

SOFÁ
CAFÉ

| CARTA

BIENVENIDO ¡A NUESTRO SOFÁ!



SÁBADO Y DOMINGO 09:30 - 20:00 HRS.

LUNES A VIERNES 08:30 - 21:00 HRS.

CAFÉ

ESPRESSO	\$2.190 \$2.690
AMERICANO	\$2.190
CAPUCCINO	\$2.590 \$3.090
CAPUCCINO SABORES	\$2.990 \$3.990
Caramelo, Vainilla y vainilla sin azúcar	
LATTE	\$3.390
LATTE SABORES	\$3.990
Caramelo, Vainilla y vainilla sin azúcar	
MOKA	\$4.290
MOKA BLANCO	\$4.290
MOKA MENTA	\$4.490
MOKACCINO	\$4.490
CHOCOLATE	\$4.490
CHAI LATTE	\$3.590

TÉ HOJA

English Breakfast

Mezcla de tes negros

Sencha limón

Té verde, cáscara limón y jengibre

Té de Mora

Té negro, mora y hojas de berry

Mango Grey

Té verde, notas de mango y chirimoya

Blanco Damasco

Con notas de té verde y rosas

Té Chai

Té negro, cardamomo, canela, pimienta, jengibre y clavo de olor

\$2.390

BEBIDAS FRÍAS

LIMONADA | \$3.590

Menta, Jengibre, Menta Jengibre

JUGOS NATURALES | \$3.390

Mango, Frutilla, Piña

BEBIDAS | \$2.190

AGUA MINERAL | \$1.990

LATTE FRÍO | \$3.390

CAFÉ HELADO | \$4.190

Espresso, leche, helado vainilla y crema chantilly

BATIDOS

PINK

500ml. Leche y frutilla

\$3.390

MIAMI

500ml. Leche, frutilla, plátano

\$3.390

TROPICAL

500ml. Leche, plátano y mango

\$3.390

EXTRA FRUTA

\$790

EXTRA PROTEINA

\$790

PIÑA COLADA

500ml. Proteina Iso Piña Colada, piña y coco

\$4.390

CAPUCCINO

500ml. Whey Protein capuccino, hielo y leche

\$4.090

PIE DE LIMÓN

500ml. Whey Protein pie de limón, yogurt natural, leche, jugo de limón y hielo

\$4.390

PARA EL CAFECITO

CARROT CAKE | \$4.490

Húmedo pastel de zanahoria, nueces y manjar de campo, cubierto con un suave frosting de queso crema

CARROT SIN AZÚCAR | \$4.990

Mismo pastel, relleno de frosting queso crema

4 LECHEs FRAMBUESA | \$4.490

Torta de la casa, extra mojadita, rellena de manjar blanco, pastelera y frambuesa

TORTA AMOR | \$4.490

De la casa. Mix de hojarasca y mil hojas, manjar, pastelera y mermelada casera de frambuesa y cubierta de merengue.

TORTA CUICA | \$4.490

Es cambiante, pregunta por la disponible

RED VELVET | \$4.490

Húmedas capas de velvet, rellenas de frosting de queso crema, manjar de campo y frambuesa

BRUCE BRUCE | \$4.490

Capas de brownie rellena de manjar de campo, exquisito suspiro limeño de chocolate cubierto con manjar de campo

PIE DE LA SUEGRA | \$3.990

Pie de limón de la casa

KUTCHEN DEL DÍA | \$3.990

CHEESECAKE | \$3.790

CHEESECAKE SIN AZÚCAR | \$4.990

ANTOJITOS

CROISSANT RELLENO | \$4.990

Elige Nutella o Manjar Blanco

CANASTA DULCE | \$5.690

2 Medias lunas, 4 top, 3 palmeras

MEDIA LUNA (2 UND) | \$1.890

MINI TOP RELLENO (4 UND) | \$2.390

MINI PALMERITAS (8 UND) | \$3.090

MUFFINS | \$2.390

MUFFINS RELLENO | \$2.690

ROLLITO CANELA | \$3.290

Caseros, de masa esponjosa con suave frosting de queso crema

BROWNIE CHOCOLATOSO | \$2.990

Brownie estilo volcán con cacao, nueces y extra chocolate

*Pídelo calentito y extra helado | \$1.650

SIN AZÚCAR

TWIX SALUDABLE | \$2.400

Base de avena, caluga de leche y chocolate

GALLETÓN INTEGRAL | \$2.400

Harina integral, azúcar rubia y chips de chocolate sin azúcar

ALFAJOR TRIPLE | \$1.590

Alfajor de avena, bañado en chocolate, relleno de manjar y frambuesa ó mantequilla de Maní y frambuesa (Vegano)

ALFAJOR SABLEÉ | \$1.200

Suave masa rellena con manjar o ganache de chocolate endulzado con alulosa

CHOCO NUSS | \$2.450

Barrita nuez, cacao, mantequilla de maní y frambuesa bañado en chocolate (Vegano)

ALFAJOR BROWNIE | \$2.500

Brownie en base a cacao y chocolate, relleno con manjar y bañado en chocolate.

