

## Panadería y Bollería Artesanal

❖ Todos nuestros productos son de masa madre ❖

<b>CROISSANT DE MANTEQUILLA</b> Clásico croissant francés de mantequilla	<b>\$7,200</b>	<b>CRUFFIN</b> Masa laminada rellena de confitura de frutos rojos con crema de avellana.	<b>\$12,900</b>	<b>PAN RÚSTICO MASA MADRE</b> Pan de masa madre de 500 gr en crudo harina integral de centeno y aromatizado con mantequilla de ajo asado.	<b>\$18,500</b>
<b>CROISSANT DE ALMENDRAS</b> Croissant de mantequilla, relleno de crema de almendras y Brandy	<b>\$12,200</b>	<b>PAN DE CHOCOLATE HOJALDRADO</b> Masa hojaldrada, con chocolate, cubierto con syrup de limón.	<b>\$8,500</b>	<b>PAN BRIOCHE</b> Pan dulce de miga suave, a base de huevo y mantequilla.	<b>\$18,500</b>
<b>CROISSANT DE PISTACHO</b> Croissant dulce, relleno de crema de pistacho.	<b>\$13,900</b>	<b>DANESSA</b> Rollo de masa hojaldrada, terminada con crema de avellanas.	<b>\$9,900</b>	<b>PAN SOURDOUGH</b> Pan de larga fermentación a base de masa madre de centeno y mezcla de harinas integrales.	<b>\$18,500</b>
<b>CROISSANT DE CHOCOLATE</b> Croissant relleno de crema de chocolate amargo.	<b>\$14,900</b>	<b>MEDIA LUNA</b> Pan Argentino hojaldrado en forma de media luna, bañado de syrup.	<b>\$5,500</b>	<b>BABKA DE CHOCOLATE</b> Pan trenzado relleno de crema de avellana, chocolate y almendra.	<b>\$19,600</b>
<b>KOUGIN ÁMMA</b> Masa brioche afinada con crema de queso fresco y jalea de guayaba de la casa.	<b>\$11,900</b>	<b>ALMOJÁBANA (Gluten Free)</b> Amasijo Colombiano a base de queso Campesino y queso Holandés.	<b>\$5,400</b>	<b>FOCACCIA 500GR</b> Pan plano cubierto de hierbas aromáticas, fermentación de 24 hrs, horneado con aceite de oliva.	<b>\$19,600</b>
<b>MEDIA LUNA DE AREQUIPE</b> Pan Argentino en forma de media luna, bañado de syrup y arequipe.	<b>\$6,500</b>	<b>ALFAJOR</b> Relleno de arequipe	<b>\$4,900</b>	<b>PAN INTEGRAL DE BLOQUE</b> Bloque de pan integral y miel, con semillas de calabaza, chia, girasol, linaza molida y uvas pasas.	<b>\$18,500</b>
<b>GALLETAS DE AVENA</b> Galleta crocante de centro suave, a base de avena y arándanos.	<b>\$4,500</b>	<b>PAN DE HAMBURGUESA X UNIDAD</b>	<b>\$4,800</b>		

## Bebidas Calientes

### Cafés Ámma

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

<b>ESPRESSO</b>	<b>\$6,500</b>
<b>ESPRESSO DOBLE</b>	<b>\$7,500</b>
<b>AMERICANO</b>	<b>\$6,800</b>
<b>CAFÉ LATTE</b> Espresso, 2/3 leche cremada, espuma de leche.	<b>\$7,900</b>
<b>CAPUCCINO</b> Espresso, 1/3 leche cremada, 1/3 espuma de leche.	<b>\$8,500</b>
<b>CAPUCCINO BAILEYS</b> Clásico con Baileys.	<b>\$15,900</b>
<b>MOCCACINO</b> Espresso doble, base de chocolate.	<b>\$9,900</b>
<b>MACCHIATO</b> Espresso sencillo con crema.	<b>\$7,800</b>
<b>AFFOGATO</b> Helado de vainilla, espresso largo.	<b>\$13,400</b>
<b>AROMÁTICA GARDEN</b> Limonaria, hierbabuena, flor de jamaica.	<b>\$7,900</b>
<b>CHOCOLATE</b> De origen Santander al 70%	<b>\$10,800</b>

### Cafés Especiales

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

<b>BLEND ÁMMA (Palestina Huila) 340 gr.</b>	<b>\$44,900</b>
---	-----------------

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

### Cafés Preparados

<b>ESPRESSO MARTINI</b> Mezcla de ketel one, frangelico, espresso.	<b>\$19,800</b>
<b>CAFÉ TONIC</b> Café frío, jugo de naranja y tónica.	<b>\$21,900</b>
<b>CAFÉ IRLANDÉS</b> Clásico café Irlandes con Tullamore Dew Whisky, tierra de chocolate y crema de nata montada.	<b>\$23,500</b>
<b>CAFÉ BUCHANAN`S SCOTCH MASTER</b> Mezcla Ámma entre Buchanan`s Master, tierra de chocolate y leche cremada.	<b>\$28,200</b>
<b>GOLDEN MILK</b> Leche de almendras, cúrcuma, especias de la casa y miel.	<b>\$17,900</b>

## Té Ámma

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