



Panaderia y Bolleria Artesanal

❖ Todos nuestros productos son de masa madre ❖

CROISSANT DE MANTEQUILLA Clásico croissant francés de mantequilla	\$5,900	CRUFFIN Masa laminada rellena de confitura de frutos rojos con crema de avellana.	\$10,800	PAN RÚSTICO MASA MADRE Pan de masa madre de 500 gr en crudo harina integral de centeno y aromatizado con mantequilla de ajo asado.	\$18,500
CROISSANT DE ALMENDRAS Croissant de mantequilla, relleno de crema de almendras y Brandy	\$9,200	PAN DE CHOCOLATE HOJALDRADO Masa hojaldrada, con chocolate, cubierto con syrup de limón.	\$7,100	PAN BRIOCHE Pan dulce de miga suave, a base de huevo y mantequilla.	\$17,500
CROISSANT DE PISTACHO Croissant dulce, relleno de crema de pistacho.	\$9,700	DANESSA Rollo de masa hojaldrada, terminada con nutella y avellanas tostadas.	\$6,900	PAN SOURDOUGH Pan de larga fermentación a base de masa madre de centeno y mezcla de harinas integrales.	\$17,500
CROISSANT DE CHOCOLATE Croissant relleno de crema de chocolate amargo.	\$12,900	MEDIA LUNA Pan Argentino hojaldrado en forma de media luna, bañado de syrup.	\$4,300	BABKA DE CHOCOLATE Pan trenzado relleno de crema de avellana, chocolate y almendra.	\$18,900
KOUIGN ÁMMA Masa brioche afinada con crema de queso fresco y jalea de guayaba de la casa.	\$10,800	ALMOJÁBANA (Gluten Free) Amasijo Colombiano a base de queso Campesino y queso Holandés.	\$4,000	FOCACCIA 500GR Pan plano cubierto de hierbas aromáticas, fermentación de 24 hrs, horneado con aceite de oliva.	\$18,900
MEDIA LUNA DE AREQUIPE Pan Argentino en forma de media luna, bañado de syrup y arequipe.	\$5,200	ALFAJOR Relleno de arequipe	\$4,300	PAN INTEGRAL DE BLOQUE Bloque de pan integral y miel, con semillas de calabaza, chia, girasol, linaza molida y uvas pasas.	\$17,500
GALLETA DE AVENA Galleta crocante de centro suave, a base de avena y arándanos.	\$4,000	PAN BAGUETTE FRANCÉS	\$7,600		
		PAN DE HAMBURGUESA X UNIDAD	\$4,200		

Bebidas Calientes

Cafes Amma

En Amma, nuestro café de especialidad proviene de la finca San Pedro en el departamento de Tolima, con una tosti3n media alta. Cosechado por pequeños caficultores.

ESPRESSO	\$6,100
ESPRESSO DOBLE	\$7,400
AMERICANO	\$6,500
CAFÉ LATTE Espresso sencillo, mayor cantidad de leche respecto a la crema.	\$7,600
CAPUCCINO Espresso doble, leche cremada. Tiene mayor cantidad de crema respecto a la leche. Textura suave en boca.	\$8,200
MOCCACINO Espresso doble. Base de salsa de chocolate de la casa.	\$9,000
MACCHIATO Espresso sencillo con una copa de crema.	\$7,300
AFFOGATO Helado de vainilla, un espresso largo y salsa de chocolate de la casa.	\$12,000

AROMÁTICA GARDEN **\$7,900**

Aromática de la casa a base de limonaria, hierbabuena y fruta de temporada.

CHOCOLATE DE ORIGEN SANTANDER 70% **\$10,800**

Cafes Preparados

ESPRESSO MARTINI Mezcla de ketel one, licor de café, espresso y azúcar morena.	\$19,000
CAFÉ TONIC Cold Brew herbal con cardamomo, pieles de naranja y tónica.	\$21,600
CAFÉ IRLANDÉS Clásico café Irlandes con Tullamore Dew whisky, tierra de chocolate y crema de nata montada.	\$22,800
CAFÉ BUCHANAN`S SCOTCH MASTER Mezcla Amma entre Buchanan`s Master, tierra de chocolate y crema de nata montada.	\$26,200
GOLDEN MILK Leche de almendras, cúrcuma, especias de la casa y miel.	\$16,900

Té Amma

VAINILLA CHAI Té negro perfumado con vainilla, canela, clavos, cardamomo, jengibre.	\$10,700
JAPANESE CHERRY Té verde, pétalos de rosa y cereza.	\$10,700
APPLE GREEN BRULEE Té verde con manzana, escaramujo, notas de caramelo.	\$10,700
SPARKLING PEACH Té blanco, con notas a durazno y un gusto al final a uvas maduras.	\$10,700
SPRING TREAT Infusión de rooibos, vainilla, patalos de rosa y leche al gusto.	\$10,700
PIÑA MELANGE Infusión de piña, coco, manzana, hibisco y leche al gusto.	\$10,700
MATCHA TÉ Té tradicional en polvo, usado tradicionalmente en ceremonia japonesa del té.	\$17,500