SNICKERS VEGANO | \$2.300

HUEVOS

PAILA HUEVOS | \$3.490

3 huevos con pancito tostado

HUEVO ATOMATADO | \$3.990

3 huevos con tomate asado y pancito tostado

HUEVO TOCINO | \$4.990

3 huevos con tocino y pancito tostado

OMELETTE | \$5.690

Huevo, jamón, queso, champiñón, tomate y pan tostado

POCHADOS | \$5.890

Dos huevos pochados, base de palta sobre 2 tostadas.

BENEDICTINOS | \$8.990

Dos tostadas de hogaza, huevos pochados, base de palta, salmón o jamón serrano, cubiertos con salsa holandesa de la casa

TOSTADAS

PALTA | \$4.190

Dos tostadas de hogaza con palta

CAPRESSE | \$6.990

Dos tostadas de hogaza con pesto albahaca, queso cabra y pesto tomate y tomate asado.

FRANCESAS | \$7.990

Pan brioche en batido de la casa con azúcar flor, syrup de caramelo, frosting de queso crema y frutos rojos.

PALTA CHAMPIÑÓN | \$4.990

Dos tostadas de hogaza con palta y champiñón salteado

SERRANO | \$7.990

Dos tostadas con mermelada de frutos rojos, queso cabra, jamón serrano y nueces.

SALMÓN | \$7.990

Dos tostadas con queso crema, palta, salmón ahumado y alcaparras

WAFFLES

y Creps

WAFFLE CLÁSICO | \$6.490

Base de Nutella o dulce de leche, plátano, frutos rojos y chantilly

WAFFLE GOLOSO | \$6.990

Base Nutella, helado crema, brownies, nueces y salsa de chocolate

CREPE RED WHITE | \$6.990

Manjar blanco, frambuesa, helado crema y salsa chocolate blanco

CREPE BLANCA | \$6.990

Manjar blanco, plátano, helado de vainilla y crema chantilly

CREPE SOTELLA | \$6.990

Nutella, plátano, frutos rojos, helado de crema y crema chantilly

PANCITOS

En pan de molde, elige blanco o integral.

AVE PIMENTÓN PALTA | \$5.290

AVE PIMENTÓN MAYO | \$3.790

PLANCHADITO JAMÓN QUESO | \$3.990

CROISSANT

Croissant masa madre artesanal de 120gr.

JAMÓN QUESO \$5.290

JAMÓN HUEVO \$5.390

CAPRESSE \$6.290

Pesto, queso cabra y tomate asado

SANDWICH'S

MECHADA ITALIANA | \$8.290

Carne mechada de la casa, palta, tomate y mayo en pan ciabatta

MECHADA QUESO | \$8.190

Carne mechada de la casa, cebolla caramelizada y queso en pan ciabatta

POLLO | \$7.290

Pechuga grillada, palta, lechuga, tomate, mayo en pan ciabatta

SALMÓN | \$7.990

Salmón, queso crema, palta y lechuga en pan baguette

CHAMPIÑÓN | \$6.190

Champiñón, queso y cebolla caramelizada en pan ciabatta

PIZZAS

MECHADA PALTONA

Masa Madre a la piedra. Base pesto tomate, queso Mozzarella, carne mechada y palta.

\$10.990

LOVE CHEES

Masa Madre a la piedra. Base crema, queso mozzarella, queso cabra, roquefort y miel.

\$10.990

PIERNONA

Masa Madre a la piedra. Base Pesto tomate asado, jamón pierna, champiñón, aceitunas y tomates asados.

\$10.990

ENSALADAS

y Bowls

QUINOA SALMÓN | \$7.990

Mix verde, timbal de quinoa tricolor, salmón ahumada, palta, tomates cherry, elige dressing balsámico o mostaza miel.

CAMARÓN MANGO | \$7.990

Mix verde, camaron, mango, queso azul, nueces y cranberries, con dressing balsámico.

GOKÚ | \$6.990

Mix verde, arroz, pollo, tomate asado, choclo y palta, elige dressing balsámico o mostaza miel.

BOWL MEDITERRÁNEO | \$6.990

Mix verde, **pollo**, espirales con pesto, choclo, tomate, aceituna y queso cabra rallado.

HORA DEL LUNCH

FETUCCINI MECHADA | \$6.990

Pasta fresca, mechada de la casa, salsa de tomate y tomates asados.

FETUCCINI PESTO CAMARÓN | \$7.490

Pasta fresca, pesto de la casa y camarones ecuatorianos

RAVIOLIS ZAPALLO Y RICOTTA | \$7.990

Pasta artesanal rellena de zapallo y ricotta con crema y champiñones.

RAVIOLIS CABRA ACEITUNA | \$7.990

Pasta artesanal rellena de aceituna y queso cabra con crema y champiñones.

POLLO CHAMPIÑÓN | \$6.990

Pechuga de pollo grillada con crema y champiñón salteado. Elige acompañamiento; arroz, papas o ensalada.

MENÚ DEL DÍA |

Pregunta por disponibilidad y precio. Especial viernes y fines de semana.

POLLO APANADO | \$6.990

5 Filetillos de pollo apanado. Elige acompañamiento arroz, papas o ensalada.