

CAFÉ

Cafés Calientes:

	S / D
Espresso	1.80 / 2.20
Americano	2.20
Cortado	2.00
Latte	2.50 / 3.00
Cappuccino	2.50 / 3.00
Flat White	3.00
Mocha	3.50
Dirty Chai Latte	4.00
Vanilla - Caramel Latte	3.50
Pumpkin Spice Latte	4.10

Cafés Filtrados:

	S / D
Batch Brew	3.20
V60 Pourover	5.00 / 7.00
Cold Brew	3.50

Bebidas Vegetales:

Sin lactosa	0.00
Avena Roa	0.00
Almendra	0.00
Coco	0.00

Cafés Fríos:

Iced Black Coffee	2.50
Iced Latte	3.80
Vanilla / Caramel Iced Latte	3.90
Espresso & Tonic	4.00
Iced Spanish Latte	4.00
Iced Honeycomb Latte	4.00
Iced Dirty Chai Latte	4.50

Zumos y Sodas Naturales:

Limonada casera	3.50
Iced Tea casero de hibisco	3.00
Zumo de naranja	3.00
Zínger Juice (zanahoria, naranja, jengibre)	4.00
Green Detox (apio, manzana, pepino, limón)	4.00
Kombucha	3.50
Agua	1.80
Agua con gas	2.50
Sodas naturales: hibisco & pomelo, jengibre & limón or mandarina & maracuyá	3.50

Sin Café:

	S / D
Latte de Chocolate (Dom.Republica 100%)	3.00
Masala Chai Latte / Frío	3.50 / 3.90
Cúrcuma Latte (avena)	3.50
Tés & infusiones	2.00
Matcha Latte / Frío	4.00 / 4.20
Vanilla Matcha / Frío	4.20 / 4.50
Iced Matcha & Tonic	4.50

DE 8:30 A 12:30 DE LA MAÑANA SIN PORTÁTILES

COMIDA

Tostadas & Sandwiches:

todas nuestras tostadas y sándwiches se sirven con pan de masa madre orgánico; pídenos pan de trigo sarraceno si tienes intolerancia al gluten.

Tostada de aguacate (V)	10
Aguacate triturado, tomate cherry, semillas y melaza de granada, rúcula, AOVE, y semillas mixtas. (1, 11, 12) • huevo + 2 • salmón + 4.5 • halloumi + 3.5 • feta + 3.5	
Tostada de salmón	11
Queso crema, salmón ahumado, rúcula, semillas mixtas y cebolla morada encurtida. (1, 4, 7, 11, 12) • huevo + 2.0 • aguacate + 2.5	
Bun de desayuno	9.0
Mayonesa picante, queso Havarti fundido, pavo en lonchas, aguacate y rúcula. (1, 3, 6, 7, 11, 12) • huevo + 2.0	
NEW Kimchi & queso sandwich	10.5
Sandwich de mezcla de quesos, kimchi fermentado picante y mayonesa de miel. (1, 3, 4, 6, 7, 14)	
Tostada con mantequilla de cacahuete (V)	7
Mantequilla de cacahuete, banana, canela, granola casera y sirope de agave. (1, 5, 11)	
Tostada con tomate rallado (V)	3.5
Tomate rallado fresco con AOEV y sal. (1, 11) • huevo + 2.0 • aguacate + 2.5 • halloumi + 3.5 • feta + 3.5	
Tostada con mantequilla	4
Mantequilla batida casera con mermelada. (1, 7)	
Sandwich de pollo	12
Jamón de pollo, aguacate, queso brie, pesto y mayonesa. (1, 3, 6, 7, 8)	
Sandwich de pastrami	15
Carne de vacuno curada, queso havarti, chucrut, pepinillos, dijonesa y salsa cóctel. (1, 3, 6, 7, 10, 12)	
Sandwich de atún	11
Nuestra mezcla de atún con mayonesa y cheddar curado, queso havarti y salsa cóctel. (1, 3, 4, 7, 9, 12)	
NEW French toast	11
Rebanada de brioche especiado con crema dulce de mascarpone, compota casera, nueces pecanas y sirope de arce. (1, 3, 6, 7, 8)	

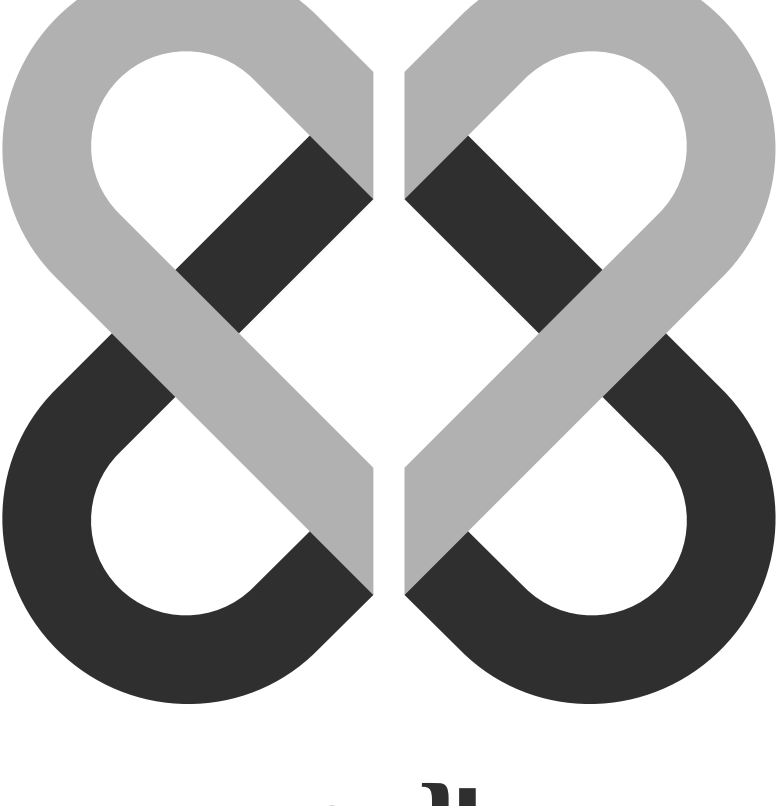
Bowls:

NEW Porridge (SG)	10
Avena sin gluten con canela, manzanas especiadas, nueces pecana caramelizadas, virutas de chocolate negro y sirope de arce. (6, 8)	
Yogur con granola (SG)	8
Yogur griego, granola casera sin gluten, frutas, con nuestra compota de frutas casera y miel. (7, 11)	
Açaí (V)(SG)	10
Sorbet de açaí, granola casera sin gluten, frutas de temporada. (11) • mantequilla de cacahuete + 1.0	

HORARIO DE COCINA DE 8:30 A 15:00

V: OPCIÓN VEGANA SG: SIN GLUTEN

allergenos: 1. gluten 2. crustáceos 3. huevos 4. pescado 5. cacahuetes 6. soja 7. lácteo 8. frutos secos 9. apio 10. mostaza 11. semillas de sésamo 12. dióxido de azufre y sulfitos 13. altramuces 14. moluscos



cult

CULT OF COFFEE AND FOOD.
SHAPED BY PEOPLE WHO LIVE IT.