
- BRÓCOLI \$2.100
- CEBOLLA ENCURTIDA \$2.100
- CHAMPIÑONES \$3.000
- ESPINACA \$2.400
- PALMITOS \$5.200
- PIMENTÓN ASADO \$3.500
- RAICES CHINAS \$2.100
- REMOLACHA \$3.000
- TOMATE \$2.400
- TOMATES CHERRIES \$2.400
- TOMATES SECOS \$5.900
- ZANAHORIA \$1.700
- ARROZ DE COLIFLOR \$4.500
- BROCOLI AL HORNO \$3.000
- PEPINO \$1.700
- RUGULA \$4.500

### ENSALADA DE FALÁFEL \$25.900

ENSALADA MORRISON  
\$32.000

Pregunte por  
NUESTROS WARM BOWLS

### OTROS

- ACEITUNAS \$3.400
- AGUACATE \$3.400
- MANZANA \$2.400
- NARANJA \$1.700
- ARÁNDANOS SECOS \$4.700
- UVAS PASAS \$2.400 / MANÍ \$3.000
- NUECES CARAMELIZADAS \$5.200
- RISONI, TOMATES  
Y QUESO FETA \$5.900
- TORNILLOS DE PASTA \$3.400
- SEMILLAS DE GIRASOL \$3.000
- TABOULÉ \$4.500 / TZATZIKI \$3.900
- KALE CHIPS \$4.300
- CROUTONS \$1.700

### GRANOS

- ARROZ INTEGRAL \$3.900
- ARROZ CROCANTE \$3.500
- GARBANZO \$3.500
- GARBANZO CROCANTE \$2.500
- CUSCÚS \$5.500 / MAÍZ \$3.000
- LENTEJAS CROCANTES \$2.500
- QUINOA ROJA Y ARROZ BASMATI  
\$3.900
- QUINOA HIERBAS Y ARÁNDANOS  
\$4.500
- QUINOA BLANCA \$4.500

## SOPAS

**MEDIA SOPA**  
\$9.800

**SOPA**  
\$16.500

## TARTINES

### AGUACATE\*

tomates cherry, semillas de girasol  
y germinados en pan miche levain  
\$23.400

### ROAST BEEF

tajadas de lomo, rúgula, mostaza y  
confit de tomates en pan miche levain  
\$35.500

### SALMÓN AHUMADO

crema agria, alcaparras, cebolla  
encurtida y sumac en pan miche levain  
\$43.900

### TARTINE DE AGUACATE, HUEVO & QUESO\*

huevos revueltos con queso monterrey  
jack en pan miche levain  
\$27.300

## RETAIL

### CAFÉ

1/2 LIBRA \$23.800  
LIBRA \$41.200

### CAFÉ ESPECIAL

1/2 LIBRA \$24.900  
LIBRA \$43.500

### CRISPETAS DE CAMELO

\$21.800

### KIT DE CUMPLEAÑOS

\$17.900

### GALLETAS PARA PERRO

\$26.000

### GRISSINIS DE PARMESANO

\$23.700

### LAVASH CON SAL MARINA

\$16.500

### BARRAS DE CHOCOLATE, BANANO, UCHUVA, SAL MARINA

ENTRE \$21.800 Y \$25.900

### GRANOLA

\$30.900

### DRAGEES DE ALMENDRAS

\$27.800

### MINI BROWNIES EN LATA

\$32.500

### MERMELADA DE AGRAS, FRESA, LULO, MORA, DURAZNO O UCHUVA

\$21.500

### MANTEQUILLA DE ALMENDRAS

\$40.000

### MANTEQUILLA DE MANI NATURAL

\$22.000

### DRAGEES DE CHOCOLATE CROCANTE

\$23.500

## BEBIDAS

AGUA MANANTIAL CON GAS \$5.400  
AGUA MANANTIAL SIN GAS \$7.300  
AGUA SAN PELLEGRINO \$14.700  
ACQUA PANNA \$14.700  
GASEOSAS \$5.900 / TÉ HATSU \$8.500  
AGUA DE CORELIA CON GAS  
(LIMÓN O NARANJA) \$ 9.200  
MIMOSA BOTELLA \$165.000 / COPA \$19.000

