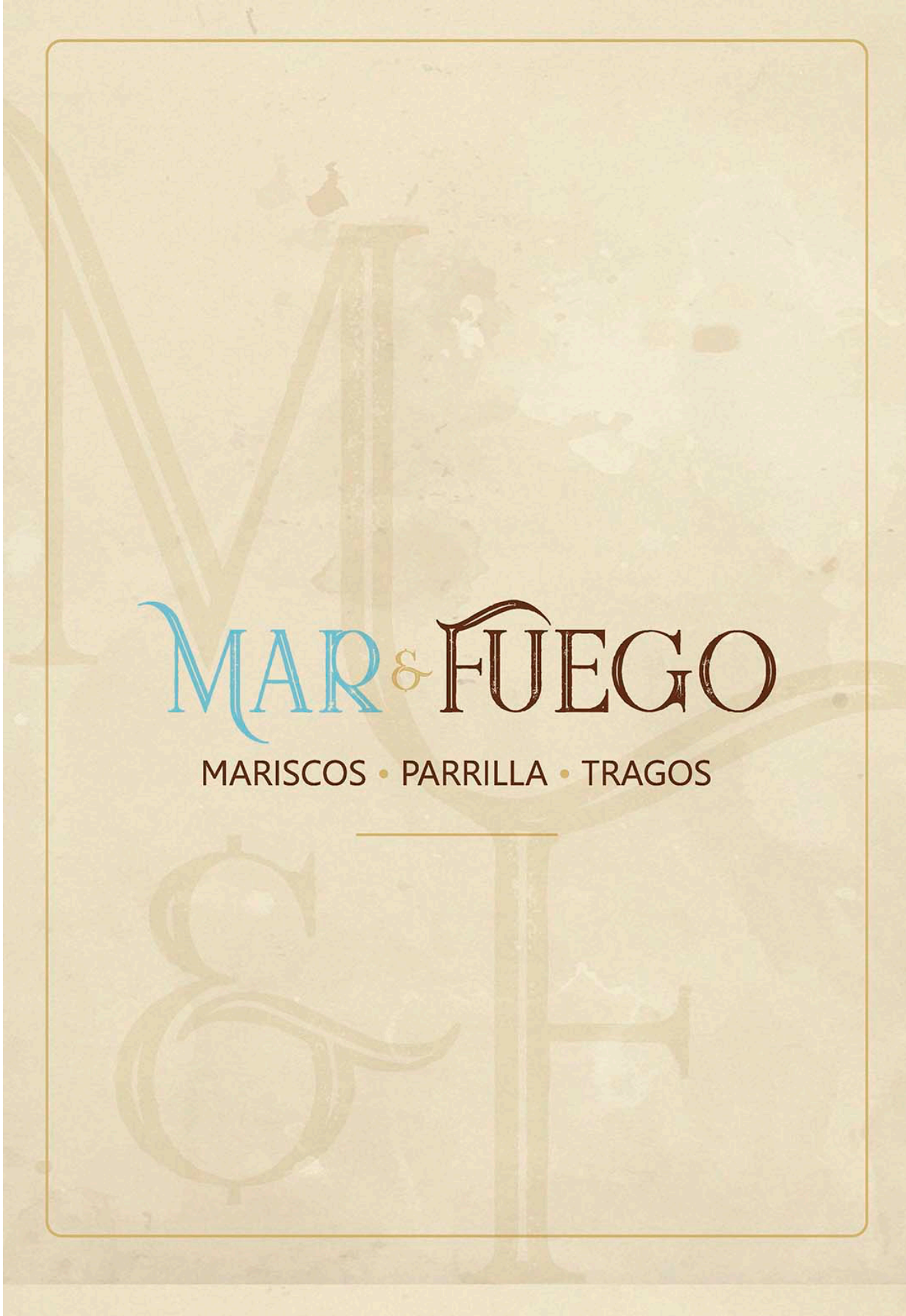
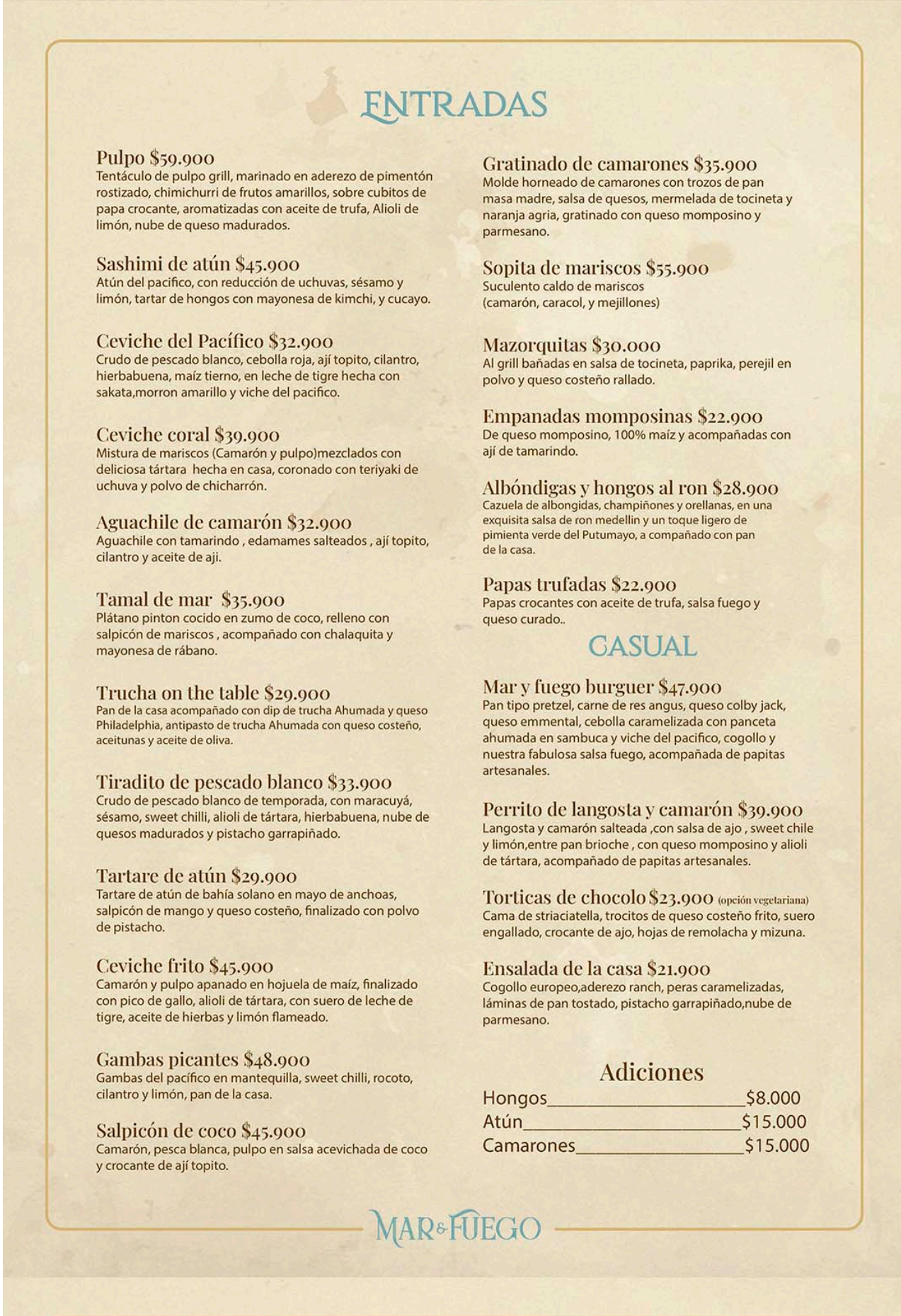
Sabor Y Gusto
Para amantes de la buena mesa

