



MENÚ

¿QUE HACEMOS?

ENCONTRAMOS Y CONTAMOS HISTORIAS DE PEQUEÑOS PRODUCTORES CON LOS QUE TRABAJAMOS DE MANERA DIRECTA. TODO LO QUE OCURRE EN SUS FINCAS ES CRUCIAL PARA MANTENER LAS NOTAS Y SABORES POR ESO QUE DEDICAMOS TIEMPO PARA ENTENDERLO, ASI DESARROLLAR SUS DELICADAS FRAGANCIAS Y DELICIOSOS ATRIBUTOS EN LA TOSTION, REFORMANDO LOS SABORES LOCALES Y APORTANDO CONOCIMIENTO EN LA FORMA DE TRANSFORMARLO Y PREPARARLO PARA OBTENER LO MEJOR DE CADA GRANO. EL PROPOSITO SORPRENDERTE!



TOSTADORES DE CAFÉ

TOSTAMOS CON DETALLE CADA GRANO, REVELANDO SUS MEJORES SABORES Y HACIENDO DE CADA CAFÉ UNA EXPERIENCIA ÚNICA, QUE EXPRESA NUESTRO COMPROMISO DE LOGRAR TAZAS DE EXCELENCIA, PRESERVAR LA SOSTENIBILIDAD AMBIENTAL Y PROMOVER UN MODELO DE CAFICULTURA QUE CAMBIE LA FORMA TRADICIONAL DE PRODUCIR CAFÉ.



BEBIDAS CALIENTES A BASE DE ESPRESSO

NOS TOMAMOS EL TIEMPO PARA BUSCAR Y ENCONTRAR UN CAFÉ CON LAS NOTAS Y LOS SABORES PARA LOGRAR UN ESPRESSO SOÑADO, QUE MEZCLE MUY BIEN CON LECHE, LUEGO LO TOSTAMOS CUIDADOSAMENTE PARA DESTACAR Y PRESERVAR ESOS SABORES, LO DEJAMOS ESTABILIZAR ENTRE UNA Y DOS SEMANAS PARA LOGRAR LA CONSISTENCIA PERFECTA, CALIBRAMOS LA TEMPERATURA DE LA MAQUINA, LA MOLIENDA Y EL TIEMPO DE PREPARACIÓN PARA OBTENER SIEMPRE UN CAFÉ QUE TE SORPRENDERA.

AMERICANO	\$5.900
ESPRESSO	\$5.900
CAPPUCCINO	\$6.900
CAPPUCCINO IRISH CREAM	\$15.000
CAPPUCCINO LECHE DE ALMENDRAS	\$8.900

LECHE DE ALMENDRAS HECHA EN CASA.

CAFÉ LATTE	\$7.500
LATTE LECHE DE ALMENDRAS	\$9.500

LECHE DE ALMENDRAS HECHA EN CASA.

FLAT WHITE	\$5.900
MACCHIATTO	\$5.500
AFOGATO	\$11.500
MOKA	\$8.500
BABYCCINO	\$3.500

LECHE CALIENTE Y CHOCOLATE.

CAFÉS FILTRADOS

PREPARADOS CON CAFÉS ESPECIALES, MICROLOTES Y VARIETALES UNICOS

FILTRADO 1 taza	\$7.500
FILTRADO 2 tazas	\$14.500
FILTRADO PRIVILEGIO 1 taza	\$9.500
FILTRADO PRIVILEGIO 2 taza	\$18.000
FILTRADO DEL DÍA	\$5.500

TROPICALES SIN CAFÉ

GOLDEN MILK	\$6.500
-------------	---------

CÚRCUMA Y ESPECIAS. ANTIOXIDANTE.

CHAI DIOSA	\$6.500
------------	---------

TÉ NEGRO, CARDAMOMO, NUEZ MOZCADA Y JENGIBRE. ENERGIZANTE.

CHAI DIOSA FRIO	\$8.000
-----------------	---------

TÉ NEGRO, CARDAMOMO, NUEZ MOZCADA Y JENGIBRE. ENERGIZANTE.

