

DISFRUTA DE NUESTRO
Menú



Metodos de Filtrado:

Los presentes métodos de filtrados son bebidas de alta calidad, preparados con mucha atención por nuestros baristas, por lo que agradecemos su paciencia al esperar los mismos, puesto que al ser bebidas elaboradas individualmente y con gran atención a los detalles los mismos suelen demorar aproximadamente 10 minutos.

Chemex 1 Taza de 270ml 2 Tazas de 160ml
25.000 35.000



V60 1 Taza de 270ml 2 Tazas de 160ml
20.000 30.00

French Press 1 Taza de 270ml 2 Tazas de 160ml
15.000 25.000



Aero Press 1 Taza 160ml
20.000

Los precios están sujetos a modificaciones y disponibilidad. Muchas gracias por su comprensión

DISFRUTA DE NUESTRO

Menú



Cafes Calientes



Americano Chico: Grande:
14.000 19.000

Espresso diluido en agua.
Café negro suave.

Lágrima Chico: Grande:
16.000 21.000

Ristretto y leche
Mayor contenido de leche que de café.

Capuccino Chico: Grande:
17.000 23.000

Espresso, leche espumosa, cacao y canela

Mocca Chico: Grande:
21.000 28.000

Espresso, leche y jalea de chocolate blanco o negro.

..... **NOT Coffee**

Chocolate caliente Chico: Grande:
16.000 20.000

Cacao al 100 integrado con leche

Agregados:

Descafeinado.	6000.	Leche vegetal	7000.
Syrup.	5000.	Chantilly	4000.
Leche sin lactosa	2000.	Extra shot de espresso	5000.

*Los precios están sujetos a modificaciones y disponibilidad.
Muchas gracias por su comprensión*

Latte Chico: Grande:
16.000 22.000

Espresso y leche
Café con leche equilibrado.

Flat White Chico: Grande:
20.000 30.000

Espresso doble y leche
Café cortado con leche, en proporción mayor cantidad de café que leche.

Latte Syrup Chico: Grande:
21.000 28.000

Espresso, leche y syrup del sabor que prefieras
Consultar sabores disponibles en caja.

Mocca menta Chico: Grande:
23.000 30.000

Espresso, leche, Jalea de chocolate blanco o negro y menta
Consultar las posibles combinaciones disponibles en caja.



Te gusta el café un poco más concentrado?

Bebidas de 40 a 80 ml

Espresso Doble:
15.000

Café negro corto de 30ml y no más de 60 ml

Extracción pura de la máquina con granos del blend espresso.

Cortado 18.000

Espresso simple, cortado con leche texturizada.

Bebida final de no más de 80 ml

Macchiato 18.000

Espresso doble cortado con espuma de leche.

Bebida final de no más de 80 ml.

Espresso Bombón 19.000

Espresso doble, con una base de leche condensada, decorado con chocolate rallado.



Cafes Frios

Espresso On the Rocks 17.000

Espresso, extraído en hielo.

Cold Brew 22.000

Café macerado 16hs, servido frío.

Iced Coffee 20.000

Espresso doble, Hielo y Agua
Americano frío.



Iced Coffee Naranja 25.000

Cold brew, Hielo y jugo de naranja

Iced Urbano 24.000

Espresso doble, miel de caña, Jugo de naranja y menta con textura de smuti

Iced Coffee Tonic limon 25.000

Cold brew, agua tónica, Hielo y rodaja de limón.

Lemon Iced Coffee 28.000

Cold brew, miel de caña, agua tónica, limón y hielo

Limonada de café.

Sin Leche

Iced Latte 23.000

Espresso, hielo y leche .

Iced Latte Syrup 28.000

Espresso, leche, hielo y syrup del sabor que prefieras



Frappe latte 25.000

Espresso doble y leche licuados con hielo

Frappe Syrup 29.000

Espresso doble, leche y syrup del sabor que prefieras

Consultar sabores disponibles en caja.

MilkShake de café 30.000

Espresso doble licuado con helado.

