

SOFÁ
CAFÉ

Nuestra carta

Síguenos en Instagram:

 **sofacafecl**

ESPRESSO

Extracción de 30 ml café

AMERICANO

1 Espresso con 150 ml de agua caliente

Suaviza el sabor del espresso pero mantiene el sabor del café

CAPUCCINO

1 Espresso más 120 ml de leche texturizada

Café con toque de leche para un sabor más dulce

LATTE

1 Espresso con 180 ml de leche texturizada

Destaca más el sabor de la leche que el café

¿DESCAFEINADO?

No hay problema, pídelo para cualquier café.



Bebidas calientes

	SIMPLE	DOBLE
ESPRESSO	\$1.900	\$2.450
AMERICANO	\$1.900	
CAPUCCINO	\$2.100	\$2.500
CAPUCCINO SABORES	\$2.500	\$3.500
Caramelo, vainilla vainilla sin azúcar		
LATTE		\$3.000
LATTE VAINILLA O CAMELO		\$3.600
LATTE VAINILLA SIN AZÚCAR		\$3.600
MOKA		\$3.600
MOKA MENTA		\$4.000
MOKACCINO		\$3.900
CHOCOLATE		\$3.800
CHOCOLATE MENTA		\$4.200
CHAI LATTE		\$2.600
TÉ VARIEDADES		\$2.160
NOT MILK/LECHE VEGETAL/CREMA		\$300
¡Cambia o agrega!		

Bebidas frías

LIMONADA	\$3.000
Menta, jengibre, menta jengibre	
JUGOS NATURALES	\$2.900
Mango, frutilla, piña	
CAFÉ HELADO	\$3.500
Shot Espresso, leche, helado de vainilla y crema chantilly	
AGUA MINERAL	\$1.500
BEBIDAS	\$1.500
CERVEZA ISOTÓNICA	\$3.700
POWERADE	\$2.000
AGREGADOS	
FRUTILLA, PIÑA	\$700
PLÁTANO	\$500

Batidos

PINK \$3.000
Batido 500ml, leche y frutilla

MIAMI \$3.000
Batido 500ml, leche, frutilla, plátano

TROPICAL \$3.000
Batido 500ml, leche, plátano y mango

PIÑA COLADA PROTÉICA \$4.000
Batido 500ml, proteína isolada (27gr) de piña colada, piña natural y toques de coco rallado

FRAPPE CAPUCCINO PROTÉICO \$4.000
Frapp 500ml, whey protein capuccino (30gr), leche y hielo

Huevitos

PAILA DE HUEVOS

Paila de 3 huevos revueltos acompañado con mix de pancitos

\$ 3.000

POCHADOS

Dos huevos pochados en base de palta sobre tostadas de pan de campo masa madre

\$ 4.700

BENEDICTINOS

Dos tostadas de pan artesanal masa madre con 2 huevos pochados en base de palta, salmón o jamón serrano, cubiertos con salsa holandesa de la casa

\$6.990

*Pochados/Benedictinos hasta 15:00hrs.

OMELETTE

Huevo, jamón, queso, champiñón, Tomate, acompañado de mini baguette

\$ 4.600

Agregados

Salmón, camarón, mechada

\$2.000

Tocino, huevo pochado, pepperoni, palta, pollo, panera masa madre

\$1.500

Jamón, champiñón, queso, queso vegano, cheddar, panera molde

\$1.000

Tomate, huevo, pepinillo, cebolla caramelizada, choclo, pimentón, zapallo italiano

\$700

Pancitos

TOSTADAS CON PALTA \$3.500

Palta sobre 2 rebanadas de pan de campo
masa madre tostado

CROISSANT JAMÓN QUESO \$4.690

Croissant masa madre artesanal de 140gr.
con jamón pierna y queso

CROISSANT JAMÓN HUEVO \$4.690

Croissant masa madre artesanal de 140gr. Con
jamón de pierna y 2 huevos

MECHADA ITALIANA \$7.390

200gr mechada, tomate, palta y mayonesa
en pan ciabatta

MECHADA QUESO \$6.490

200gr mechada, queso en pan ciabatta

POLLO \$6.990

150gr pechuga de pollo grillado, tomate,
lechuga, palta y mayonesa en pan ciabatta

SALMÓN \$6.990

Láminas de salmón, queso crema, palta
y mix de hojas verdes en pan ciabatta

TOSCANO CHAMPI \$5.490

Queso, cebolla caramelizada y champiñones
salteados en pan italiano toscano

**Cambia a opción vegana sin costo*

The background of the entire page is a photograph of a restaurant interior. It features warm, ambient lighting from several exposed Edison-style light bulbs. In the center, there is a glass display case containing various pastries and breads. To the right, a wall is covered in a patterned wallpaper with a floral or leaf-like design in shades of green, yellow, and red. In the foreground, there are several bright yellow upholstered chairs and light-colored wooden tables. The floor is made of light-colored tiles.

