

CAFÉ

Cafés Calientes:

	S / D
Espresso	1.80 / 2.20
Americano	2.30
Cortado	2.00
Latte	2.60 / 3.50
Cappuccino	2.60 / 3.50
Flat White	3.10
Mocha	3.50
Dirty Chai Latte	4.00
Vanilla / Caramel Latte	3.80

Cafés Filtrados:

	S / D
Batch Brew	3.20
V60 Pourover	5.00 / 7.00
Cold Brew	3.80

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	3.90
Vanilla / Caramel Iced Latte	4.00
Espresso & Tonic	4.00
Iced Spanish Latte	4.50
Iced Honeycomb Latte	4.50
Iced Dirty Chai Latte	4.50

Zumos y Sodas Naturales:

Limonada casera	3.50
Iced Tea casero de hibisco	3.20
Zumo de naranja	3.00
Kombucha	4.00
Agua	1.80
Agua con gas	2.50
Sodas naturales: hibisco & pomelo, jengibre & limón or mandarina & maracuyá	3.80

Sin Café:

	S / D
Latte de Chocolate (Dom.Republica 100%)	3.00
Masala Chai Latte / Frío	3.50 / 4.00
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 + 3.8 • feta + 4	
Tostada de salmón	11
Queso crema, salmón ahumado, rúcula, semillas mixtas y cebolla morada encurtida. (1, 4, 7, 11, 12)	
• huevo + 2 • aguacate + 2.8	
Bun de desayuno	9
Mayonesa picante, queso Havarti fundido, pavo en lonchas, aguacate y rúcula. (1, 3, 6, 7, 11, 12)	
• huevo + 2	
NEW Bun de setas al miso y pastrami	15
Setas con miso y miel, pepinillos baby, mezcla de quesos fundidos, mayonesa de miel y pastrami. (1, 3, 6, 7, 11, 12)	
NEW Kimchi & queso sandwich	11
Sandwich de mezcla de quesos, kimchi fermentado picante y mayonesa de miel. (1, 3, 4, 6, 7, 14)	
Mantequilla de cacahuete en brioche*	9
Mantequilla de cacahuete sobre brioche templado y sazonado con banana, canela, granola casera y sirope de arce. (1, 5, 11)	
<i>*Opción vegana disponible con pan de masa madre.</i>	
Tostada con tomate rallado (V)	3.5
Tomate rallado fresco con AOEV y sal. (1, 11)	
• huevo + 2 • aguacate + 2.8 • halloumi + 3.8 • feta + 4	
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:

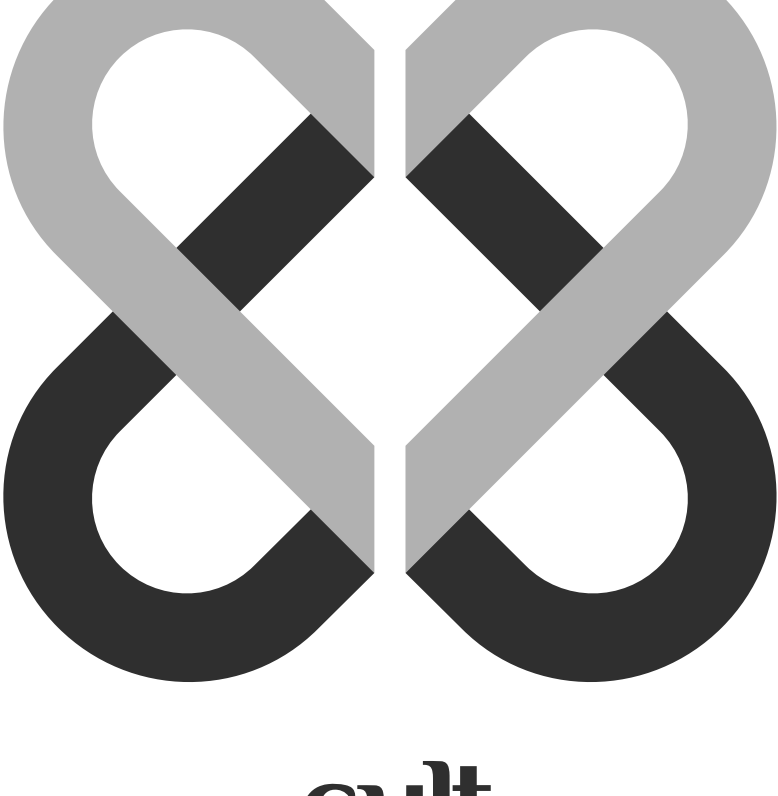
NEW Porridge (SG)	10
Avena sin gluten con canela, manzanas especiadas, nueces pecana caramelizadas, virutas de chocolate negro y sirope de arce. (6, 8)	
Yogur con granola (SG)	8
Yogur griego, granola casera sin gluten, frutas, con nuestra compota de frutas casera y miel. (7, 11)	
Açaí (V)(SG)	10
Sorbet de açaí, granola casera sin gluten, frutas de temporada. (11)	
• mantequilla de cacahuete + 1	

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.