Affogatto 26.000

Helado con espresso y ralladura de choco



Especialidad

URBANO
CAFÉ

Los precios están sujetos a modificaciones y disponibilidad.
Muchas gracias por su comprensión



Tés gourmet

Salvando el mundo
una taza de café a la vez

Té Negro

Breakfast

Origen : Sri Lanka - India

Sabor Principal :	Caliente	Frío
Blend de Té negro	15.000	20.000



Christmas tea

Origen : China

Sabor Principal : Naranja	Caliente	Frío
Sabor Complementario : Caramelo, Piña y Marrasquino	15.000	20.000



Caramel

Origen : China

Sabor Principal : Caramelo	Caliente	Frío
Sabor Complementario : Chocolate	15.000	20.000



4 Fruits Rouges

Origen : China

Sabor Principal : Cherry	Caliente	Frío
Sabor Complementario : Frutilla, Frambuesa y Grosella Roja	15.000	20.000



Thé des mille collines

Origen : Ruanda

Sabor Principal : Jengibre	Caliente	Frío
Sabor Complementario : Canela, Cardamomo y Clavo de olor	15.000	20.000



Vanille

Origen : China

Sabor Principal :	Caliente	Frío
Vainilla	15.000	20.000



Jardin Bleu

Origen : China

Sabor Principal : Ruibardo	Caliente	Frío
Sabor Complementario : Frutilla	15.000	20.000



Earl Grey Yin Zhen

Origen : China

Sabor Principal :	Caliente	Frío
Bergamota	15.000	20.000



Té Pu-Erh

Pu-Erh Original

Origen : China

Sabor Principal :	Caliente	Frío
Pu-Erh	15.000	20.000



Té Verde

Gunpower

Origen : China

Sabor Principal :	Caliente	Frío
Té verde	15.000	20.000



Bali

Origen : China

Sabor Principal : Lichi	Caliente	Frío
Sabor Complementario : Pomelo, Durazno, Rosa y Jazmín	15.000	20.000



Jaune lemon

Origen : China

Sabor Principal : Limón	Caliente	Frío
Sabor Complementario : Jengibre	15.000	20.000



Miss Dammann

Origen : China

Sabor Principal : Jengibre	Caliente	Frío
Sabor Complementario : Maracuyá y limón	15.000	20.000



L'Ôriental

Origen : China

Sabor Principal : Maracuyá	Caliente	Frío
Sabor Complementario : Durazno y Frutilla.	15.000	20.000



Touareg

Origen : China

Sabor Principal :	Caliente	Frío
Menta	15.000	20.000



Té Blanco

Passion de fleurs

Sabor Principal : Rosa	Caliente	Frío
Sabor Complementario : Albaricoque, Maracuyá	15.000	20.000



Té Oolong

Caramel au Beurre Sale

Sabor Principal : Caramel	Caliente	Frío
	15.000	20.000



Los precios están sujetos a modificaciones y disponibilidad.
Muchas gracias por su comprensión

Bebidas sin Café

Sodas italianas

Bebida a base de agua con gas + hielo + syrups frutales disponibles a elección ¡super refrescante!

15.000



- Arándanos azules
- Arandanos rojos
- Banana
- Coco
- Durazno
- Frambuesa
- Frutilla
- Granadina
- Mango
- Manzana verde
- Mburukuja
- Menta
- Piña
- Sandia

Jugos naturales

Fruta de estación	19.000
Piña	19.000
Piña con menta	19.000
Frutilla	19.000
Detox verde	22.000
Manzana, piña, menta, limón y jengibre	
Frutos Rojos	22.000
Limon, frutilla, pulpa de manzana, hibiscus, piña y repollo morado	

Bebidas embasadas

Agua sin gas	7.000
Agua con gas	8.000
Agua tónica	9.000
San pellegrino	18.000
Agua Saborizada	8.000
Pressumo	18.000

Cervezas artesanales

Kessel

Helles Gs. 15.000

Chop de la casa. Cerveza artesanal hecho en Ypacarai a base de trigo

Chopp 3 x 2 Gs. 30.000

Vaso de 330ml.

