

CAFÉ ET CHOCOLAT

CAFÉ ORGÁNICO

80% TYPICA 20% BOURBON

COCHAPAMPA - CUSCO

Sus cafetales ubicados entre los 1780 y 2300 msnm. le dan a este café su fina acidez balanceada, con aromas a cerezo y chocolate bitter.

CAFÉS

HOT DRINKS

ESPRESSO	7.50
DOPPIO	8.50
AMERICANO	8.50
MACCHIATO	9.00
CAPPUCCINO	10.00
LATTE	11.50
MOCHA	16.00

COLD DRINKS

COLD BREW	11.00
Café de extracción en frío durante 12hrs.	
COLD BREW	13.00
Con leche de almendra o coco	
FRAPPE DE CAFÉ	16.00
CARAMEL FRAPPE	17.00
AFFOGATO	17.00
Café doppio con una bola de helado artesanal	

NEW

MÉTODOS

V60	14.00
PRENSA FRANCESA	16.00
CHEMEX	18.00

COMPRA
SIETE
CAFÉS
Y UNO
ES GRATIS

Reclama tu cuponera al comprar un café.
* Junta tus sellos para poder canjear tu café gratis,
incluye desde espresso hasta latte.

ADICIONALES

CAFÉ +3.00
Con leche de almendra o coco

ICED +2.00
Cualquier tipo de café o té

CHOCOLATES

CALIENTE	17.00
100% cacao orgánico	
FRAPPE	18.00

MILKSHAKES

MILKSHAKE DE CAFÉ	19.00
MILKSHAKE DE FRESA	19.00
MILKSHAKE DE OREO	19.00

INFUSIONES

NATURALES

MATCHA LATTE	13.00
Té verde de origen chino	
CANELA	12.00
Té negro con naranja, canela y anís estrella	
FRUTOS ROJOS	12.00
Fresas, moras, frambuesas, pasas, manzanas y flores	
ALMENDRA	12.00
Dulces almendras carameladas con un toque de canela	
MANGO	12.00
Blend frutal de mango, fresas, papaya y pasas	
MANZANILLA	12.00
Manzanilla, flores y cáscaras de naranja, flores de lima, manzanas, jengibre	
HIERBA LUISA	12.00
Lemon grass, manzana y cáscara de naranja	
TETERA	22.00
(Elegir infusión)	

SMOOTHIES

FRUTOS ROJOS	16.00
Fresas, blueberries y zumo de naranja	
SANDÍA	15.00
Sandía, mango y zumo de naranja	
LÚCUMA	17.00
Pulpa de lúcuma con leche y nibs de cacao	
CHOCOLATE	15.00
Cocoa, mantequilla de maní, plátano y leche	
VERDE DETOX	16.00
Pepino, piña, espinaca, kió n y zumo de naranja	

JUGOS

NATURALES

NARANJA	13.00
MANDARINA	16.00
PIÑA GOLDEN	14.00
PAPAYA	14.00
FRESA	14.00
FRESA CON LECHE	16.00

BEBIDAS

LIMONADA	11.00
Clásica o con hierba buena	
LIMONADA FROZEN	13.00
Clásica o con hierba buena	
AGUA	4.00
Con gas o sin gas San Mateo	
GASEOSA	5.00
Inca Kola o Coca Cola	

TRAGOS

CERVEZA ARTESANAL	18.00
VINO POR COPA	22.00
Tinto o blanco de la casa	
BOTELLA DE VINO	95.00
Tinto o blanco de la casa	

CAFÉ ET CHOCOLAT

TORTAS

TORTA DE CHOCOLATE 18.00
La mejor torta de chocolate húmeda, rellena con fudge y manjar, cubierta de trufa rayada

TORTA DE ZANAHORIA 18.00
Repleta de frutos secos, rellena con una fina capa de manjar y bañada con frosting de queso

TORTA RED VELVET 17.00
Bizcocho rojo de vainilla con un toque de cacao, relleno y bañado de frosting de queso

NEW **TORTA DE FRESAS** 19.00
Bizcocho húmedo de vainilla relleno de manjar y fresas

TORTA DE PECANAS 16.00
Discos de merengue con relleno de manjar y pecanas picadas **GLUTEN FREE**