Clásicos Miga

PLANCHADITO JAMÓN QUESO

\$3.390

AVE MAYO

\$3.190

AVE PALTA

\$4.290

- Elige cualquiera en pan blanco o integral
Pasta Pollo incluye pimentón Rojo

Pizzas

Pizza artesanal con base de masa madre horneada a la piedra. Supuestamente "Individual" pero pueden comer 2.

DE LA NICO \$9.990

Queso, carne mechada y palta

MÍA PIZZA \$9.990

Queso, pollo, tomate cherry y pesto de albahaca

CAMARAUN \$11.990

Queso, camarón, cebolla, pimentón rojo

PEPPERONI \$7.990

Queso, pepperoni

CAMPESTRE \$9.990

Queso, tomate cherry, choclo, champiñón, cebolla caramelizada

**Cambia el queso a opción vegana sin costo adicional*

Waffles

CLÁSICO

\$5.490

Clásico waffle con base de Nutella o dulce de leche acompañado de plátano, mix de frutos rojos y crema chantilly

MODESTO

\$5.490

Clásico waffle con frutos rojos, helado y crema chantilly

*Agrega una bolita extra de helado sabor vainilla o chocolate

\$1.500

*Agrega extra Nutella o manjar

\$1.500

WAFFLE SALADO

\$5.700

Clásico waffle con láminas de palta, 2 huevos fritos y coronado con tocino crocante



Hamburguesas

Todas incluyen ¡Porción de papitas!

GRINGA	\$ 7.990
150gr. de carne, queso cheddar, tocino, pepinillos y salsa tasty en pan brioche	
DE LA CASA	\$ 6.990
150gr. de carne, queso mantecoso, cebolla caramelizada, champiñones salteados y salsa tasty en pan brioche	
CLÁSICA	\$ 6.990
150gr. de carne, queso cheddar, tomate, lechuga, cebolla morada y salsa tasty en pan brioche	
JUSTA	\$ 6.990
150gr. de carne, queso cheddar, tomate, palta, lechuga y mayonesa en pan brioche	
VEGAN	\$ 7.990
Not Burger, mix de hojas verdes, palta, champiñón, zapallo italiano, pimentón rojo y tomate salteados y not mayo en pan brioche	
EXTRA BURGER	\$ 1.500

Ensaladas y Bowl

DE SALMON

\$6.190

Cuscús, salmón y palta, tomates Cherry, sobre un mix de hojas verdes

CON POLLITO

\$5.790

Pollo y pimentón rojo salteado, tocino crocante, crutones y huevo en mix de hojas verdes

CAMARÓN

\$6.700

Camarón, zapallo italiano y champiñón salteado, choclo, palta, mix de hojas verdes

MEDITERRANEO

¡PRONTO!

Bowl de espirales con pesto, queso mantecoso, choclo, tomate, aceitunas y pepino



Para el cafecito

MEDIA LUNA ARGENTINA (2 UNIDADES)	\$1.490
MUFFINS	\$1.990
MUFFINS RELLENO	\$2.190
MUFFINS VEGANO	\$2.500
ROLLITO CANELA	\$2.490
Rollos caseros, de masa esponja con suave frosting de queso crema	
BROWNIE CHOCOLATOSO	\$2.590
Brownie estilo volcán con cacao, nueces y extra chocolate	
<i>*Pídelo calentito y con agregado de helado</i>	\$1.500
PIE DE LA SUEGRA	\$3.490
Pie de limón de la casa	
KUCHEN DEL DÍA	\$3.490
Pregunta por crumble o tartaleta del día Tradicional	

TORTITAS

CARROT CAKE

\$ 4.490

Exquisito pastel de zanahoria, nueces y manjar de campo, cubierta de un suave frosting de queso crema

4 LECHEs

\$ 4.190

Bondadoso trozo de la tradicional torta extra mojadita y con toques de frambuesa

BRUCE BRUCE

\$ 4.490

Capas de Brownie rellenas de manjar de campo y un exquisito suspiro limeño de chocolate cubierta de manjar de campo

TORTA AMOR

\$ 4.490

Mil hojas, pastelera casera, coulis de frambuesa, manjar blanco y crema batida

TORTA CUICA

\$ 4.490

¡Ups! Esta es cambiante, rota todas las semanas, pregunta por la disponible



Ni se nota ¡Lo juro!

Variedad de productos saludables y sin azúcar, pero exquisitos al paladar

ALFAJOR BROWNIE \$2.190

Brownie con centro de manjar bañado en chocolate

GALLETÓN INTEGRAL \$1.990

Harina Integral, chips de chocolate y azúcar rubia

TWIX \$1.990

Base de avena, caluga, chocolate sin azúcar

ALFAJOR TRIPLE \$1.400

Tres capas bañadas en chocolate, elige tu Relleno favorito, Manjar - Frambuesa
Mantequilla de Maní - Frambuesa (Vegano)

¡SIEMPRE TENEMOS MÁS COSITAS!

Pregúntale a tu garzón o dale una mirada a nuestra vitrina, dicen que algunas cosas ¡Entran por la vista!



SOFA

CAFÉ