La Chuchi Helles

Cerveza artesanal estilo Helles Lager

Churro Campaña

Cerveza artesanal estilo Golden Ale

El Menó

Cerveza artesanal estilo Pilsener

Sacramento

Mita'i Churi Gs. 23.000

Cerveza artesanal estilo Pilsener . 473 ml

Lata:
Gs. 15.000

Chopp:
Gs. 20.000

Lata:
Gs. 15.000

Chopp:
Gs. 20.000

Gs. 15.000

Gs. 23.000

Shamigo Gs. 15.000

Cerveza artesanal estilo Helles Lager

La Correli Gs.15.000

Red
Cerveza artesanal estilo Golden Ale

Shamigo Gs. 15.000

Cerveza artesanal estilo American Pale.

El moquetero Gs. 23.000

Cerveza artesanal estilo Pilsener 473ml.

Los precios están sujetos a modificaciones y disponibilidad.

Muchas gracias por su comprensión

BRUNCH

Disponibles todo el día

Tostadas con huevo poché

Gs. 20.000

Tostada en pan de campo, con rúcula, tomatines cherry aguacate y huevo poché

Tostadas con huevos revueltos

Gs. 24.000

Tostadas en pan de campo con huevos revueltos acompañados de rúcula, panceta y tomates cherrys.

Waffles de Nutella

Gs. 32.000

Waffle bañado con salsa de Nutella, acompañado una bocha de helado.

Panqueque tradicional

Gs. 22.000

Clásicos panqueques tradicionales espolvoreados con azúcar y bañado en syrup.

Huevos benedictinos

Gs. 23.000

Huevos poché con salsa holandesa, muffin inglés, rúcula, tomate confitado y jamón crudo.

Tostadas Francesas

Gs. 26.000

Tostadas de pan Jalá con aromas a canela y bañado en syrup.

Waffles con chocolate

Gs. 28.000

Waffle bañado con salsa de chocolate y una bocha de helado.

Panqueque con huevos revueltos

Gs. 28.000

dos porciones de panqueques acompañado de huevos revueltos y panceta

Croissant Capresse

Gs. 35.000

Croissant relleno de huevo revuelto, panceta, mozzarella, tomate confitado, panceta, pesto y hojas de albahaca fresca.

Waffles tradicional

Gs.20.000

Waffle bañado en jarabe de sirope acompañado de una bocha de helado a elección

Waffles de dulce de leche

Gs. 24.000

Waffle bañado en salsa dulce de leche y una bocha de helado.

Panqueque Frutos rojos

Gs. 26.000

Tres pisos de panqueques bañados en una salsa de frutos rojos.

Agrega a tu plato favorito

un jugo de estación exprimido +
un americano

por solo Gs. 25.000 más.

Mbeju gourmet

Mbeju Tradicional

Gs. 16.000

Mbeju 4 quesos

Gs. 20.000

Mbeju relleno de, queso paraguay, mozzarella, queso parmesano y dambo

Mbeju Roquefort

Gs. 18.000

Mbeju relleno de queso roquefort

Mbeju Capresse

Gs. 18.000

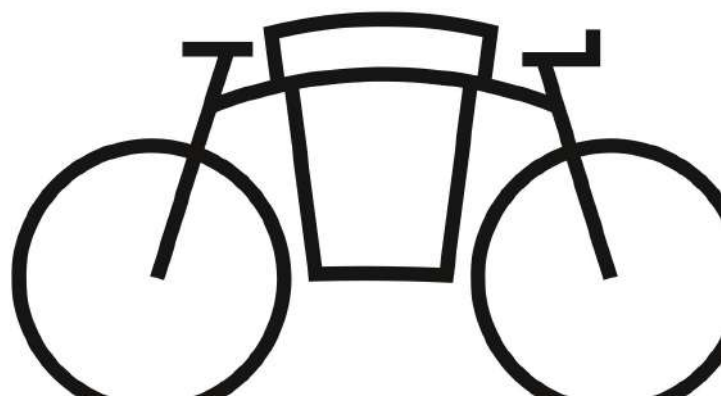
Mbeju con tomate fresco extra queso mozzarella albahaca y pesto

Chipa

Gs. 7.000

Agregados:

Banana.	6.000	Manteca	7.000
Fruta de estacion	8.000	Chantilly	4.000
Aguacate	4.000	Huevo	3.000
Tostadas	4.000	Miel o Syrup	3.000



Sandwiches

En Pan Pita o Tortilla de Harina

Vegetarianos

Champiñones

Gs. 22.000

Delicioso pan pita relleno de champiñones salteados, aguacate, tomates confitados, lechuga repollada, queso mozzarella gratinado y salsa hummus de remolacha.

