



Nuestro menú es cuidadosamente elaborado con alimentos frescos de alta calidad provenientes de productores locales y campesinos de la región.

En cada plato, descubrirás la esencia de nuestra región cafetera, resaltando sabores auténticos en una experiencia culinaria que celebra nuestra conexión con la comunidad y el entorno.

Our menu is carefully crafted with fresh, high-quality ingredients sourced from local farmers and producers in the region.

In every dish, you'll discover the essence of our coffee-growing region, highlighting authentic flavors in a culinary experience that celebrates our connection to the community and the surroundings

Todas nuestras bebidas a base de café son preparadas con Café excelso Finca la Angélica, tostión media alta y leche deslactosada.

B
E
B
I
D
A
S

C
A
L
I
E
N
T
E
S

AGUAPANELA \$ 4.000

AROMÁTICA TRADICIONAL \$ 4.000

MILO CALIENTE \$ 8.000

CHOCOLATE EN AGUA \$ 6.000

CHOCOLATE EN LECHE \$ 7.000

LECHE CALIENTE DESLACTOSADA \$ 6.000

CAFÉ ESPRESSO \$ 4.500

Extracción de 25 segundos.

CAFÉ AMERICANO \$ 4.500

Un espresso sencillo con agua.

LATTE \$ 7.000

Un espresso sencillo preparado con 6 onzas de leche caliente.

MACHIATO \$ 7.000

Una porción de espresso "manchada" o cubierta con una pequeña cantidad de leche cremada.

CAPPUCCINO \$ 9.000

Un espresso sencillo con leche cremada, esencia de vainilla y canela.

CAPPUCCINO CREMA DE WHISKY \$13.000

Un espresso sencillo con leche cremada y crema de whisky.

CAPPUCCINO AMARETTO \$13.000

Un espresso sencillo con leche cremada y amaretto.

MOCACCINO \$ 9.000

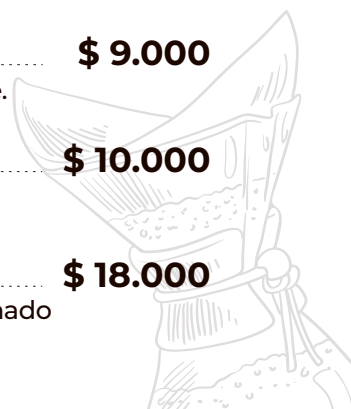
Un espresso sencillo con leche cremada, panela y salsa de chocolate.

CARAJILLO \$ 10.000

Un espresso sencillo con licor (aguardiente o ron).

CAFÉ IRLANDES \$ 18.000

Un espresso sencillo con leche cremada, whisky (Red Label), escarchado con canela y crema chantillí.



Todas nuestras bebidas a base de café son preparadas con Café excelso Finca la Angélica, tostión media alta y leche deslactosada.

B
E
B
I
D
A
S

F
R
Í
A
S

JUGO HIT TETRAPACK	\$ 5.500
GASEOSA TAMARINDO	\$ 5.500
AGUA BOTELLA	\$ 6.000
MR TEA PERSONAL	\$ 7.000
GASEOSA PERSONAL	\$ 7.000
BRETAÑA PERSONAL	\$ 7.000
AGUA SABORIZADA	\$ 7.000
GATORADE	\$ 11.000
LIMONADA NATURAL	\$ 8.000
LIMONADA	\$ 13.500
Cherry, mango biché, coco o frutos rojos	
JUGO EN AGUA	\$ 9.000
JUGO EN LECHE	\$ 10.000
MILO FRÍO	\$ 9.000
LECHE FRÍA DESLACTOSADA	\$ 6.000
CASCADA DE CAFÉ	\$ 7.000
Un espresso sencillo con hielo frappeado y limón.	
CASCADA DE LATTE	\$ 7.000
Un espresso sencillo con leche cremada, hielo frappeado.	
LATTE FRÍO	\$ 9.000
Un espresso sencillo frio con leche cremada y hielo en cubos.	