Carta Restaurante Mar y Fuego | Medellín

Junio 2024

Regresar


MAR & FUEGO
MARISCOS • PARRILLA • TRAGOS



ENTRADAS

Pulpo $59.900
Tentáculo de pulpo grill, marinado en aderezo de pimentón rostizado, chimichurri de frutos amarillos, sobre cubitos de papa crocante, aromatizadas con aceite de trufa, Alioli de limón, nube de queso madurados.

Sashimi de atún $45.900
Atún del pacifico, con reducción de uchuvas, sésamo y limón, tartar de hongos con mayonesa de kimchi, y cucayo.

Ceviche del Pacífico $32.900
Crudo de pescado blanco, cebolla roja, ají topito, cilantro, hierbabuena, maíz tierno, en leche de tigre hecha con sakata,morron amarillo y viche del pacifico.

Ceviche coral $39.900
Mistura de mariscos (Camarón y pulpo)mezclados con deliciosa tártara hecha en casa, coronado con teriyaki de uchuva y polvo de chicharrón.

Aguachile de camarón $32.900
Aguachile con tamarindo , edamames salteados , ají topito, cilantro y aceite de ají.

Tamal de mar $35.900
Plátano pinton cocido en zumo de coco, relleno con salpicón de mariscos , acompañado con chalaquita y mayonesa de rábano.

Trucha on the table $29.900
Pan de la casa acompañado con dip de trucha Ahumada y queso Philadelphia, antipasto de trucha Ahumada con queso costeño, aceitunas y aceite de oliva.

Tiradito de pescado blanco $33.900
Crudo de pescado blanco de temporada, con maracuyá, sésamo, sweet chilli, alioli de tártara, hierbabuena, nube de quesos madurados y pistacho garrapiñado.

Tartare de atún $29.900
Tartare de atún de bahía solano en mayo de anchoas, salpicón de mango y queso costeño, finalizado con polvo de pistacho.

Ceviche frito $45.900
Camarón y pulpo apanado en hojuela de maíz, finalizado con pico de gallo, alioli de tártara, con suero de leche de tigre, aceite de hierbas y limón flameado.

Gambas picantes $48.900
Gambas del pacifico en mantequilla, sweet chilli, rocoto, cilantro y limón, pan de la casa.

Salpicón de coco $45.900
Camarón, pesca blanca, pulpo en salsa acevichada de coco y crocante de ají topito.

Gratinado de camarones $35.900
Molde horneado de camarones con trozos de pan masa madre, salsa de quesos, mermelada de tocineta y naranja agria, gratinado con queso momposino y parmesano.

Sopita de mariscos $55.900
Suculento caldo de mariscos (camarón, caracol, y mejillones)

Mazorquitas $30.000
Al grill bañadas en salsa de tocineta, paprika, perejil en polvo y queso costeño rallado.

Empanadas momposinas $22.900
De queso momposino, 100% maíz y acompañadas con ají de tamarindo.

Albóndigas y hongos al ron $28.900
Cazuela de albongidas, champiñones y orellanas, en una exquisita salsa de ron medellin y un toque ligero de pimienta verde del Putumayo, a compañado con pan de la casa.

Papas trufadas $22.900
Papas crocantes con aceite de trufa, salsa fuego y queso curado..

CASUAL

Mar y fuego burguer $47.900
Pan tipo pretzel, carne de res angus, queso colby jack, queso emmental, cebolla caramelizada con panceta ahumada en sambuca y viche del pacifico, cogollo y nuestra fabulosa salsa fuego, acompañada de papitas artesanales.

Perrito de langosta y camarón $39.900
Langosta y camarón salteada ,con salsa de ajo , sweet chile y limón,entre pan brioche , con queso momposino y alioli de tártara, acompañado de papitas artesanales.