NEW

TIRAMISÚ 25.00
El auténtico tiramisú italiano con mascarpone

TARTA DE QUESO 22.00
Tarta española con base delgada de galletas, relleno de queso crema y un toque de queso azul con textura cremosa

CHEESECAKE DEL DÍA 22.00
Horneado a base de galletas de vainilla:
Frutos rojos / mango con salsa de maracuyá / pecanas con caramelo salado

CREMA VOLTEADA 16.00
Suave y cremosa con salsa de caramelo

PIE DE LIMÓN 15.00
El toque exacto de ácido y dulce con merengue suizo

CROCANTE DE MANZANA 16.00
Manzanas horneadas con masa crocante

CROCANTE DE BERRIES 16.00
Compota de frambuesa, fresa, zarzamora y blueberries con avena crocante, endulzada con panela **VEGANO**

MÁS

PIONONO DE CHOCOLATE 14.00
Relleno de manjar y fudge

NEW **MUFFIN DEL DÍA** 10.00

BROWNIES 10.50
Delicioso brownie melcochado con trozos de pecanas

CINNAMON ROLLS 10.00

TRENZA DE NUTELLA 10.50
BABKA de nutella, decorado con pistachos

MACARRONES 5.00
Chocolate/ frambuesa /caramelo salado / vainilla / limón / pistacho

PROMO

TEA TIME

Disfrutar de momentos increíbles con tus postres favoritos

BROWNIE 28.00
+ bola de helado artesanal + café*

TORTA ** 25.00
+ una taza de té

TÉ PARA DOS 70.00
04 mini croissant de queso y jamón +
04 mini ciabatta de pollo deshilachado con pecanas + 03 trufas a escoger + 03 guargüeros

* Elige el café de tu preferencia desde espresso hasta latte.

** Escoge entre las tortas zanahoria, red velvet o fresa.

ALFAJORES

ALFAJOR CLÁSICO	8.50
El original, tapas de galleta crocante de harina, relleno con manjar	
ALFAJOR DE LÚCUMA	13.00
Tapas de galleta crocante de harina, relleno de manjar con mucha lúcuma	
NEW ALFAJOR DE PISTACHO	15.00
Tapas de galleta crocante de harina, relleno de manjar de pistacho y coronado con trocitos de pistacho	
ALFAJOR DE CHOCOLATE	13.00
Alfajor de crema de avellanas, bañado en cacao al 55%	
GUARGÜERO	3.00
Postre típico peruano relleno de manjar	

GALLETAS

NEW CHOCOCHIP	10.00
Galleta con chispas de chocolate al 60% de cacao	
COOKIES DE TRIPLE CHOCOLATE	8.00
Chocolate bitter, chocolate blanco y chocolate de leche con trozos de pecanas	
GALLETAS RELLENAS	14.00
Nutella / manjar / oreo con mantequilla de maní / canela con chocolate blanco	
GALLETÓN DE AVENA	9.50
Con trozos de chocolate	

BOLSA DE CACHITOS	12.00
Galletas en forma de cachitos con castañas y cubiertas de chocolate	
BOLSA DE GALLETAS DE PECANAS	12.00
NEW BOLSA DE GALLETAS	12.00
A base de harina de coco, almendras y arroz con panela: de arándanos con castañas o chocolate GLUTEN FREE	

JARS

PIE DE LIMÓN	15.00
CROCANTE DE LÚCUMA	16.00
Pura lúcuma, acompañado de ganache de cacao de 55%	
NEW CROCANTE DE CHIRIMOYA	16.00
Con manjar, almendras en láminas y chocolate, decorado con merengues	
NEW SUSPIRO A LA LIMEÑA	14.00
A base de dulce de leche y yemas de huevos con merengue de vino oporto encima	
NEW CHOCOFRAMBUESA GLUTEN FREE	16.00
Bizcocho de cacao, mousse de chocolate al 65%, salsa de fresa y frambuesa	
MOUSSE DE CHOCOLATE SUGAR AND GLUTEN FREE	15.00
A base de huevos y cacao al 60% y decorado con rulos de chocolate	

KEKES

KEKE DE PLATANO	8.50
KEKE DE LIMÓN	9.00
KEKE DE BLUEBERRIES	11.00
Hecho a base de queso crema con frambuesa y blueberries, con glasé de limón	
KEKE DE NARANJA	11.00
Con frambuesas decorado con crema de naranja y crocante de avena	

