



Panadería y Bollería Artesanal

Todos nuestros productos son de masa madre

CROISSANT DE MANTEQUILLA 5.900 Clásico croissant francés de mantequilla	CRUFFIN 10.800 Masa laminada rellena de confitura de frutos rojos con crema de avellana	PAN RÚSTICO MASA MADRE 18.500 Pan de masa madre de 500 gr en crudo harina integral de centeno y aromatizado con mantequilla de ajo asado.
CROISSANT DE ALMENDRAS 9.200 Croissant de mantequilla, relleno de crema de almendras y Brandy	PAN DE CHOCOLATE HOJALDRADO 7.100 Masa hojaldrada, con chocolate, cubierto con syrup de limón	PAN BRIOCHE 17.500 Pan dulce de miga suave, a base de huevo y mantequilla.
CROISSANT DE PISTACHO 9.700 Croissant dulce, relleno de crema de pistacho	DANESSA 6.900 Rollo de masa hojaldrada, terminada con nutella y avellanas tostadas.	PAN SOURDOUGH 17.500 Pan de larga fermentación a base de masa madre de centeno y mezcla de harinas integrales.
CROISSANT DE CHOCOLATE 12.900 Croissant relleno de crema de chocolate amargo	MEDIA LUNA 4.300 Pan Argentino hojaldrado en forma de media luna, bañado de syrup.	BABKA DE CHOCOLATE 18.900 Pan trenzado relleno de crema de avellana, chocolate y almendra.
KOIGN ÁMMA 10.800 Masa brioche afinada con crema de queso fresco y jalea de guayaba de la casa	ALMOJÁBANA (Gluten Free) 4.000 Amasijo Colombiano a base de queso Campesino y queso Holandés.	FOCACCIA 500GR 18.900 Pan plano cubierto de hierbas aromáticas, fermentación de 24 hrs, horneado con aceite de oliva.
MEDIA LUNA DE AREQUIPE 5.200 Pan Argentino en forma de media luna, bañado de syrup y arequipe	ALFAJOR 4.300 Relleno de arequipe	PAN INTEGRAL DE BLOQUE 17.500 Bloque de pan integral y miel, con semillas de calabaza, chia, girasol, linaza molida y uvas pasas.
GALLETA DE AVENA 4.000 Galleta crocante de centro suave, a base de avena y arándanos.	PAN BAGUETTE FRANCÉS 7.600	PAN DE HAMBURGUESA X UNIDAD 4.200

Bebidas Calientes

Cafés Ámma

En Ámma, nuestro café de especialidad proviene de la finca San Pedro en el departamento de Tolima, con una tostión media alta. Cosechado por pequeños caficultores.

ESPRESSO	6.100
ESPRESSO DOBLE	7.400
AMERICANO	6.500
CAFÉ LATTE	7.600
Espresso sencillo, mayor cantidad de leche respecto a la crema.	
CAPUCCINO	8.200
Espresso doble, leche cremada. Tiene mayor cantidad de crema respecto a la leche. Textura suave en boca	
MOCCACINO	9.000
Espresso doble. Base de salsa de chocolate de la casa.	
MACCHIATO	7.300
Espresso sencillo con una copa de crema	
AFFOGATO	12.000
Helado de vainilla, un espresso largo y salsa de chocolate de la casa.	
AROMÁTICA GARDEN	7.900
Aromática de la casa a base de limonaria, hierbabuena y fruta de temporada.	
CHOCOLATE DE ORIGEN SANTANDER 70%	10.800

Cafés Especiales

De la finca a la taza. Esta es la filosofía detrás de nuestra selección de café artesanal.

ANTIOQUIA	26.200
Variedad castillo, notas de cata: fresa y miel.	
HUILA	26.200
Variedad caturra. Notas de cata: coco y mango.	
TOLIMA	26.200
Variedad castillo. Notas de cata: Chocolate y manzana	

Cafés Preparados

ESPRESSO MARTINI	19.000
Mezcla de ketel one, licor de café, espresso y azúcar morena	
CAFÉ TONIC	21.600
Cold Brew herbal con cardamomo, pieles de naranja y tónica	
CAFÉ IRLANDÉS	22.800
Clásico café Irlandés con Tullamore Dew whisky, tierra de chocolate y crema de nata montada.	
CAFÉ BUCHANAN'S SCOTCH MASTER	26.200
Mezcla Ámma entre Buchanan's Master, tierra de chocolate y crema de nata montada.	
GOLDEN MILK	16.900
Leche de almendras, cúrcuma, especias de la casa y miel.	

TÉ ÁMMA

VAINILLA CHAI	10.700
Té negro perfumado con vainilla, canela, clavos, cardamomo, jengibre.	
JAPANESE CHERRY	10.700
Té verde, pétalos de rosa y cereza	
APPLE GREEN BRULEE	10.700
Té verde con manzana, escaramujo, notas de caramelo.	
SPARKLING PEACH	10.700
Té blanco, con notas a durazno y un gusto al final a uvas maduras.	
SPRING TREAT	10.700
Infusión de rooibos, vainilla, patalos de rosa y leche al gusto.	
PIÑA MELANGE	10.700
Infusión de piña, coco, manzana, hibisco y leche al gusto	
MATCHA TÉ	17.500
Té tradicional en polvo, usado tradicionalmente en ceremonia japonesa del té	