

Panadería y Bollería Artesanal

✦ Todos nuestros productos son de masa madre ✦

CROISSANT DE MANTEQUILLA Clásico croissant francés de mantequilla	\$6,900	CRUFFIN Masa laminada rellena de confitura de frutos rojos con crema de avellana.	\$11,800	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	\$11,900	PAN DE CHOCOLATE HOJALDRADO Masa hojaldrada, con chocolate, cubierto con syrup de limón.	\$7,900	PAN BRIOCHE Pan dulce de miga suave, a base de huevo y mantequilla.	\$18,500
CROISSANT DE PISTACHO Croissant dulce, relleno de crema de pistacho.	\$12,900	DANESSA Rollo de masa hojaldrada, terminada con nutella y avellanas tostadas.	\$9,900	PAN SOURDOUGH Pan de larga fermentación a base de masa madre de centeno y mezcla de harinas integrales.	\$18,500
CROISSANT DE CHOCOLATE Croissant relleno de crema de chocolate amargo.	\$14,900	MEDIA LUNA Pan Argentino hojaldrado en forma de media luna, bañado de syrup.	\$4,900	BABKA DE CHOCOLATE Pan trenzado relleno de crema de avellana, chocolate y almendra.	\$18,900
KOUGIN 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.	\$4,500	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.	\$5,900	ALFAJOR Relleno de arequipe	\$4,500	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 DE HAMBURGUESA X UNIDAD	\$4,500		

Bebidas Calientes

Cafés Ámma

En Ámma, nuestro café de especialidad proviene de pequeños caficultores de la región Palestina, Huila. Variedad Caturra - Colombia.

ESPRESSO	\$6,100
ESPRESSO DOBLE	\$7,400
AMERICANO	\$6,500
CAFÉ LATTE Espresso, 2/3 leche cremada, espuma de leche.	\$7,600
CAPUCCINO Espresso, 1/3 leche cremada, 1/3 espuma de leche.	\$8,200
CAPUCCINO BAILEYS Clásico con Baileys.	\$14,900
MOCCACINO Espresso doble, base de chocolate.	\$9,000
MACCHIATO Espresso sencillo con crema.	\$7,300
AFFOGATO Helado de vainilla, espresso largo.	\$12,000
AROMÁTICA GARDEN Limonaria, hierbabuena, flor de jamaica.	\$7,900
CHOCOLATE De origen Santander al 70%	\$10,800

Cafés Especiales

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

BLEND ÁMMA (Palestina Huila) 340 gr.	\$44,900
---	-----------------

Variedad Caturra Colombia. Notas de café, caramelo, cocoa, nuez moscada Perfil: Suave, meloso, especiado.

Cafés Preparados

ESPRESSO MARTINI Mezcla de ketel one, frangelico, espresso.	\$19,000
CAFÉ TONIC Café frío, jugo 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 Ámma entre Buchanan`s Master, tierra de chocolate y leche cremada.	\$26,200
GOLDEN MILK Leche de almendras, cúrcuma, especias de la casa y miel.	\$16,900

Té Ámma

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