

CAFÉ CALIENTE *Hot Coffee*

Mexicano de olla	\$40.00
<i>Spiced mexican pot coffee</i>	
Americano	\$ 40.00
Espresso	\$ 40.00
Espresso doble	\$ 60.00
Capuchino clásico	\$ 68.00
Moka	\$ 68.00
Flat white	\$ 65.00
Latte	\$ 68.00

CAFÉ FRÍO *Iced Coffee*

Cold brew	\$ 60.00
Cold brew frutal	\$ 75.00
Cold brew cítrico	\$ 75.00
Latte pistache	\$ 95.00
Mont blanc	\$ 95.00

CHOCOLATE

Caliente con leche	\$ 75.00
<i>Hot with milk</i>	
Caliente con agua	\$ 65.00
<i>Hot with water</i>	
Con cardamomo y miel	\$ 80.00
<i>Frio o caliente, Hot or cold with cardamom and honey</i>	
Con leche y jarabe de chile	\$ 85.00
<i>hot with milk and chile syrup</i>	

POSTRES *Desserts*

Pay de manzana	\$ 90.00
Brownie	\$ 74.00
Panqué vegano de plátano	\$ 68.00
<i>Vegan banana bread</i>	
Galleta estilo New York	\$ 50.00
<i>NY style cookie</i>	
Pastel dos chocolates sin gluten	\$ 85.00
<i>Gluten free double chocolate cake</i>	
Pastel de zanahoria	\$ 74.00
<i>Carrot cake</i>	



INFUSIONES, TÉS Y TISANAS

Hierbas aromáticas frescas	\$ 40.00
<i>Cedrón, lavanda, yerbabuena, menta, salvia u hojas de guayaba</i>	
<i>Verbena, lavander, peppermint, mint, sage or guava leaves.</i>	

Te negro o verde	\$ 40.00
<i>black or green tea</i>	

Tisanas (950ml)	\$ 75.00
<i>Frescura: Lavanda, moras y jengibre</i>	
<i>Carmín: rosas, arándanos y jamaica</i>	
<i>Verano: Mango, te verde y cardamomo</i>	
<i>Atardecer: Caléndula, manzanilla y piña</i>	

HERBOLARIA RESTAURATIVA

Restorative infusions

Mezcla herbal medicinal 220ml	\$ 48.00
<i>Herbal medical mix</i>	

Mezcla herbal medicinal 900ml	\$ 78.00
<i>Herbal medical mix</i>	

Antigripal: eucalipto, gordolobo, jengibre
Eucalyptus, mullein, ginger
Gastrorestaurativo: cachaloalate, cancerina, menta
Cuachalalate, cancerina, mint
Relajante: azahares, tila, pasiflora
Orange blossom, linden, passion flower
Estimulnte: cáscara de cacao, ginkgo y manzanilla
Cacao peels, ginkgo and chamomille