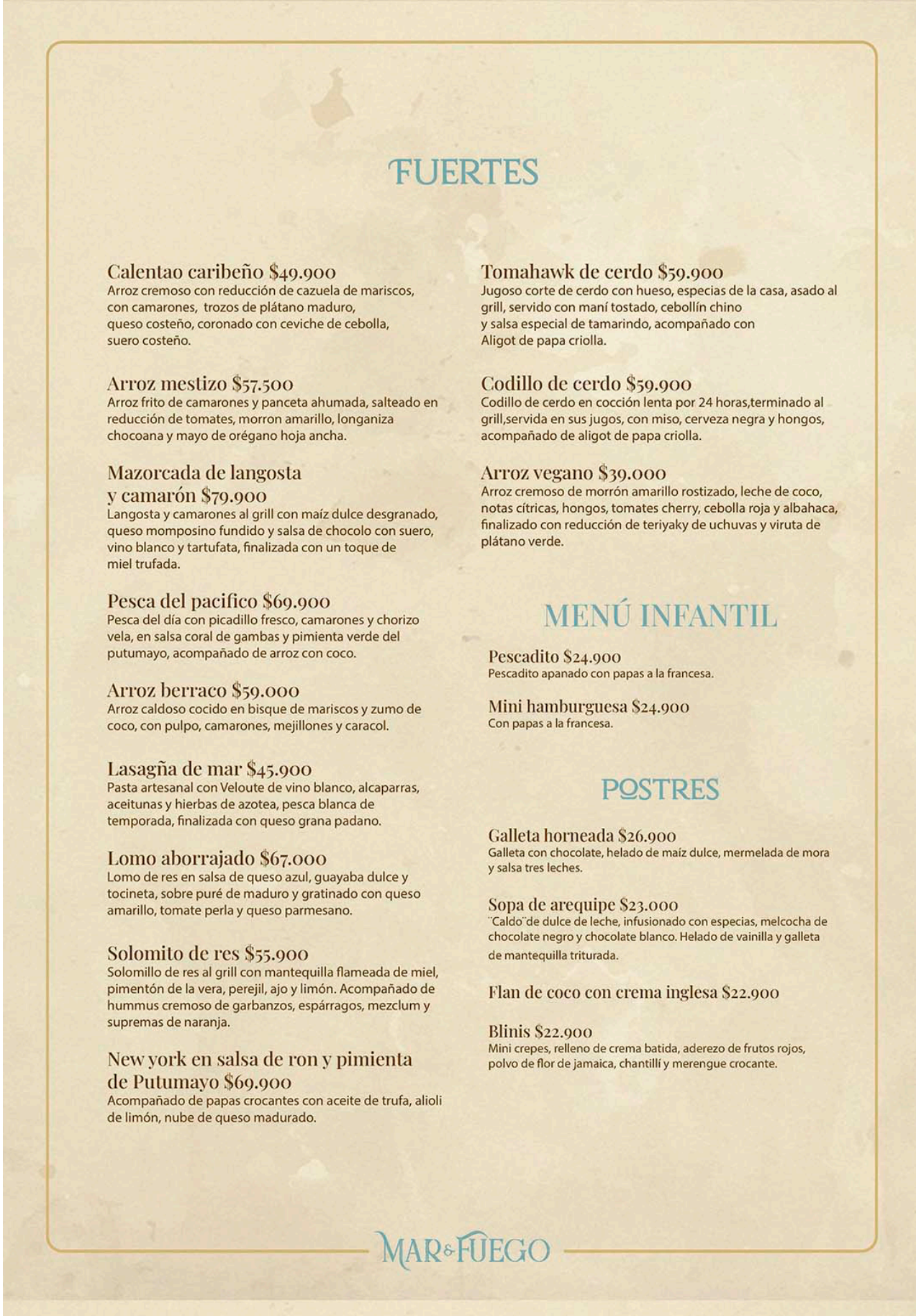
Torticas de chocolo $23.900 (opción vegetariana)
Cama de striaciatella, trocitos de queso costeño frito, suero engallado, crocante de ajo, hojas de remolacha y mizuna.

Ensalada de la casa $21.900
Cogollo europeo,aderezo ranch, peras caramelizadas, láminas de pan tostado, pistacho garrapiñado,nube de parmesano.

Adiciones

Hongos	$8.000
Atún	$15.000
Camarones	$15.000

MAR & FUEGO



FUERTES

Calentao caribeño $49.900
Arroz cremoso con reducción de cazuela de mariscos, con camarones, trozos de plátano maduro, queso costeño, coronado con ceviche de cebolla, suero costeño.

Arroz mestizo $57.500
Arroz frito de camarones y panceta ahumada, salteado en reducción de tomates, morron amarillo, longaniza chocoana y mayo de orégano hoja ancha.

Mazorcada de langosta y camarón $79.900
Langosta y camarones al grill con maíz dulce desgranado, queso momposino fundido y salsa de chocolo con suero, vino blanco y tartufata, finalizada con un toque de miel trufada.

Pesca del pacifico $69.900
Pesca del día con picadillo fresco, camarones y chorizo vela, en salsa coral de gambas y pimienta verde del putumayo, acompañado de arroz con coco.

Arroz berraco $59.000
Arroz caldoso cocido en bisque de mariscos y zumo de coco, con pulpo, camarones, mejillones y caracol.

Lasagña de mar $45.900
Pasta artesanal con Veloute de vino blanco, alcaparras, aceitunas y hierbas de azotea, pesca blanca de temporada, finalizada con queso grana padano.

Lomo aborrajado $67.000
Lomo de res en salsa de queso azul, guayaba dulce y tocineta, sobre puré de maduro y gratinado con queso amarillo, tomate perla y queso parmesano.

Solomito de res $55.900
Solomillo de res al grill con mantequilla flameada de miel, pimentón de la vera, perejil, ajo y limón. Acompañado de hummus cremoso de garbanzos, espárragos, mezclum y supremas de naranja.

New york en salsa de ron y pimienta de Putumayo $69.900
Acompañado de papas crocantes con aceite de trufa, alioli de limón, nube de queso madurado.

Tomahawk de cerdo $59.900
Jugoso corte de cerdo con hueso, especias de la casa, asado al grill, servido con maní tostado, cebollín chino y salsa especial de tamarindo, acompañado con Aligot de papa criolla.

Codillo de cerdo $59.900
Codillo de cerdo en cocción lenta por 24 horas,terminado al grill,servida en sus jugos, con miso, cerveza negra y hongos, acompañado de aligot de papa criolla.

Arroz vegano $39.000
Arroz cremoso de morrón amarillo rostizado, leche de coco, notas cítricas, hongos, tomates cherry, cebolla roja y albahaca, finalizado con reducción de teriyaky de uchuvas y viruta de plátano verde.

MENÚ INFANTIL

Pescadito $24.900
Pescadito apanado con papas a la francesa.

Mini hamburguesa $24.900
Con papas a la francesa.