CHAI PRIMAVERA	\$6.500
----------------	---------

NARANJA, CORIANDRO Y PIMIENTA ROSADA. DIGESTIVO.

CHAI ROSA	\$6.500
-----------	---------

LAVANDA, VAINILLA Y CANELA. RELAJANTE.

TÉ NEGRO LUNA	\$6.500
---------------	---------

VAINILLA, ANIZ ESTRELLADO Y LAVANDA. ENERGIZANTE.

MATCHA	\$8.900
--------	---------

TÉ VERDE CEREMONIAL JAPONES EN POLVO.

MATCHA FRIO	\$16.900
-------------	----------

TÉ VERDE CEREMONIAL JAPONES EN POLVO REFRESCAMENTE FRIO.

TÉ VERDE	\$6.500
----------	---------

INFUSIÓN PRIMAVERA	\$6.000
--------------------	---------

TORONJIL, LIMONARIA Y MANDARINA.

INFUSIÓN OTOÑO	\$6.000
----------------	---------

PRONTO ALIVIO Y FRUTAS LOCALES.

CHOCOLATE CALIENTE ORIGEN ARAUCA	\$8.500
----------------------------------	---------

PREPARADO CON CACAO AL 69%.



BEBIDAS FRÍAS

ICE COFFEE	\$8.000
COLD BREW	\$6.900
SODA NATURAL DE PIÑA Y JENGIBRE	\$10.900
SODA NATURAL DE LULO	\$10.900
SODA NATURAL DE GULUPA	\$10.900
AGUA NATURAL	\$6.000
AGUA CON GAS	\$5.500
JUGO NATURAL DE MANDARINA	\$7.500

EXTRAIDO A DIARIO DE FRUTAS NATURALES. SIN CONSERVANTES Y SIN AZÚCARES ADICIONADOS.

JUGO NATURAL DE NARANJA	\$7.500
-------------------------	---------

EXTRAIDO A DIARIO DE FRUTAS NATURALES. SIN CONSERVANTES Y SIN AZÚCARES ADICIONADOS.

@TROPICALIAFFEE TROPICALIAFFEE.COM

BEBIDAS con ALCOHOL

MIMOSA	\$16.000
CERVEZA STELLA ARTOIS	\$10.500
CERVEZA CLUB COLOMBIA	\$8.900
COPA DE VINO TINTO	\$29.000

COLLI PESARESI / SANGIOVESE / GERRIERI ITALIA

COPA DE VINO BLANCO	\$32.800
---------------------	----------

GERRIERO BIANCO / BIANVELLO-VERDICINO / GERRIERI, ITALIA

CARAJILLO	\$24.000
-----------	----------

CON LICOR 43 Y ESPRESSO

LATTE FRIO IRISH CREAM	\$15.000
------------------------	----------

CON BAILEYS

APEROL SPRITZ	\$28.000
MARGARITA	\$28.000
CITRUS SPRITZ	\$28.000
ESPRESSO MARTINI	\$24.000
COPA DE PROSECO	\$24.000

@TROPICALIAFFEE TROPICALIAFFEE.COM

DESAYUNO

SERVIDO TODO EL DÍA



HUEVOS AL GUSTO	\$6.000
-----------------	---------

HUEVOS AL GUSTO INCLUYE CEBOLLA Y TOMATE PUEDES ADICIONARLE TOPINGS COMO CHAMPINONES TOCINETE O QUESO.

BONDOLA	\$16.000
---------	----------

UNA BASE DE QUINUA NEGRA AGUACATE FRESCO DOS HUEVOS POCHADOS Y BROTES PUELE TAMBIEN CON ADICION DE POLLO.

TOSTADA DE LA HUERTA	\$26.000
----------------------	----------

PAN DE MASA MADRE, HUEVOS REVUELTOS, QUESO FETA, CON CHAMPINONES, BROCOLI, Y ESPARRAGOS SALTEADOS EN MANTEQUILLA.

TOSTADAS FRANCESAS	\$17.500
PAN BRIOCHE REMOJADO EN CREMA Y ESPECIAS, CON FRUTAS MACERADAS, MIEL Y NUECES SALADAS.	
TOSTADA DE AGUACATE	\$16.000

AGUACATE TATEMADO, PICO DE GALLO DE MANGO, BROTES Y HUEVO POCHADO.

