

# MENÚ - CAFÉ 93

masa

## CAFÉ

**DOPPIO**  
Espresso doble

\$7.500

**CAPPUCCINO**

\$10.500

**AMERICANO**

\$8.000

**LATTE**

\$10.500

**ESPRESSO**

\$6.200

**MACCHIATO**

\$7.500

**FLAT WHITE**

\$8.800

## CAFÉ FILTRADO

**CHEMEX**

\$15.000  
(2 tazas)

**PRENSA FRANCESA**

\$15.000  
(2 tazas)

**V60**

\$15.000  
(2 tazas)

**COLD BREW**

\$10.000

## INFUSIONES

**LUZ DE LUNA**

Manzanilla, lavanda,  
pasiflora, cidrón,  
limonaria y clitoria

\$9.300

**ENAMORA**

Mora, canela, fresa  
y albahaca

\$9.300

**ALIVIO MISTERIOSO**

Lulo, jengibre, cidrón,  
manzana y manzanilla

\$9.300

**CACAO VITAL**

Cacao, menta y  
guayusa

\$9.300

## TÉ

**TÉ CHAI**

Té negro, especias y leche  
(Frío o caliente)

\$11.200

**TURMERIC LATTE**

\$10.400

**TÉ NEGRO  
DELIRIO EXQUISITO**

Maracuyá y piña

\$9.300

**TÉ VERDE  
MENTE CONSCIENTE**

Limonaria y menta

\$9.300

**TÉ TWININGS**

\$8.300

**TÉ MATCHA**

\$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

### COCA COLA

\$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

# HOJALDRES

## 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

Pistacho\*

\$11.500

\$15.500

## RETAIL

**GRANOLA\***

\$37.900

**GALLETAS CROCANTES  
CHUNKS DE CHOCOLATE**

\$25.500

**GALLETAS CROCANTES  
CHOCOLATE+ CHOCOLATE\***

\$25.500

\*contiene nueces