POSTRES

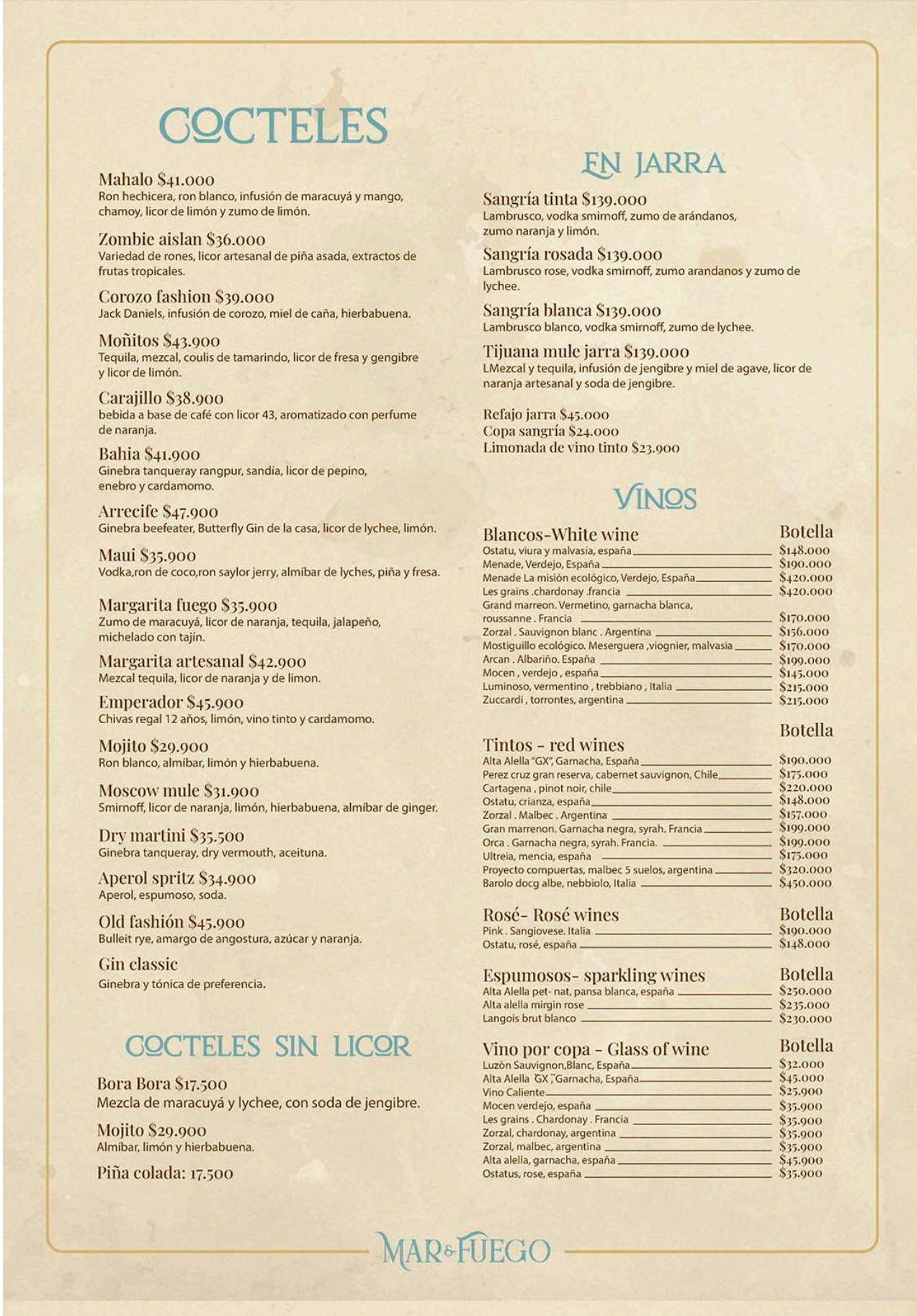
Galleta horneada $26.900
Galleta con chocolate, helado de maíz dulce, mermelada de mora y salsa tres leches.

Sopa de arequipe $23.000
¨Caldo¨de dulce de leche, infusionado con especias, melcocha de chocolate negro y chocolate blanco. Helado de vainilla y galleta de mantequilla triturada.

Flan de coco con crema inglesa $22.900

Blinis $22.900
Mini crepes, relleno de crema batida, aderezo de frutos rojos, polvo de flor de jamaica, chantilli y merengue crocante.

MAR & FUEGO



COCTELES

Mahalo $41.000
Ron hechicera, ron blanco, infusión de maracuyá y mango, chamoy, licor de limón y zumo de limón.

Zombie aislan $36.000
Variedad de rones, licor artesanal de piña asada, extractos de frutas tropicales.

Corozo fashion $39.000
Jack Daniels, infusión de corozo, miel de caña, hierbabuena.

Moñitos $43.900
Tequila, mezcal, coulis de tamarindo, licor de fresa y gengibre y licor de limón.

Carajillo $38.900
bebida a base de café con licor 43, aromatizado con perfume de naranja.

Bahia $41.900
Ginebra tanqueray rangpur, sandia, licor de pepino, enebro y cardamomo.

Arrecife $47.900
Ginebra beefeater, Butterfly Gin de la casa, licor de lychee, limón.

Maui $35.900
Vodka,ron de coco,ron saylor jerry, almíbar de lyches, piña y fresa.

Margarita fuego $35.900
Zumo de maracuyá, licor de naranja, tequila, jalapeño, michelado con tajín.

Margarita artesanal $42.900
Mezcal tequila, licor de naranja y de limon.

Emperador $45.900
Chivas regal 12 años, limón, vino tinto y cardamomo.

Mojito $29.900
Ron blanco, almíbar, limón y hierbabuena.

Moscow mule $31.900
Smirnoff, licor de naranja, limón, hierbabuena, almíbar de ginger.

Dry martini $35.500
Ginebra tanqueray, dry vermouth, aceituna.

Aperol spritz $34.900
Aperol, espumoso, soda.

Old fashión $45.900
Bulleit rye, amargo de angostura, azúcar y naranja.

Gin classic
Ginebra y tónica de preferencia.

COCTELES SIN LICOR

Bora Bora $17.500
Mezcla de maracuyá y lychee, con soda de jengibre.

Mojito $29.900
Almíbar, limón y hierbabuena.

Piña colada: 17.500

EN JARRA

Sangría tinta $139.000
Lambrusco, vodka smirnoff, zumo de arándanos, zumo naranja y limón.

Sangría rosada $139.000
Lambrusco rose, vodka smirnoff, zumo arandanos y zumo de lychee.

Sangría blanca $139.000
Lambrusco blanco, vodka smirnoff, zumo de lychee.

Tijuana mule jarra $139.000
LMezcal y tequila, infusión de jengibre y miel de agave, licor de naranja artesanal y soda de jengibre.

