

Cafés calientes

* Menú con alérgenos

Fernando González

Café negro filtrado (*tinto*).
Corto \$5.000
Largo \$6.000

Carajillo con brandy o ron o
aguardiente o amaretto:
\$13.700

Manuelito Fernández

Espresso. \$7.100

Georgia

Americano. \$7.100

Romano (*cortado*)

Espresso sencillo con leche
cremada. \$7.700
*Lácteos.

Magui (*latte*)

Espresso sencillo y leche cremada.
\$7.700
*Lácteos.

Amigo Bolaños (*cappuccino*)

Espresso doble con leche
cremada. \$9.900
*Caliente o frío / *Lácteos.

Café de Suso (*mocaccino*)

Espresso doble, leche cremada y
salsa de chocolate. \$9.900
*Lácteos.

Cafés fríos

* Menú con alérgenos

Tío Abrahán (*cold brew*)

Café negro extraído en frío
\$10.400

Padre Elías

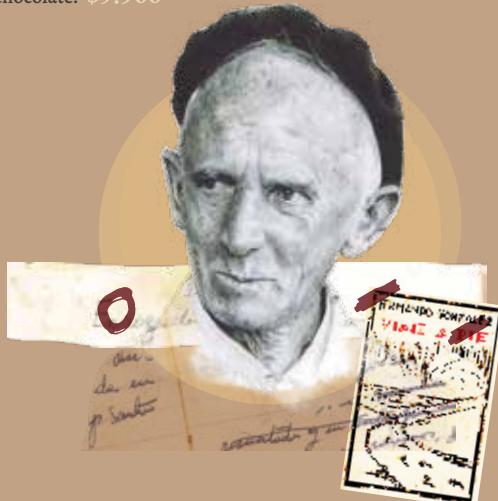
Granizado de café, espresso
doble, leche en polvo, extracto
de vainilla, azúcar, salsa de
chocolate y crema chantilly.

Sin licor: \$17.500

Con amaretto o Baileys:
\$19.700
*Lácteos.

Querido Estanislao

Batido de helado de vainilla,
espresso doble, licor de
amaretto y salsa de arequipe.
\$17.500
*Lácteos.



«Sabroso, muy sabroso
filosofar, aunque es mucho
mejor sentarse a ver pasar
los cucarrones».

Doña Berenguela

Batido de helado de vainilla, espresso
doble, extracto de vainilla, crema de café,
salsa de chocolate y chips de chocolate.

\$19.200

*Lácteos.

Fernando González

Affogato con Baileys

Helado de vainilla, Baileys y espresso doble: \$18.600
* Lácteos

Para picar

* Menú con alérgenos

Chips de papa (120 gr)

Acompañadas con salsas de la casa.
Opciones: Natural, Limón, Mayonesa o
Pimienta Limón
\$9.900

Hojaldres

Pasteles y cruasanes **\$ 8.800**

Para endulzar

* Menú con alérgenos

Galleta estilo New York con helado

Crispetas y caramelo salado.
Vainilla con relleno de maracuyá y
trozos de chocolate blanco.
Chocolate con chispas de chocolate y
mini masmelo rellena de arequipe.
Tipo Red Velvet rellena de queso crema.
\$15.900 * Lácteos .

Pie de manzana con helado

* Lácteos, canela y nuez moscada. **\$17.500**

Cheesecake

Salsa a elección: mora, Nutella
o maracuyá: **\$14.200**
*Lácteos.

Torta de zanahoria

* Lácteos y nueces. **\$14.200**

Torta de chocolate

* Lácteos. **\$14.200**

Pie de frutos rojos vegano

Tartaleta rellena de frutos rojos.
\$15.900



« A veces creo que no eres mi
cónyuge, sino mis alas. »

Fern González

Helados

* Menú con alérgenos

Gabriela Mistral

Helado, queso fresco y salsa de su elección. **\$16.400**
Chocolate, arequipe o frutos rojos.
* Lácteos

Helado con toppings

Helado con tus coberturas y salsas favoritas
1 cobertura + 1 salsa: **\$8.400**
2 coberturas + 1 salsa: **\$9.400**
* Lácteos

Bebidas

* Menú con alérgenos

Refrescantes

Bebida Sulamita

(Sodas saborizadas)

Naranja con jengibre \$14.200

Fresa y hierbabuena. \$14.200

Lichi | Piña, maracuyá y mango. \$16.200



«Cada ciencia que se posea
es una ventana más para
contemplar el mundo».

Timothy Gage

Infusiones y aromáticas

Inefable (frio o caliente)

Infusión de flor de Jamaica. \$9.900

Hojas de coca. \$9.900

Jengibre y zumo de limón. \$9.300

Frutas deshidratadas. \$12.000

Anita Tilitta (aromática)

Alma Verde (frutos verdes, cardamomo) \$9.900

Bosque Sagrado (frutos rojos, flor de Jamaica, yerbabuena, cidrón) \$9.900

Refrescos

Té Hatsu 200 ml	\$7.100
Soda Hatsu 310 ml	\$9.300
Solum 269 ml, soda de cáscara de café	\$13.000
Productos Postobón 269 ml	\$7.100
Coca-Cola 269 ml	\$7.100
Coca-Cola Zero 269 ml	\$7.100
Agua en botella, natural o con gas	\$7.100

Cervezas en lata

Nacionales

Águila/Águila Light /Pilsen/Póker \$9.600

Club Colombia \$10.500

3 Cordilleras Rosé \$14.400

De otras partes

Stella Artois \$15.900

Corona \$15.300

El exceso de alcohol es perjudicial para la salud.
Ley 30 de 1986. Prohibíbase el expendio de bebidas
embriagantes a menores de edad y mujeres
embarazadas. Ley 124 de 1994.