TOSTADA BLT	\$20.500
-------------	----------

PAN DE MASA MADRE CON UNA CAPA DE ALIOLI, PANZA CURADA, TOMATES Y COGOLLOS PARRILLADOS.

TOSTADA DE DURAZNO	\$18.900
--------------------	----------

PAN DE MASA MADRE DURAZNO PARRILLADO, QUESO CREMA Y NUEZ GARRAPINADA

TOSTADA DE QUESO DE CABRA Y FRESAS CON BALSÁMICO	\$20.000
--	----------

PAN DE MASA MADRE, MOUSSE DE QUESO DE CABRA, FRESA Y REDUCCION BALSÁMICA.

SMOOTHIE DE AGUACATE	\$19.000
----------------------	----------

SMOOTHIE DE AGUACATE Y BANANO, SERVIDO CON TAPIOCA, MANGO FRESCO Y GRANOLA CASERA.

BOWL DE ACAI	\$21.000
--------------	----------

SMOOTHIE DE ACAI Y CIA, GRANOLA DE LA CASA, PITAYA Y CACAO.

BOWL DE FRUTAS	\$9.000
----------------	---------

MEZCLA DE FRUTAS FRESCAS DE TEMPORADA.

AVENA CALIENTE	\$14.500
----------------	----------

AVENA EN GRANO ENTERO CON CURD DE MARACUYÁ, FRUTA, COCO DESHIDRATADO Y NIBS DE CACAO. EN LECHE TRADICIONAL O LECHE DE ALMENDRAS.

WAFFLE DE AVENA	\$18.000
-----------------	----------

CREMA DE MEJORANA, CONFITURA DE PIÑA AUMADA Y FRUTOS ROJOS.

SÁNDWICH DE HUEVO GRINGO	\$20.000
--------------------------	----------

HUEVOS REVUELTOS CON CHEDDAR, TOCINETA (O TOCINO DE HONGOS) Y CEBOLLIN SOBRE PAN BRIOCHE ACOMPAÑADO CON ENSALADA.

SÁNDWICH DE HUEVO OLYMPO	\$20.500
--------------------------	----------

HUEVOS REVUELTOS CON QUESO FETA, ACEITUNA KALAMATA Y TOMATE CHERRY DESHIDRATADO ACOMPAÑADO CON ENSALADA.

TOSTADA DE AGUACATE TOSTADA DE LA HUERTA BOWL DE AVENA CON CURD DE MARACUYÁ

@TROPICALIAFFEE TROPICALIAFFEE.COM

ENTRADAS

HUMMUS DE HABAS	\$14.000
-----------------	----------

HUMMUS DE HABAS Y CARAOTA BLANCA CON CILANTRO, CORIANDRO, HINOJO Y JALAPEÑO, ACOMPAÑADO CON PAN ARABE HECHO EN CASA.

CANASTA DE PANES	\$18.000
------------------	----------

CANASTA CON VARIEDAD DE PANES ARTESANALES COMO CHOCOLATE, GRANOS Y PAN DE FRUTAS DESHIDRATADAS, ACOMPAÑADOS DE MANTEQUILLA DE LA CASA Y MERMELEDA DE MORA Y FRESA.

ALMUERZO

ENSALADA MEDITERRÁNEA SOPA DEL DÍA

SOPA DEL DÍA	\$13.000
--------------	----------

ENSALADA MEDITERRÁNEA	\$23.000
-----------------------	----------

RÚGULA, QUINUA, ZAPALLO ASADO, HONGOS EN ESCABECHE Y QUESO COSTENO FRITO CON EMULSION BALSÁMICA, PIDELO CON ADICION DE TOCINETA O POLLO.