LATTE AREQUIPE **\$ 14.000**

Un espresso sencillo con leche cremada, salsa de arequipe y crema chantillí.

FRAPPÉ CAFÉ **\$ 14.000**

Un espresso sencillo con hielo frappeado con salsa de chocolate y crema chantillí.

FRAPPÉ PASSION **\$ 15.000**

Un espresso sencillo más el sabor unido del maracuyá, leche, salsa de arequipe y crema chantillí.

MALTEADA DE CAFÉ **\$ 18.000**

Helado de vainilla con café excelso Finca la Angélica y salsa de chocolate.

AFFOGATO **\$ 24.000**

Un espresso sencillo con helado de vainilla, crema de whisky, salsa de chocolate y cereza.

APERITIVO ROSADO FIZZY JP CHENET LATA **\$ 18.500****HIDRATANTE ELECTROLIT** **\$ 15.000****COCTEL EN LATA** **\$ 20.400**

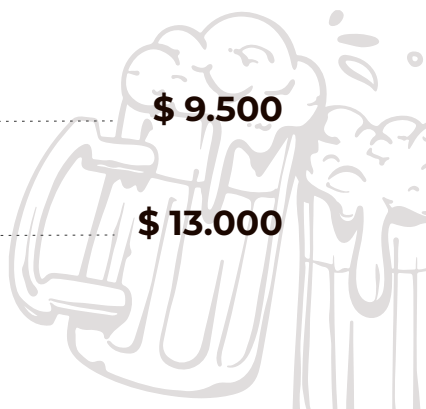
De acuerdo según disponibilidad.

CERVEZA NACIONAL **\$ 9.500**

Club Colombia, Aguila Ligth, Poker.

CERVEZA IMPORTADA **\$ 13.000**

De acuerdo según disponibilidad.



	Botella	Media
WHISKY OLD PARR	\$ 290.000	\$ 150.000
WHISKY BUCHANAN ´S	\$ 290.000	\$ 150.000
CREMA DE WHISKY BAILEYS	\$ 138.000	\$ 104.000
RON MEDELLIN 8 AÑOS	\$ 150.000	\$ 98.000
RON MEDELLIN 3 AÑOS	\$ 110.000	\$ 83.000
RON VIEJO DE CALDAS	\$ 120.000	\$ 75.000
AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO SIN AZUCAR	\$ 100.000	\$ 65.000
AGUARDIENTE ANTIOQUEÑO TAPA ROJA		\$ 55.000
BRANDY DOMEQ	\$ 100.000	\$ 75.000
TEQUILA JOSE CUERVO	\$ 190.000	\$ 100.000
AGUARDIENTE AMARILLO	\$ 99.000	
		Trago
BLACK & WHITE (50CC)		\$ 14.000



MARGARITA \$ 29.000

Tequila, triple sec, limón y sal.

TEQUILA SUNRISE \$ 29.000

Tequila, granadina, fresa y mandarina.

DAIQUIRI \$ 29.000

Ron, Triple Sec, Limón y elección de (Mora, Fresa o Maracuyá)

PIÑA COLADA \$ 29.000

Ron, crema de coco, helado de vainilla, pulpa de piña y fresa.

PIÑA COLADA SIN LICOR \$ 22.000

Helado de vainilla, esencia de vainilla, pulpa de piña y fresa.

SAN MIGUEL \$ 29.000

Vodka, Triple Sec, Curaçao, Granadina y Limón

PORCION DE FRUTA \$ 7.000

Fruta según disponibilidad en cosecha.

OBLEA SENCILLA \$ 6.000

Oblea, arequipe, leche condensada y salsa de mora.

OBLEA CON QUESO \$ 9.000

Oblea, arequipe, leche condensada y queso cuajada.

AGUAPANELA CON QUESO \$ 9.000

Aguapanela con queso cuajada.

PORCIÓN DE TORTA \$ 10.000

Sabor según disponibilidad.