Refajo jarra $45.000
Copa sangría $24.000
Limonada de vino tinto $23.900

VINOS

Blancos-White wine	Botella
Ostatu, viura y malvasia, españa	$148.000
Menade, Verdejo, España	$190.000
Menade La misión ecológico, Verdejo, España	$420.000
Les grains .chardonay .francia	$420.000
Grand marreon. Vermetino, garnacha blanca, roussanne . Francia	$170.000
Zorzal . Sauvignon blanc . Argentina	$156.000
Mostiguillo ecológico. Meserguera ,viognier, malvasia	$170.000
Arcan . Albariño. España	$199.000
Mocen , verdejo , españa	$145.000
Luminoso, vermentino , trebbiano , Italia	$215.000
Zuccardi , torrontes, argentina	$215.000

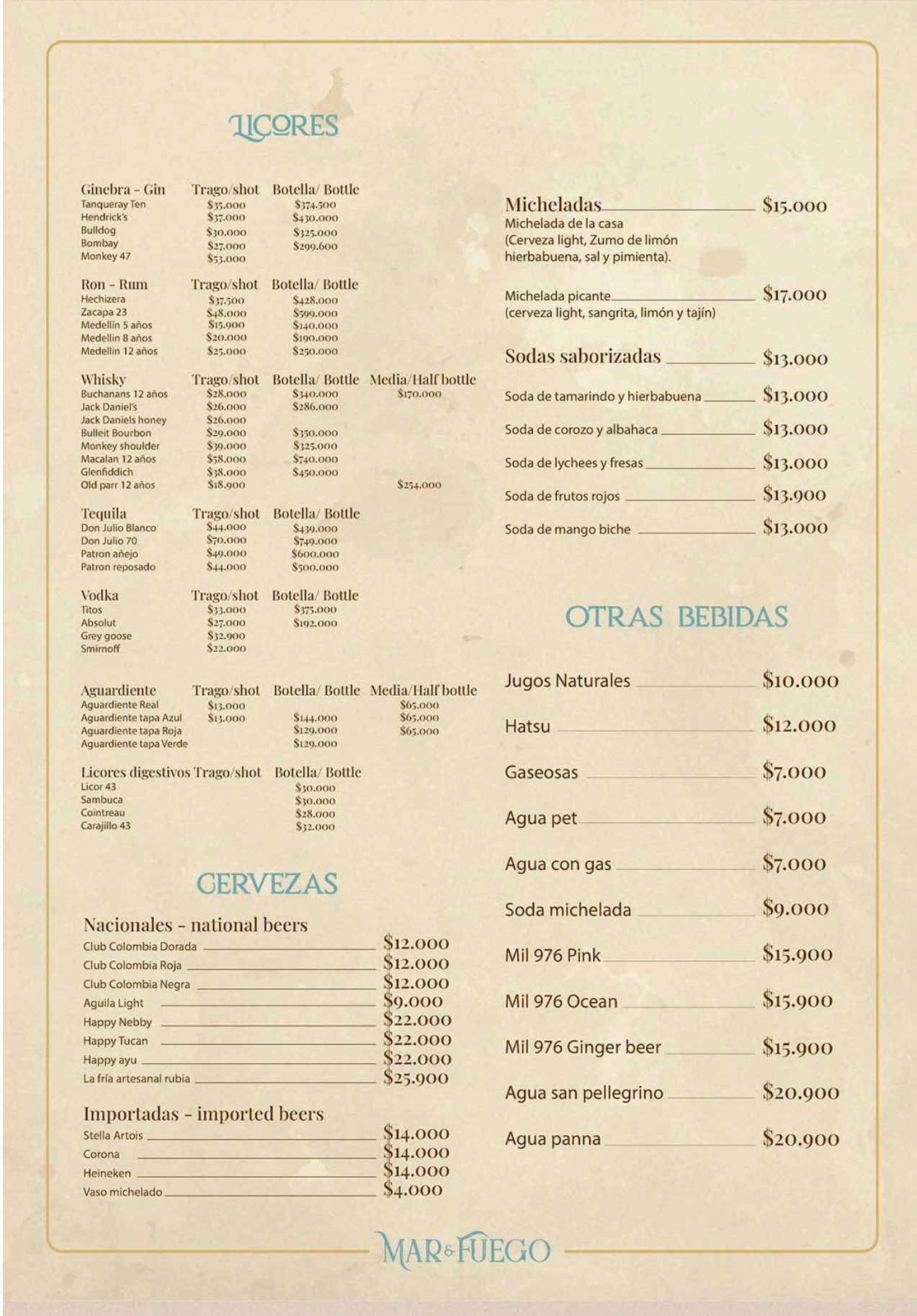
Tintos - red wines	Botella
Alta Alella "GX", Garnacha, España	$190.000
Perez cruz gran reserva, cabernet sauvignon, Chile	$175.000
Cartagena , pinot noir, chile	$220.000
Ostatu, crianza, españa	$148.000
Zorzal . Malbec . Argentina	$157.000
Gran marrenon. Garnacha negra, syrah. Francia	$199.000
Orca . Garnacha negra, syrah. Francia.	$199.000
Ultreia, mencia, españa	$175.000
Proyecto compuertas, malbec 5 suelos, argentina	$320.000
Barolo docg albe, nebbiolo, Italia	$450.000

Rosé- Rosé wines	Botella
Pink . Sangiovese. Italia	$190.000
Ostatu, rosé, españa	$148.000

Espumosos- sparkling wines	Botella
Alta Alella pet- nat, pansa blanca, españa	$250.000
Alta alella mirgin rose	$235.000
Langois brut blanco	$230.000

Vino por copa - Glass of wine	Botella
Luzòn Sauvignon,Blanc, España	$32.000
Alta Alella "GX",Garnacha, España	$45.000
Vino Caliente	$25.900
Mocen verdejo, españa	$35.900
Les grains . Chardonay . Francia	$35.900
Zorzal, chardonay, argentina	$35.900
Zorzal, malbec, argentina	$35.900
Alta alella, garnacha, españa	$45.900
Ostatus, rose, españa	$35.900

MAR & FUEGO



LICORES

Ginebra - Gin	Trago/shot	Botella/ Bottle
Tanqueray Ten	$35.000	$374.500
Hendrick's	$37.000	$430.000
Bulldog	$30.000	$325.000
Bombay	$27.000	$299.600
Monkey 47	$53.000	

Ron - Rum	Trago/shot	Botella/ Bottle
Hechizera	$37.500	$428.000
Zacapa 23	$48.000	$599.000
Medellín 5 años	$15.900	$140.000
Medellín 8 años	$20.000	$190.000
Medellín 12 años	$25.000	$250.000

Whisky	Trago/shot	Botella/ Bottle	Media/Half bottle
Buchanans 12 años	$28.000	$340.000	$170.000
Jack Daniel's	$26.000	$286.000	
Jack Daniels honey	$26.000		
Bulleit Bourbon	$29.000	$350.000	
Monkey shoulder	$39.000	$325.000	
Macalan 12 años	$58.000	$740.000	
Glenfiddich	$38.000	$450.000	
Old parr 12 años	$18.900		$254.000

Tequila	Trago/shot	Botella/ Bottle
Don Julio Blanco	$44.000	$439.000
Don Julio 70	$70.000	$749.000
Patron añejo	$49.000	$600.000
Patron reposado	$44.000	$500.000

