

# MENÚ - CAFÉ 93

masa

## CAFÉ

<b>DOPPIO</b> Espresso doble \$7.500	<b>CAPPUCCINO</b> \$10.500	<b>AMERICANO</b> \$8.000	<b>LATTE</b> \$10.500
<b>ESPRESSO</b> \$6.200	<b>MACCHIATO</b> \$7.500	<b>FLAT WHITE</b> \$8.800	

## CAFÉ FILTRADO

<b>CHEMEX</b> \$15.000 (2 tazas)	<b>PRENSA FRANCESA</b> \$15.000 (2 tazas)	<b>V60</b> \$15.000 (2 tazas)	<b>COLD BREW</b> \$10.000
--	---	-------------------------------------	------------------------------

## INFUSIONES

<b>LUZ DE LUNA</b> Manzanilla, lavanda, pasiflora, cidrón, limonaria y clitoria \$9.300	<b>ENAMORA</b> Mora, canela, fresa y albahaca \$9.300	<b>ALIVIO MISTERIOSO</b> Lulo, jengibre, cidrón, manzana y manzanilla \$9.300	<b>CACAO VITAL</b> Cacao, menta y guayusa \$9.300
---	--	--	--

## TÉ

<b>TÉ CHAI</b> Té negro, especias y leche (Frío o caliente) \$11.200	<b>TÉ NEGRO DELIRIO EXQUISITO</b> Maracuyá y piña \$9.300	<b>TÉ VERDE MENTE CONSCIENTE</b> Limonaria y menta \$9.300	<b>TÉ TWININGS</b> \$8.300
<b>TURMERIC LATTE</b> \$10.400			<b>TÉ MATCHA</b> \$11.200

## SODAS

### LUNAR

Manzanilla, clitoria y  
cidrón

\$9.500

### DELIRIO

Té frío, maracuyá, piña y  
vainilla

\$9.500

### ESPRESSO SPRITZ

Café espresso y soda

\$9.500

## BEBIDAS FRÍAS

### AGUA

\$8.300

### AGUA CON GAS

\$6.600

### COCACOLA

\$7.400

### COCA COLA ZERO

\$7.400

## BATIDOS

### 1. CACAO POWER

Cocoa, dátiles, kale, espinaca,  
arándanos y banano

\$17.200

### 2. GINGER BOOST

Jengibre, zanahoria,  
limón, banano y piña

\$14.900

### 3. BEET BERRY

Remolacha, frutos rojos,  
piña, banano y limón

\$14.900

### 4. AVO BALANCE

Aguacate, jengibre,  
espinaca, banano y dátiles

\$14.900

### 5. HYDRATE

Pepino cohombro, piña,  
pitaya, fresa y banano

\$14.900

### 6. TROPICAL

Zanahoria, mango, piña,  
papaya y limón

\$14.900

### 9. GREEN VITALITY

Kale, naranja, pepino cohombro,  
aguacate, espinaca, piña y banano

\$14.900

### 10. COCOA BERRY

Frutos rojos, cocoa,  
kale, banano y dátiles

\$14.900

## AMASIJOS

### PAN DE YUCA

\$7.000

### ALMOJÁBANA

\$7.000

# SÁNDWICHES

## CAPRESE

mozzarella, tomate,  
rúgula con salsa pesto y  
balsámico

\$22.500

## GRILLED HAM & CHEESE

en pan country sour

\$27.600

## MORTADELA

queso mozzarella y pesto  
de pistacho con rúgula

\$28.000

## GRILLED CHEESE

en pan country sour

\$26.100

# TARTINES

## AGUACATE

tomates cherry, semillas de girasol  
y germinados en pan country sour

\$26.500

## PROSCIUTTO

tomate fresco y aguacate en  
pan country sour

\$25.300

## SALMÓN & YOGURT

cebolla encurtida y sumac  
en pan country sour

\$30.500

Adición de huevo 2.800

# HOJALDRE

## CROISSANT

\$6.900

## CROISSANT DE ALMENDRAS\*

\$12.200

## CROISSANT DE PISTACHO\*

\$14.500

## PAIN AU CHOCOLAT

\$10.400

## ROSCÓN DE AREQUIPE

\$7.500

## ROSCÓN DE BOCADILLO

\$7.500

## CROISSANT DE JAMÓN Y QUESO

\$14.500

## CROISSANT QUESO

\$13.900

## CINNAMON ROLL

\$9.500

con crema de queso

\$10.200

\*contiene nueces

## BOWLS

**GRANOLA  
CON YOGURT\***

\$26.500

**BOWL  
DE AÇAÍ\***

\$23.500

**BOWL DE AÇAÍ &  
MANTEQUILLA DE MANÍ\***

\$24.500

## REPOSTERÍA

**TORTA DE  
ZANAHORIA**

\$17.500

**TORTA DE  
CHOCOLATE**

\$19.500

**TORTA DE AGRAZ  
Y AMAPOLA**

\$17.500

**GALLETA  
DE AVENA**

\$8.500

**GALLETA DE CHUNKS  
DE CHOCOLATE**

\$8.500

**GALLETA DE CHOCOLATE  
+ CHOCOLATE\***

\$8.500

**GALLETA  
FINANCIER\***

\$4.700

**SÁNDWICH DE HELADO**

Vainilla

\$11.500

Pistacho\*

\$15.500

## RETAIL

**GRANOLA\***

\$37.900

**GALLETAS CROCANTES  
CHUNKS DE CHOCOLATE**

\$25.500

**GALLETAS CROCANTES  
CHOCOLATE+ CHOCOLATE\***

\$25.500

\*contiene nueces