NUEVO! BONDOLA	\$32.000
----------------	----------

BONDOLA EN UNA COCCION AL VACIO DE 12 HORAS A TEMPERATURA DE 49º, BANADA EN REDUCCION DE SALSA CON SUS PROPIOS JUGOS Y ACOMPAÑADO DE VEGETALES SALTEADOS (ZANAHORIA, ZUCCHINI AMARILLO, ZUCCHINI VERDE Y CHAMPINONES EN ACEITE DE OLIVA) Y PAPAS CRIOLLAS EN CASCO

SÁNDWICH DE CERDO	\$27.000
-------------------	----------

BRAZO DE CERDO MARINADO, CHUCRUT, COMPOTA DE MANZANA, MOSTAZA DIJON Y RÚGULA EN PAN CIABATTA, ACOMPAÑADO CON PAPAS CRIOLLAS O ENSALADA.

SÁNDWICH DE POLLO	\$27.000
-------------------	----------

PECUGUA DE POLLO PARRILLADO, GRAVY DE ZAPALLO, SALSA DE ARANDANOS Y RÚGULA, CON PAPAS CRIOLLAS O ENSALADA.

GRILLED CHEESE	\$27.000
----------------	----------

PAN DE MASA MADRE, QUESO SUIZO Y 7 CUEROS, CEBOLLA CARAMELIZADA Y MOSTAZA, ACOMPAÑADO CON ENSALADA.

PASTA FRESCA	\$27.500
--------------	----------

FETTUCINI HECHO EN CASA, EMULSION DE MANTEQUILLA Y MIEL, TOMATE EN CONSERVA Y STRACCIATELLA, PIDELO CON ADICIÓN DE TOCINETA O POLLO.

PASTA FRESCA PIDELO CON ADICION DE POLLO O TOCINETA SOPA DE CHAMPINONES

@TROPICALIAFFEE TROPICALIAFFEE.COM

ADICIONES

TOCINETA DE HONGOS	\$7.500
TOCINETA	\$7.500
POLLO	\$7.500
PAPA CRIOLLA EN CASCOS	\$6.500

@TROPICALIAFFEE TROPICALIAFFEE.COM

PANADERIA

CROISSANT DE QUESO	\$8.500
MINI CROISSANT DE ALMENDRAS	\$6.000
MINI CROISSANT DE CHOCOLATE	\$6.000
CROISSANT DE CHOCOLATE	\$8.500

PASTERIA

NUEVO TIRAMISU HECHO CON CAFÉ ESPECIAL DE TEMPORADA

NUEVO! TIRAMISU	\$18.000
-----------------	----------

POSTRE CON BISCOCHUELO MOJADO CON CAFÉ ESPECIAL DE TEMPORADA, CREMA DE WHISKY Y CACAO, ACOMPAÑADO CON GALLETA TULE

TORTA DE ZUCCHINI	\$10.500
-------------------	----------

CON NUEZ DEL NOGAL Y CREMA MONTADA.

TORTA DE BANANO VEGANA	\$10.500
------------------------	----------

HECHA CON CAFÉ DE LA CASA, NIBS DE CACAO Y CANELA.

BROWNIE CREMOSO	\$16.500
-----------------	----------

CON TRES TEXTURAS DE UCHUYA, LAJAS DE COCO Y YOGURT GRIEGO.

GALLETA DE CHOCOLATE	\$4.000
----------------------	---------

CON CHOCOLATE AL 70% Y SAL MALDON.

GALLETA DE AVENA	\$4.000
PANDEBONO	\$3.500
RÓLLO DE CANELA	\$7.500

@TROPICALIAFFEE TROPICALIAFFEE.COM

CAFÉ PARA PREPARAR EN CASA

CAFÉS ESPECIALES, PROVENIENTES DE PEQUEÑOS PRODUCTORES, QUE REVELAN LA IDENTIDAD DE UN TERRITORIO A TRAVÉS DE SUS NOTAS Y SABORES. TOSTAMOS DIARIAMENTE PARA GARANTIZAR LA FRESCURA.

TRÓPICO 340 gramos	\$35.000
ESENCIA 340 gramos	\$50.000
PRIVILEGIO 300 gramos	PRECIO SUJETO A CADA MICRO LOTE PREGUNTA POR LOS CAFES DE TEMPORADA
BOLSA GRANDE 2,5 kilos	\$200.000

@TROPICALIAFFEE TROPICALIAFFEE.COM