

# MENÚ - CAFÉ POBLADO

masa

## CAFÉ A BASE DE ESPRESSO

**DOPPIO**  
Espresso doble  
\$7.500

**CAPPUCCINO**  
\$10.500

**AMERICANO**  
\$8.000

**LATTE**  
\$10.500

**FLAT WHITE**  
\$8.800

## CAFÉ FILTRADO

**CHEMEX**  
\$15.000  
(2 tazas)

**PRENSA FRANCESA**  
\$15.000  
(2 tazas)

**V60**  
\$15.000  
(2 tazas)

**COLD BREW**  
\$10.000

## INFUSIONES

**LUZ DE LUNA**  
Manzanilla, lavanda,  
pasiflora, cidrón,  
limonaria y clitoria  
\$9.300

**ENAMORA**  
Mora, canela, fresa  
y albahaca  
\$9.300

**ALIVIO MISTERIOSO**  
Lulo, jengibre, cidrón,  
manzana y manzanilla  
\$9.300

**CACAO VITAL**  
Cacao, menta y  
guayusa  
\$9.300

## TÉ

**TÉ CHAI**  
Té negro, especias y leche  
(Frío o caliente)  
\$11.200

**TÉ NEGRO  
DELIRIO EXQUISITO**  
Maracuyá y piña  
\$9.300

**TÉ VERDE  
MENTE CONSCIENTE**  
Limonaria y menta  
\$9.300

**TÉ TWININGS**  
\$8.300

**TURMERIC LATTE**  
\$10.400

**TÉ MATCHA**  
\$11.200

## SODAS

**LUNAR**  
Manzanilla, clitoria y  
cidrón  
\$9.500

**DELIRIO**  
Té frío, maracuyá, piña y  
vainilla  
\$9.500

**ESPRESSO SPRITZ**  
Café espresso y soda  
\$9.500

## BATIDOS

### CACAO POWER

Cocoa, dátiles, kale, espinaca, arándanos y banano

\$17.200

### AVO BALANCE

Aguacate, jengibre, espinaca, banano y dátiles

\$14.900

### GREEN VITALITY

Kale, naranja, pepino cohombro, aguacate, espinaca, piña y banano

\$14.900

### GINGER BOOST

Jengibre, zanahoria, limón, banano y piña

\$14.900

### HYDRATE

Pepino cohombro, piña, pitaya, fresa y banano

\$14.900

### COCOA BERRY

Frutos rojos, cocoa, kale, banano y dátiles

\$14.900

### BEET BERRY

Remolacha, frutos rojos, piña, banano y limón

\$14.900

### TROPICAL

Zanahoria, mango, piña, papaya y limón

\$14.900

## SÁNDWICHES

### TARTINE DE AGUACATE\*

tomates cherry, semillas de girasol y germinados en pan country sour

\$26.500

Adición de huevo 2.800

### GRILLED HAM & CHEESE

en pan country sour

\$27.600

### GRILLED CHEESE

en pan country sour

\$26.100

## HOJALDRE

### CROISSANT

\$6.900

### CROISSANT DE ALMENDRAS\*

\$12.200

### CROISSANT DE PISTACHO\*

\$14.500

### CROISSANT DE JAMÓN Y QUESO

\$14.500

### PAIN AU CHOCOLAT

\$10.400

### ROSCÓN DE AREQUIPE

\$7.500

### ROSCÓN DE BOCADILLO

\$7.500

\*contiene nueces

## BOWLS

**GRANOLA  
CON YOGURT\***

\$26.500

**BOWL  
DE AÇAÍ\***

\$23.500

**BOWL DE AÇAÍ &  
MANTEQUILLA DE MANÍ\***

\$24.500

## AMASIJOS

**PAN DE YUCA**

\$7.000

**ALMOJÁBANA**

\$7.000

## REPOSTERÍA

**TORTA DE  
ZANAHORIA**

\$17.500

**TORTA DE  
CHOCOLATE**

\$19.500

**TORTA DE AGRAZ  
Y AMAPOLA**

\$17.5300

**GALLETA  
DE AVENA**

\$8.500

**GALLETA DE CHUNKS  
DE CHOCOLATE**

\$8.500

**GALLETA DE CHOCOLATE  
+ CHOCOLATE\***

\$8.500

**GALLETA  
FINANCIER**

\$4.700

**SÁNDWICH DE HELADO**

Vainilla

\$11.500

Pistacho\*

\$15.500

## RETAIL

**GRANOLA\***

\$37.900

**GALLETAS CROCANTES  
CHUNKS DE CHOCOLATE**

\$25.500

**GALLETAS CROCANTES  
CHOCOLATE+ CHOCOLATE\***

\$25.500

\*contiene nueces