Vodka	Trago/shot	Botella/ Bottle
Titos	$33.000	$375.000
Absolut	$27.000	$192.000
Grey goose	$32.900	
Smirnoff	$22.000	

Aguardiente	Trago/shot	Botella/ Bottle	Media/Half bottle
Aguardiente Real	$13.000		$65.000
Aguardiente tapa Azul	$13.000	$144.000	$65.000
Aguardiente tapa Roja		$129.000	$65.000
Aguardiente tapa Verde		$129.000	

Licores digestivos	Trago/shot	Botella/ Bottle
Licor 43		$30.000
Sambuca		$30.000
Cointreau		$28.000
Carajillo 43		$32.000

CERVEZAS

Nacionales - national beers	
Club Colombia Dorada	$12.000
Club Colombia Roja	$12.000
Club Colombia Negra	$12.000
Aguila Light	$9.000
Happy Nebby	$22.000
Happy Tucan	$22.000
Happy ayu	$22.000
La fría artesanal rubia	$25.900

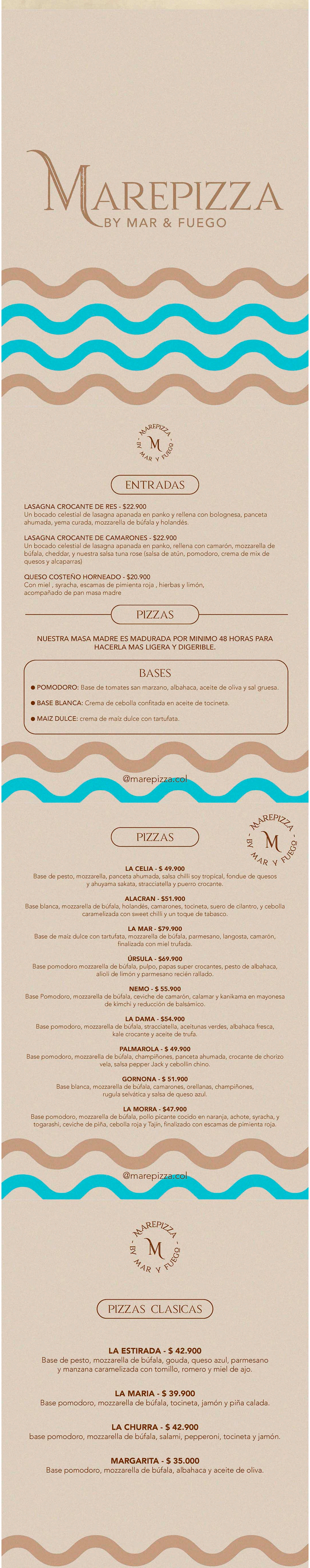
Importadas - imported beers	
Stella Artois	$14.000
Corona	$14.000
Heineken	$14.000
Vaso michelado	$4.000

Micheladas Michelada de la casa (Cerveza light, Zumo de limón hierbabuena, sal y pimienta).	$15.000
Michelada picante (cerveza light, sangrita, limón y tajín)	$17.000
Sodas saborizadas	$13.000
Soda de tamarindo y hierbabuena	$13.000
Soda de corozo y albahaca	$13.000
Soda de lychees y fresas	$13.000
Soda de frutos rojos	$13.900
Soda de mango biche	$13.000

OTRAS BEBIDAS

Jugos Naturales	$10.000
Hatsu	$12.000
Gaseosas	$7.000
Agua pet	$7.000
Agua con gas	$7.000
Soda michelada	$9.000
Mil 976 Pink	$15.900
Mil 976 Ocean	$15.900
Mil 976 Ginger beer	$15.900
Agua san pellegrino	$20.900
Agua panna	$20.900

MAR & FUEGO



MAREPIZZA
BY MAR & FUEGO

ENTRADAS

LASAGNA CROCANTE DE RES - $22.900
Un bocado celestial de lasagna apanada en panko y rellena con bolognesa, panceta ahumada, yema curada, mozzarella de búfala y holandés.

LASAGNA CROCANTE DE CAMARONES - $22.900
Un bocado celestial de lasagna apanada en panko, rellena con camarón, mozzarella de búfala, cheddar, y nuestra salsa tuna rose (salsa de atún, pomodoro, crema de mix de quesos y alcaparras)

QUESO COSTEÑO HORNEADO - $20.900
Con miel , syracha, escamas de pimienta roja , hierbas y limón, acompañado de pan masa madre

PIZZAS

NUESTRA MASA MADRE ES MADURADA POR MINIMO 48 HORAS PARA HACERLA MAS LIGERA Y DIGERIBLE.

BASES

- **POMODORO:** Base de tomates san marzano, albahaca, aceite de oliva y sal gruesa.
- **BASE BLANCA:** Crema de cebolla confitada en aceite de tocineta.
- **MAIZ DULCE:** crema de maíz dulce con tartufata.

@marepizza.col

PIZZAS

LA CELIA - $ 49.900
Base de pesto, mozzarella, panceta ahumada, salsa chilli soy tropical, fondue de quesos y ahuyama sakata, stracciatella y puerro crocante.

ALACRAN - $51.900
Base blanca, mozzarella de búfala, holandés, camarones, tocineta, suero de cilantro, y cebolla caramelizada con sweet chilli y un toque de tabasco.

LA MAR - $79.900
Base de maíz dulce con tartufata, mozzarella de búfala, parmesano, langosta, camarón, finalizada con miel trufada.

ÚRSULA - $69.900
Base pomodoro mozzarella de búfala, pulpo, papas super crocantes, pesto de albahaca, alioli de limón y parmesano recién rallado.

NEMO - $ 55.900
Base Pomodoro, mozzarella de búfala, ceviche de camarón, calamar y kanikama en mayonesa de kimchi y reducción de balsámico.

LA DAMA - $54.900
Base pomodoro, mozzarella de búfala, stracciatella, aceitunas verdes, albahaca fresca, kale crocante y aceite de trufa.

PALMAROLA - $ 49.900
Base pomodoro, mozzarella de búfala, champiñones, panceta ahumada, crocante de chorizo vela, salsa pepper Jack y cebollin chino.

GORNONA - $ 51.900
Base blanca, mozzarella de búfala, camarones, orellanas, champiñones, rugula selvática y salsa de queso azul.

LA MORRA - $47.900
Base pomodoro, mozzarella de búfala, pollo picante cocido en naranja, achote, syracha, y togarashi, ceviche de piña, cebolla roja y Tajín, finalizado con escamas de pimienta roja.