HELADOS

ARTESANALES

BOLA DE HELADO	13.00
Vainilla francesa, almendrado o nutella	
HELADO EN VASITO	14.00
Variedad de sabores	
SANDWICH DE HELADO	15.00
Galletón artesanal relleno: chocobrownies / avellana / dulce de leche / fresa con chips	

TRUFAS Y CHOCOLATES

TRUFA	3.50
Chocolate bitter o chocolate blanco	
CHOCO NUEZ	3.50
Nuez entera bañada en chocolate bitter y rellena de manjar	
CHOCO ALMENDRAS	3.50
Almendras enteras bañadas en chocolate bitter	
CONO DE CREMA DE AVELLANA	3.50
Chocolate bitter relleno de nutella	
CONO PRALINÉ	3.50
Chocolate de leche relleno de trocitos de almendras acarameladas	
ROCA DE CHOCOLATE	7.50
Trozos de almendras acarameladas con pecanas, bañadas en chocolate bitter	
VEGANTEJAS	5.00
Dátiles orgánicos, mantequilla de maní, pecanas, bañado con chocolate bitter y sal de maras VEGANO	

CAFÉ ET CHOCOLAT

PAN DE MASA MADRE

Con 36 horas de fermentación y harinas sin aditivos hace que reduzca el contenido de gluten.

BRUNCH

YOGURT Yogurt natural, almendras, granola bañada en miel, frutos rojos y miel de maple	17.50	
ENSALADA DE FRUTAS Piña golden, sandía, uva verde, granola bañada en miel, frutos rojos y dressing de naranja y canela	17.50	
WAFFLES Con frutos rojos y miel de maple	24.00	
AVENA		
BOWL DE PLÁTANO Y BERRIES Avena multisémillas, leche de almendra, plátano, fresas y blueberries, endulzado con miel de maple	17.00	
NEW BOWL DE CHOCOLATE Avena multisémillas, leche de almendra, cocoa, plátano, mantequilla de maní, blueberries, fresa, nibs de cacao y coco rayado, endulzado con miel de maple	20.00	
		SMOOTHIES BOWLS
		AÇAÍ BOWL 26.00 Açaí, plátano, blueberries, piña golden y zumo de naranja
		MATCHA BOWL 22.00 Polvo de matcha, plátano, mango, espinaca y leche de coco
		TOPPINGS: Plátano, blueberries, fresas, granola bañada en miel y coco rayado
		HUEVOS REVUELTOS 22.00 Huevos revueltos con jamón ahumado, queso gouda y tostadas de pan campesino multigrano con matequilla
		HUEVOS PASADOS 22.00 Huevos pasados con espinaca, tomates cherry, queso parmesano y tostadas de pan campesino multigrano con matequilla
		EMPANADA 7.50 Pura carne sin cebolla

PANES

CANASTA DE PAN Surtido de panes: mini ciabattas y mini croissants ó tostadas de pan campesino multigrano con mantequilla y mermelada de sauco	14.00	
CROISSANT CLÁSICO	7.50	
CROISSANT MIXTO Jamón ahumado, queso crema, queso cuartirolo y mermelada de aguaymanto	18.00	
CROISSANT ALMENDRADO	10.00	
CROISSANT CON NUTELLA	14.00	
PAN DE CHOCOLATE	8.50	
PANCITOS DEL SUR Aceituna negra / queso paria / aceituna verde con queso / champiñones con queso / cabanossi	5.00	
PACK PANCITOS X4	18.00	
		PROMO
		BREAKFAST
		Disfruta de un buen desayuno en cualquier momento del día.
		TOSTONES CON MANÍ 24.00 + café*
		PANCITOS DEL SUR 18.00 2 unidades de pancitos + café*
		ENSALADA DE FRUTAS 22.00 + jugo de naranja natural mediano
		TOSTONES DE PALTA 27.50 + jugo de naranja natural mediano + café*
		*Elige el café de tu preferencia desde espresso hasta latte.