## INFUSIONES

**HERBAL: LUZ DE LUNA** MANZANILLA, LAVANDA,  
PASIFLORA, CIDRÓN, LUMINARIA Y CLITORIA  
**FRUTOS ROJOS: ENAMORA**  
MORA, CANELA, FRESA Y ALBAHACA  
**FRUTOS AMARILLOS: ALIVIO MISTERIOSO**  
LULO, JENGIBRE, CIDRÓN, MANZANA Y MANZANILLA  
**ACTIVANTE: CACAO VITAL** CACAO, MENTA Y GUAYUSA  
\$7.900

## TÉ

**TÉ NEGRO: DELIRIO EXQUISITO**  
TÉ NEGRO, MARACUYÁ, PIÑA \$7.900  
**TÉ VERDE: MENTE CONSCIENTE**  
TÉ VERDE, LIMONARIA, MENTA \$7.900  
**MASALA CHAI** TÉ NEGRO Y ESPECIAS  
EN LECHE FRIO O CALIENTE  
\$8.700

## ICED TEA & SODAS

HAPPY KOMBUCHA \$14.500 THAI TEA \$8.700  
DELIRIO EXQUISITO TÉ NEGRO,  
MARACUYÁ, PIÑA \$8.700  
SODA FRUTOS ROJOS / FRUTOS AMARILLOS \$8.700

## CAFÉ & BEBIDAS CALIENTES

ESPRESSO \$5.500 / DOPPIO \$6.600  
AMERICANO \$5.000 \* / MACCHIATO \$6.500  
CAFÉ LATTE \$7.200 \* / GOLD BREW \$8.500  
CAPPUCCINO FRÍO O CALIENTE \$7.200 \*  
CHOCOLATE \$7.500  
MILO FRÍO O CALIENTE \$8.500  
CAFÉ EN CHEMEX 2 TAZAS \$12.300  
CAFÉ EN PRENSA FRANCESA \$12.300  
CAFÉ EN V60 2 TAZAS \$12.300

\* BEBIDA DOBLE - COSTO ADICIONAL DE \$1.500  
• CON LECHE DE ALMENDRAS - COSTO ADICIONAL DE \$3.000

## JUGOS

NARANJA \$9.600 / MANDARINA \$10.000  
NARANJA & TORONJA \$12.000  
TORONJA \$13.100 / LIMONADA \$6.800  
LIMONADA & HIERBABUENA \$8.700  
LIMONADA & JENGIBRE \$8.700  
LIMONADA DE AGUACATE \$9.800  
LIMONADA DE COCO \$9.800  
CHICHA DE PATILLA \$8.800  
JUGO DE MANGO, COPOAZÚ,  
GAUAYABA AGRIA, COROSO (TEMPORADA)  
EN AGUA \$8.700 EN LECHE \$9.800

## OTRAS BEBIDAS

**TURMERIC LATTE** JENGIBRE, PIMIENTA Y LECHE  
DE ALMENDRAS. FRIO O CALIENTE \$8.700  
**AROMÁTICA DEL PÁRAMO**  
LAVANDA Y CANELÓN \$4.800  
**AROMÁTICA DE FRUTAS** MARACUYÁ, PIÑA,  
UCHUVA, Y CARAMBOLO \$5.500  
**AROMÁTICA DE HIERBABUENA**  
HOJAS DE HIERBABUENA \$4.800