@marepizza.col

PIZZAS CLASICAS

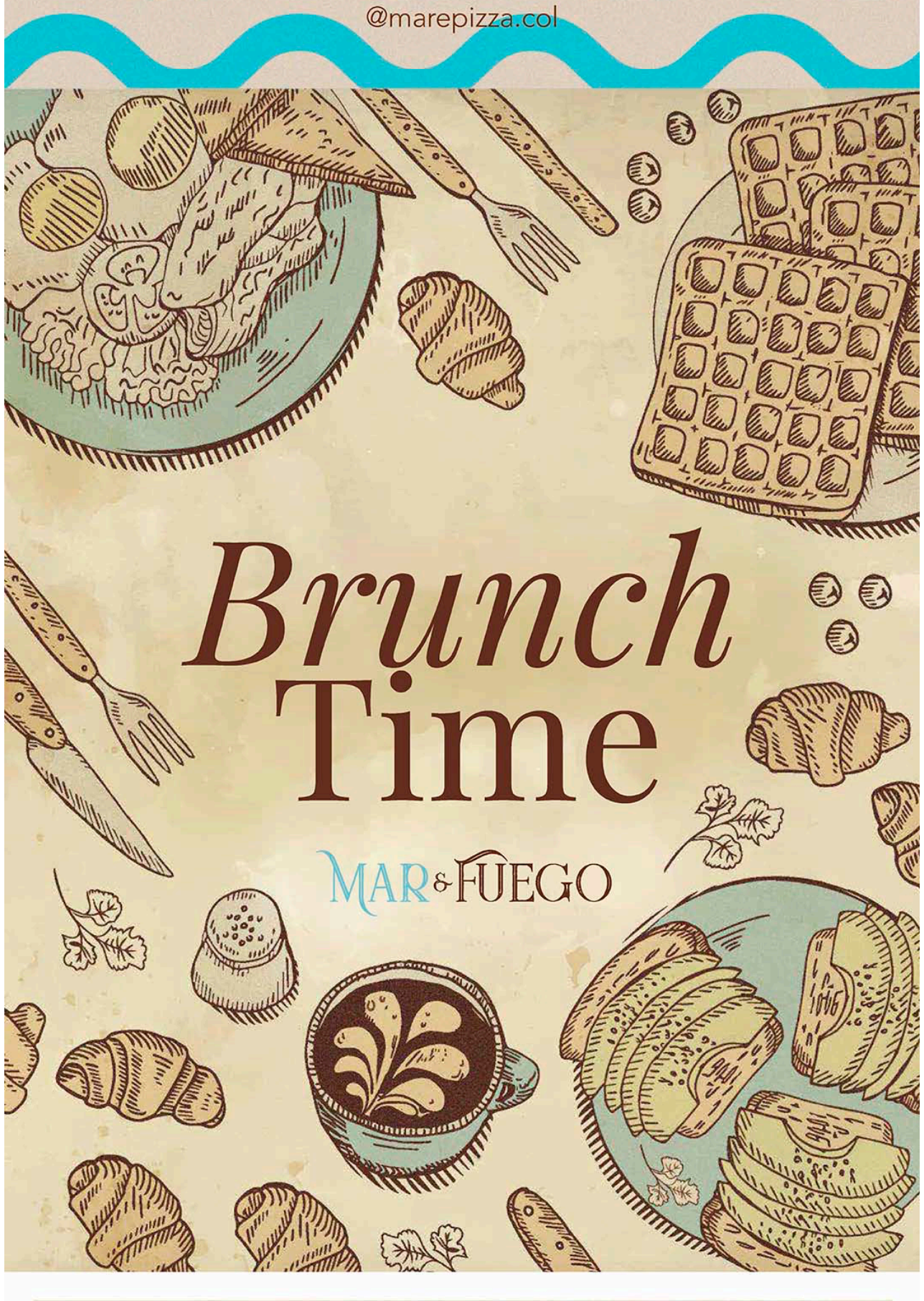
LA ESTIRADA - $ 42.900
Base de pesto, mozzarella de búfala, gouda, queso azul, parmesano y manzana caramelizada con tomillo, romero y miel de ajo.

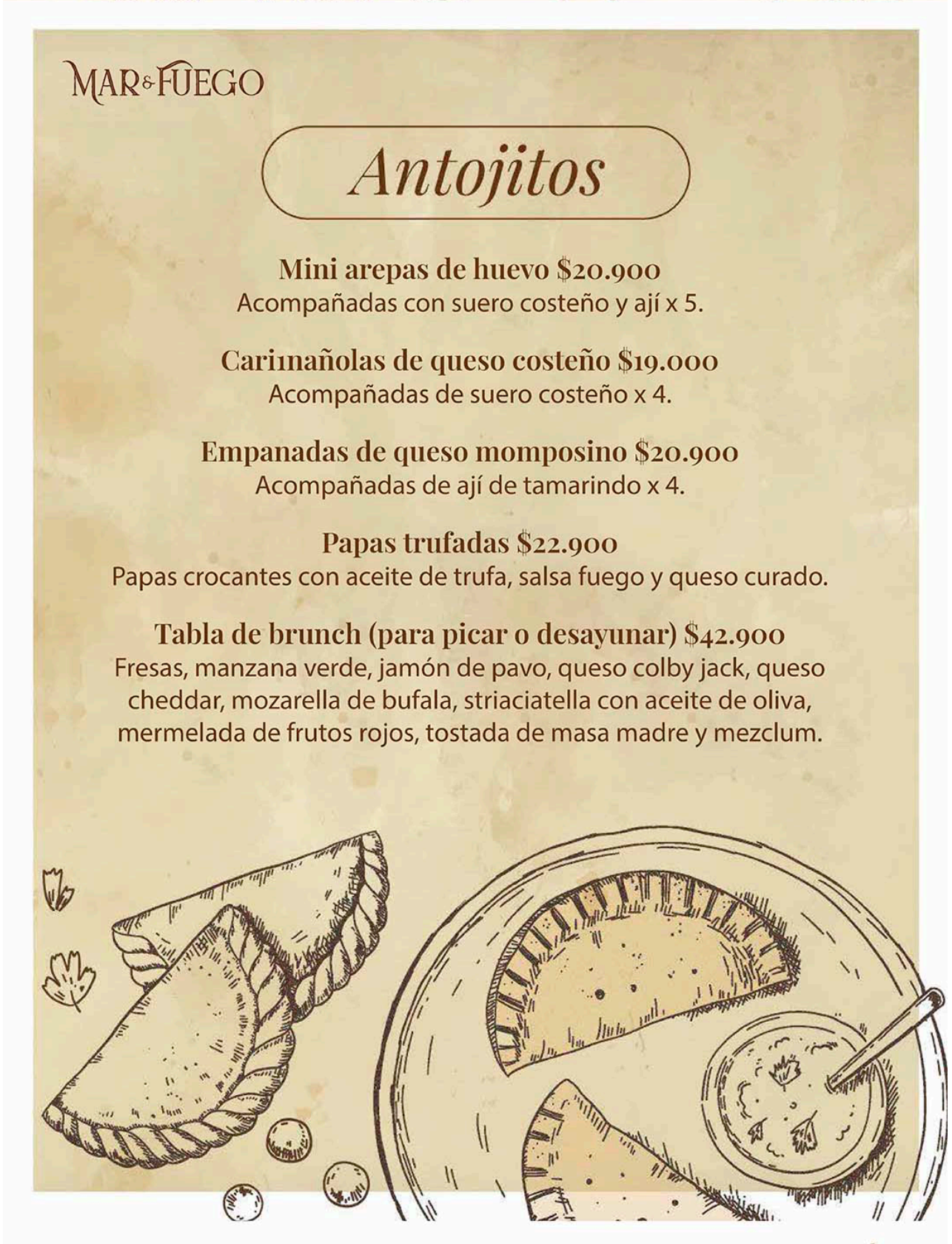
LA MARIA - $ 39.900
Base pomodoro, mozzarella de búfala, tocineta, jamón y piña calada.