TOSTONES

PAN CAMPESINO MULTIGRANO DE MASA MADRE

TOSTONES CON PALTA	18.00
Con mozzarella y palta	
NEW TOSTONES CON PALTA Y HUEVO PONCHADO	25.00
Con palta, tomates secos y huevo ponchado	
TOSTONES CON MANÍ	18.00
Con mantequilla de maní, plátano, miel de maple, almendras y mermelada de sauco	
TOSTONES DE CAPRESSE	23.00
Albahaca, tomates cherries, mozzarella y aceite de oliva	
TOSTONES DE HUMMUS	25.00
Con hummus clásico de garbanzos, palta, pepino japonés y garbanzos crocantes	
TOSTONES DE SALMÓN	30.00
Salmón ahumado, queso crema, palta, alcaparras y aceite de oliva	

PROMO

LUNCH TIME

Tiempo de parar y disfrutar de un buen almuerzo en cualquier momento del día.

CREMA	28.00	LASAGNA	45.00
+ hamburguesa vegana		de osobuco con pan al ajo +	
al plato (elegir*) + una limonada*		una copa de vino	

* ELEGIR:
Crema de zapallo o espinaca. Hamburguesa de Frijoles negros y quinua / garbanzos y espinacas / lentejas y champiñones . Limonada clásica o con hierba buena.

CREMA	15.00
De espinaca o zapallo	
HAMBURGUESA VEGANA AL PLATO	13.00
Frijoles negros y quinua / garbanzos y espinacas / lentejas y champiñones	
NEW SPRING ROLLS VIETNAMITA	28.00
Papel de arroz, langostinos, lechuga, mix de col y zanahoria, palta, pepino y salsa de maní vietnamita	
NEW LASAGNA DE OSOBUCO	35.00
Osobuco cocido por 4 horas a fuego lento, hongos de Porcón y vino tinto acompañado con pan al ajo	

PIQUEOS

TABLA DE QUESOS	70.00
Queso manchego, blue cheese, queso gouda, jamón serrano, chorizo español, aceituna verde con castañas, pecanas, nueces, aceite de oliva y canasta de tostadas	
HUMMUS	30.00
Hummus clásico con pita chips de orégano	
NEW QUESO BRIE	60.00
Queso Brie, untado con queso crema, coronado con nueces, pistachos, cranberries y miel con tostadas	

SANDWICHES

NEW BUTIFARRA	19.00
Pan ciabatta artesanal, con jamón del país artesanal, sarsa de cebolla con rocoto, mayonesa y lechuga	
PAN CON POLLO	18.00
Pan ciabatta artesanal, pollo deshilachado con pecanas, mayonesa y lechuga	
NEW BRIOCHE DE JAMÓN DE PECHUGA DE PAVO	28.50
Pan Brioche con miel, queso Bocconcini , pistachos , jamón de pechuga de pavo y arúgula	
CIABATTA ARTESANAL	27.00
Chorizo español, queso manchego, mostaza dijon, tomate seco y aceite de oliva	
BAGUETINO ARTESANAL	27.50
Jamón serrano, queso manchego, lechuga, mostaza dijon y aceite de oliva	
BAGUETINO BEEF	27.50
Roast beef, champiñones, queso gouda, sweet pickles, lechuga y mayonesa	

ENSALADAS

BLUE	28.00
Mix de lechuga con arúgula, blue cheese, tomates cherries, pecanas, jamón serrano y canasta de tostadas	
POLLO	30.00
Mix de lechuga, pollo deshilachado, palta, queso parmesano, pecanas y canasta de tostadas	
BEEF	30.00
Mix de lechuga con espinaca, roast beef, queso gouda, champiñones, maní, cranberry deshidratado y canasta de tostadas	
SALMÓN	32.00
Mix de lechuga, salmón ahumado, pepino japonés, ajonjolí, palta, alcaparras, queso de cabra y canasta de tostadas	

PASTELES

SALADOS

NEW PASTEL DE ACELGA	17.00
El clásico de acelga con huevo	
PASTEL DE CHOCLO	18.00
Hecho a base de granos tiernos de choclo peruano, sin harina y relleno con carne	
QUICHE DE ALCACHOFA	16.00
Fondos de alcachofas con poro	
QUICHE DE CAPRESSE	16.00
Tomates horneados con finas hierbas, queso mozzarella y albahaca	

ACOMPañADO: con lechuga y tomates cherries

PROMO

PIQUEOS

Es tiempo de relajarse y disfrutar el momento a cualquier hora del día

PIQUEO DE HUMMUS	60.00
+ 2 copas de vino	
CERVEZA ARTESANALES	60.00
4 botellas de cervezas a elegir (+ maní y garbanzos crocantes)	