



## BEBIDAS FRIAS

### Con café

<b>Afogatto Caramelo</b>	<b>10.500</b>
Helado de vainilla ahogado en espresso y salsa de caramelo.	
<b>Iced Latte</b>	<b>10.500</b>
Latte frio con salsa de caramelo.	
<b>Frappé de café</b>	<b>12.500</b>
Granizado de café con toque de arequipe y crema chantilly.	
<b>Frappé de Moka</b>	<b>14.000</b>
Granizado de café con chocolate, cubierto con crema chantilly y chips de chocolate.	
<b>Malteada de café</b>	<b>15.000</b>
Mezcla de helado de vainilla, espresso doble, crema chantilly, salsa arequipe.	

### Sin Café

<b>Malteadas</b>	<b>15.000</b>
Frutos rojos, vainilla o chocolate.	
<b>Frappé Chai Latte</b>	<b>14.000</b>
Granizado de Latte y té Chai con toque de caramelo.	
<b>Jugos en agua</b>	<b>8.000</b>
Mora, maracuyá, mango o lulo.	
<b>Jugos en leche</b>	<b>9.000</b>
<b>Batido Violeta</b>	<b>9.000</b>
Mezcla de mora, uva, fresa, Aloe vera, colágeno.	
<b>Batido Amarillo</b>	<b>9.000</b>
Mezcla de Zanahoria, Mandarina, Banano aloe vera, mango y papaya	

# Menú

## Sodas Italianas

<b>Soda de Café</b>	<b>13.000</b>
<b>Soda de Frutos Rojos</b>	<b>13.000</b>
<b>Soda de Limón y Hierbabuena</b>	<b>13.000</b>

## BEBIDAS CALIENTES

### Con café

<b>Espresso</b>	<b>5.000</b>
Café doble concentrado.	
<b>Americano</b>	<b>5.500</b>
Cafecito tipo tinto.	
<b>Macchiato</b>	<b>6.000</b>
Espresso doble más espuma de leche.	
<b>Café Bombón</b>	<b>6.500</b>
Espresso doble combinado con leche condensada.	
<b>Latte</b>	<b>7.500</b>
Más leche que café.	
<b>Latte Vienés</b>	<b>9.500</b>
Latte y Crema Chantilly	
<b>Latte Moka</b>	<b>9.000</b>
Latte con toque de chocolate	
<b>Latte Caramelo</b>	<b>10.500</b>
Latte con Salsa de Caramelo.	
<b>Cappuccino</b>	<b>7.500</b>
Mezcla perfecta entre café y leche texturizada.	
<b>Cappuccino Vainilla</b>	<b>9.500</b>
Cappuccino con vainilla francesa.	
<b>Capuccino Moka</b>	<b>9.000</b>
Cappuccino con toque de chocolate.	
<b>Cappuccino Vienés</b>	<b>9.500</b>
Cappuccino y crema chantilly.	



<b>Cappuccino Caramelo</b>	<b>10.500</b>
Cappuccino con crema chantilly y salsa de caramelo.	

### Adiciones Con licor

Baileys	8.000
Amaretto	6.500
Ron	6.500

### Sin Café

<b>Chocolate tradicional</b>	<b>8.000</b>
<b>Chocolate con Queso</b>	<b>10.500</b>
<b>Infusión Mezcla frutal</b>	<b>6.000</b>
<b>Té Chai en agua</b>	<b>5.000</b>
<b>Té Chai en leche texturizada</b>	<b>7.500</b>

### Otras Bebidas

<b>Soda</b>	<b>6.000</b>
<b>Limonada</b>	<b>6.500</b>
<b>Limonada Cerezada</b>	<b>10.500</b>
<b>Copa de vino</b>	<b>15.000</b>
<b>Botellita de agua</b>	<b>2.500</b>
<b>Cerveza Poker</b>	<b>6.500</b>
<b>Cerveza Club Colombia</b>	<b>7.500</b>
<b>+ Adición Michelada</b>	<b>2.000</b>

### Adiciones

Amaretto sin alcohol	2.000
Chantilly	4.000
Helado	3.000
Banano	1.500
Fresas	2.500
Salsa de Caramelo	3.500



## TORTAS Y POSTRES



### Torta de Almojábana **9.500**

El bocadillo de guayaba, el sabor del queso cuajada y el de las típicas almojábanas, mezclados con el toque de comidilla terminan en una deliciosa torta casera.

### Torta de Zanahoria **10.500**

Porción de torta artesanal de zanahoria con nueces, decorada con un suave glaseado.

### Cheesecake Frutos Rojos **11.500**

Delicioso postre con base crocante de galleta, cuerpo cremoso y cubierto por encima con mermelada artesanal de frutillas rojas (moras, arándanos, fresas)

### Torta Vasca **11.000**

Exquisita torta con suave dulzor, dorada por fuera y cremosa por dentro.



## WAFFLES

### Tentador **9.500**

Waffle muy bien acompañado con mantequilla y syrup.

### Frutillas rojas **13.500**

Waffle con helado de vainilla, bañado en mermelada artesanal de moras, arándanos y fresas.

### Chocofundido **17.000**

Waffle amante al chocolate fundido, con banano, fresas y crema chantilly.

# Menú

### Caramelo **13.000**

Waffle con Chantilly, salsa de caramelo y nueces.

### Arequipe **13.500**

Waffle con tajadas de banano, helado de vainilla y salsa de arequipe.

### Wafflebono valluno **12.500**

Esponjoso waffle de pandebono con salsa artesanal de lulo.

### Wafflebono sandwich **17.000**

Waffle de pandebono con queso, jamón y tradicional jalea de guayaba.

## TORTILLA ESPAÑOLA



### Clásica **13.500**

Tierna tortilla con papa, cebolla caramelizada y huevos, terminada en aceite de oliva. Hecha con el toque casero de acá.

### Champiñones al ajillo **22.000**

Tortilla con champiñones salteados en aceite de oliva y ajo, terminados con perejil y pan francés.

### Carnes **25.000**

Tortilla con chorizo santarrosano, jamón serrano y pan francés.

## ADICIONES

### Chorizo **7.500**

### Jamón Serrano **7.000**

### Antipasto **6.500**

### Champiñones **9.500**

### Pan Francés **2.000**

 @comidilla\_pal\_cafe



## AREPA DE MAIZ

### Quesuda **5.500**

Arepa con queso mozzarella.

### Con huevitos **11.000**

Arepa acompañada de huevos revueltos y jamón.

### Trancada **12.500**

Arepa con queso mozzarella y chorizo.

## PICOTEO

### Comidilla Mix. **28.000**

Cuatro bocados de tortilla de papa acompañados con antipasto, champiñones al ajillo, aceituna, chorizo santarrosano y jamón serrano.

### Tostadas Rústicas **10.000**

Pan francés, con toques de aceite de oliva y un casero antipasto de vegetales.

## MENÚ INFANTIL

### Mini Waffle: **12.000**

Con banano, fresas, chips chocolate, salsa de chocolate y chantilly.

### Mini Sandwich de Waffle de pandebono, jamón y queso **11.000**