Berenjena

Gs. 28.000

Deliciosas berenjenas asadas con queso roquefort, coleslaw, cebolla caramelizada y crema ácida.

Zucchini

Gs. 24.000

Zucchini asados con tomates frescos, rúcula, queso dambo y salsa guasacaca.

Pita Falafel

Gs. 30.000

Falafel, lechuga repollada, rodajas de tomate, pepino y guasacaca.

Pollo

Pollo

mozzarella Gs. 25.000

Grille de pollo salteado con queso mozzarella, panceta, aguacate, lechuga repollada y acompañado con salsa de crema ácida.

Pollo

Roquefort Gs. 30.000

Grille de pollo con queso roquefort, tomates confitados, rúcula y lactonesa de albahaca.

Pollo

Dambo Gs. 27.000

Grille de pollo salteado con queso dambo, champiñones salteados, coleslaw, tomates frescos y salsa guasacaca.

Pollo Kimchi

Gs. 27.000

Pollo a la naranja acompañado de kimchi.

Lomito

Lomito

Roquefort Gs. 42.000

Lomito grillado con queso roquefort, rúcula, cebolla caramelizada y lactonesa

Lomito

mozzarella Gs. 37.000

Lomito grillado con queso mozzarella, morrón rojo asado, coleslaw y salsa guasacaca.

Lomito

Parmesano Gs. 37.000

Lomito grillado con queso parmesano, lechuga morada, tomate confitado con hummus de remolacha.

Lomito

Cheddar Gs. 37.000

Lomito grillado con queso cheddar, cebolla caramelizada, pepinillo, rúcula y crema ácida.

Otros sabores

Focaccia

30.000

Pan de focaccia, jamón crudo, rúcula, tomate confitado, queso muzzarella y guasacaca

Croissant de Jamón y queso

17.000

Croissant relleno de jamon y queso grillado

Pita Capresse

20.000

Queso muzzarella, tomate, pesto y albahaca.

Mixto en pan de miga

22.000

Queso muzzarella, jamon y queso.

Pita Jamon y Queso

20.000

Pan pita o tortilla de Harina con queso.



Los precios están sujetos a modificaciones y disponibilidad.

Muchas gracias por su comprensión

Dulces

Cookies

- Cookies Chocolate
- Cookies de Avena
- Cookies Nueces

Gs.10.000



Confitería

-Croissant

Gs.12.000

- Croissant con dulce de leche

Gs.18.000

-Croissant con Nutella

Gs. 22.000

-Croissant con dulce de guayaba

Gs. 18.000

-Croissant con crema pastelera

Gs. 20.000

- Croissant con pistacho

Gs. 20.000

-Pan de Chocolate

Gs. 15.000

- Roll de Canela

Gs. 17.000

- Brownie tradicional

Gs.13.000

- Brownie con helado

Gs. 23.000

- Brownie Vegano

Gs. 16.000

- Alfajores sin Gluten de maní

Gs. 14.000

Pastelería

- Pie de Manzana

Gs.25.000

- Pastafrola

Gs.15.000

- Pie de manzana
con helado

Gs. 33.000

- Cheesecake de
Frutos Rojos

Gs.22.000

- Muffin de arándanos

- Muffin de Chocolate

- Muffin de carrot

- Muffin de limón

Gs.22.000

Sin azúcar

- Muffin de Avena y zanahoria

- Muffin de Avena y manzana

- Muffin de Avena y arándanos

- Cheesecake de Frutos rojos

- Manjar de chocolate

- Pie de limón

Gs.25.000

Los precios están sujetos a modificaciones y disponibilidad.

Muchas gracias por su comprensión