## PORCIONES

**CHIPS**  
\$5.600

---

**PAPAS FRITAS**  
\$6.900

---

**LECHE**  
\$2.500

---

**LECHE  
DE ALMENDRAS**  
\$3.400

---

**YOGURT GRIEGO**  
\$8.500

---

**PAN BANANO**  
\$3.400

---

**PAN**  
\$5.900

---

**PAN ROLL**  
\$2.600

---

**GRANOLA**  
\$4.100

**SALMÓN**  
\$13.500

---

**TOCINETA**  
\$10.200

---

**JAMÓN**  
\$6.600

---

**MANTEQUILLA**  
\$2.100

---

**MANTEQUILLA  
DE ALMENDRAS**  
\$5.400

---

**MANTEQUILLA  
DE MANÍ**  
\$2.700

---

**QUESO CAMPESINO,  
MOZARELLA, SABANA,  
CHEDDAR**  
\$6.100

---

**TZATZIKI**  
\$3.900

---

**VASO DE LECHE**  
\$7.000

**FRESA**  
\$2.400

---

**BANANO**  
\$3.200

---

**FRUTOS ROJOS**  
\$2.700

---

**CREMA  
DE AVELLANA**  
\$3.900

---

**MERMELADA  
AGRAZ, DURAZNO,  
FRESA, LULO,  
MORA, UCHUVA**  
\$2.200

---

**GUACAMOLE**  
\$3.700

---

**RÚGULA BABY**  
\$4.200

---

**TOMATE CHERRY**  
\$2.000

---

**TOMATE**  
\$2.000

**PINTAS DE HELADO X 300 G**

<b>YOGURT, AÇAÍ &amp; FRUTOS ROJOS</b>	<b>\$ 20.000</b>
<b>PISTACHO</b>	<b>\$ 24.900</b>
<b>CHOCOLATE, BROWNIE &amp; CARAMELO</b>	<b>\$ 24.900</b>
<b>SELVA NEGRA</b>	<b>\$ 24.900</b>
<b>VAINILLA &amp; GALLETA</b>	<b>\$ 24.900</b>
<b>VAINILLA &amp; CROCANTE AVELLANA</b>	<b>\$ 24.900</b>
<b>BIRTHDAY ICE CREAM</b>	<b>\$ 20.000</b>
<b>CHOCOLATE VEGANO</b>	<b>\$ 24.900</b>
<b>GULUPA</b>	<b>\$ 24.900</b>
<b>PATILLA</b>	<b>\$ 24.900</b>
<b>AREQUIPE</b>	<b>\$ 20.000</b>
<b>YOGURT, MIEL &amp; ALMENDRA</b>	<b>\$ 24.900</b>
<b>AVELANA VEGANA</b>	<b>\$ 24.900</b>

## VINO ROSÉ

### HIEDLER ROSE ZWIGELT AUSTRIA

Vino con color rosado brillante, y aromas frescos a fruta.

Copa - \$ 28.900

Botella - \$ 162.800

## VINO TINTO

### CUATRO ANDARES, SYRAH VALLE CENTRAL, CHILE

Vino tinto intenso con taninos suaves y notas de moras y especias dulces.

Copa - \$23.100

Botella - \$126.500

### TRAME D ORO NERO DE AVOLA

SICILIA, ITALIA

Vino tinto elegante con notas de ciruelas, piel de manzana roja y especias.

Copa - \$25.300

Botella - \$148.500

### PICOSA GARNACHA CATALUÑA ESPAÑA

Vino tinto sin crianza en barrica con notas de mora y cereza, con un carácter suave y aterciopelado.

Copa - \$25.300

Botella - \$148.500

## VINO BLANCO

### HIEDLER GRUENER VELTLINER LOESS

KAMPTAL, AUSTRIA

Vino blanco con una acidez refrescante, notas especiadas y frutas amarillas.

Copa - \$25.300

Botella - \$148.500

### CUATRO ANDARES, CHARDONNAY

VALLE CENTRAL, CHILE

Vino con notas florales, toques de vainilla y flores de acacia.

Copa - \$23.100

Botella - \$ 126.500

### TRAME D ORO GRILLO

SICILIA, ITALIA

Vino delicado, con notas a durazno, melocotón, pera, y flor blanca.

Copa - \$25.300

Botella - \$148.500

## ESPUMANTES

### PROSECCO SIOR SANDRO DC V8+

VENETO, ITALIA

Burbuja delicada con notas a durazno y pera

\$25.300 / \$148.500

### COLLALTO PROSECCO EXTRA DRY

VENETO, ITALIA

Refinado y elegante, con burbujas delicadas y duraderas

\$25.300 / \$148.500

## MIMOSA

**BOTELLA**

\$165.000

**COPA**

\$19.000

## CERVEZA

**CLUB COLOMBIA**

\$9.900

**ÁGUILA**

\$8.900

## MÉTODOS DE CAFÉ

### CAFÉ DE ORIGEN ESPECIAL — 2 TAZAS

#### V60

Extracción de los mejores compuestos del café para una bebida limpia equilibrada y compleja.  
\$12.300

#### PRENSA FRANCESA

Extracción con mucho cuerpo, dulce, poca acidez y gran voluptuosidad.  
\$12.300

#### CHEMEX

Extracción con cuerpo ligero y acidez pronunciada. Sofisticada, elegante y delicada.  
\$12.300