LA CHURRA - $ 42.900
base pomodoro, mozzarella de búfala, salami, pepperoni, tocineta y jamón.

MARGARITA - $ 35.000
Base pomodoro, mozzarella de búfala, albahaca y aceite de oliva.

@marepizza.col





MAR & FUEGO

Antojitos

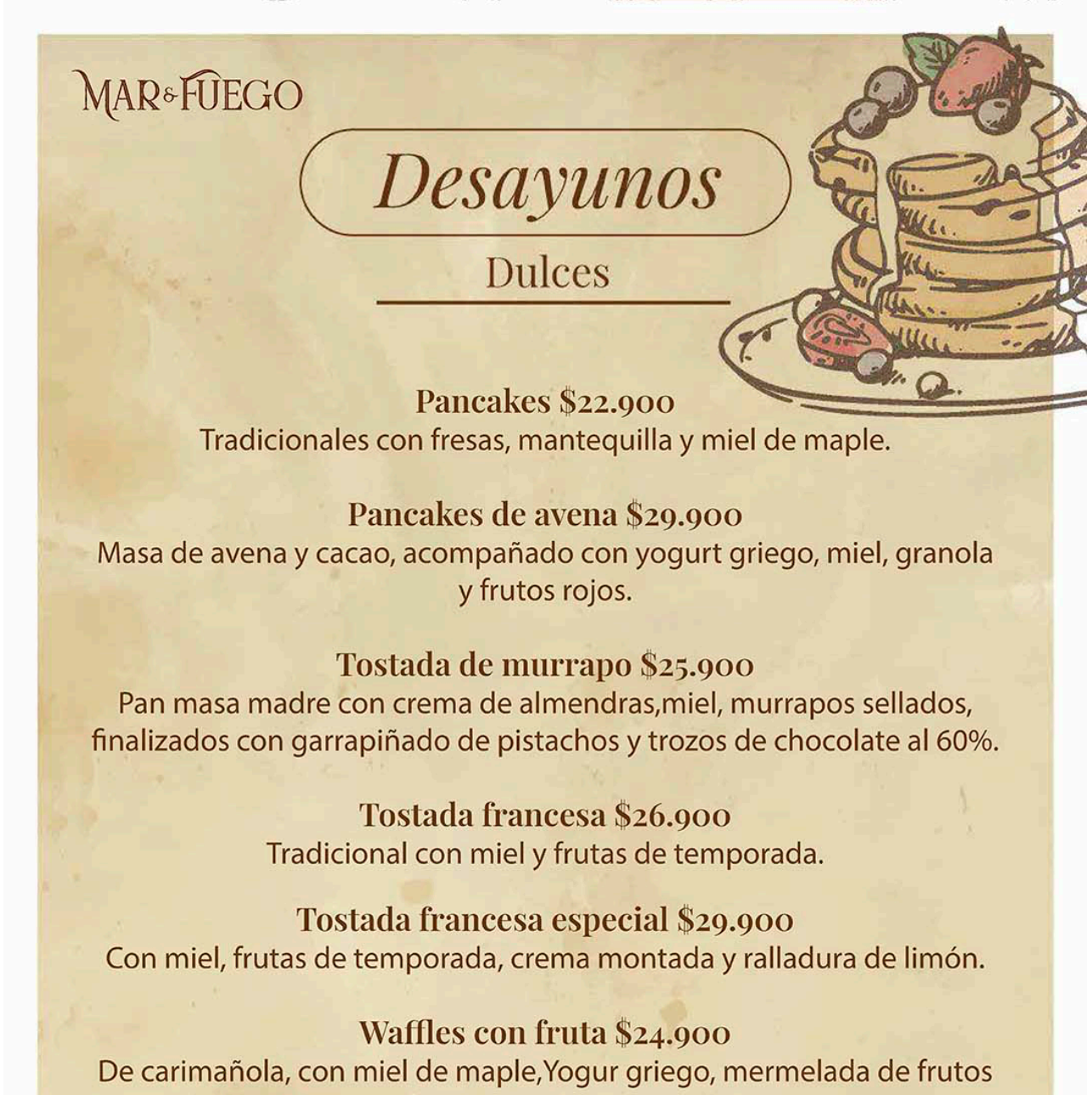
Mini arepas de huevo $20.900
Acompañadas con suero costeño y ají x 5.

Carimañolas de queso costeño $19.000
Acompañadas de suero costeño x 4.

Empanadas de queso momposino $20.900
Acompañadas de ají de tamarindo x 4.

Papas trufadas $22.900
Papas crocantes con aceite de trufa, salsa fuego y queso curado.

Tabla de brunch (para picar o desayunar) $42.900
Fresas, manzana verde, jamón de pavo, queso colby jack, queso cheddar, mozarella de bufala, striaciatella con aceite de oliva, mermelada de frutos rojos, tostada de masa madre y mezclum.



MAR & FUEGO

Desayunos
Dulces

Pancakes $22.900
Tradicionales con fresas, mantequilla y miel de maple.

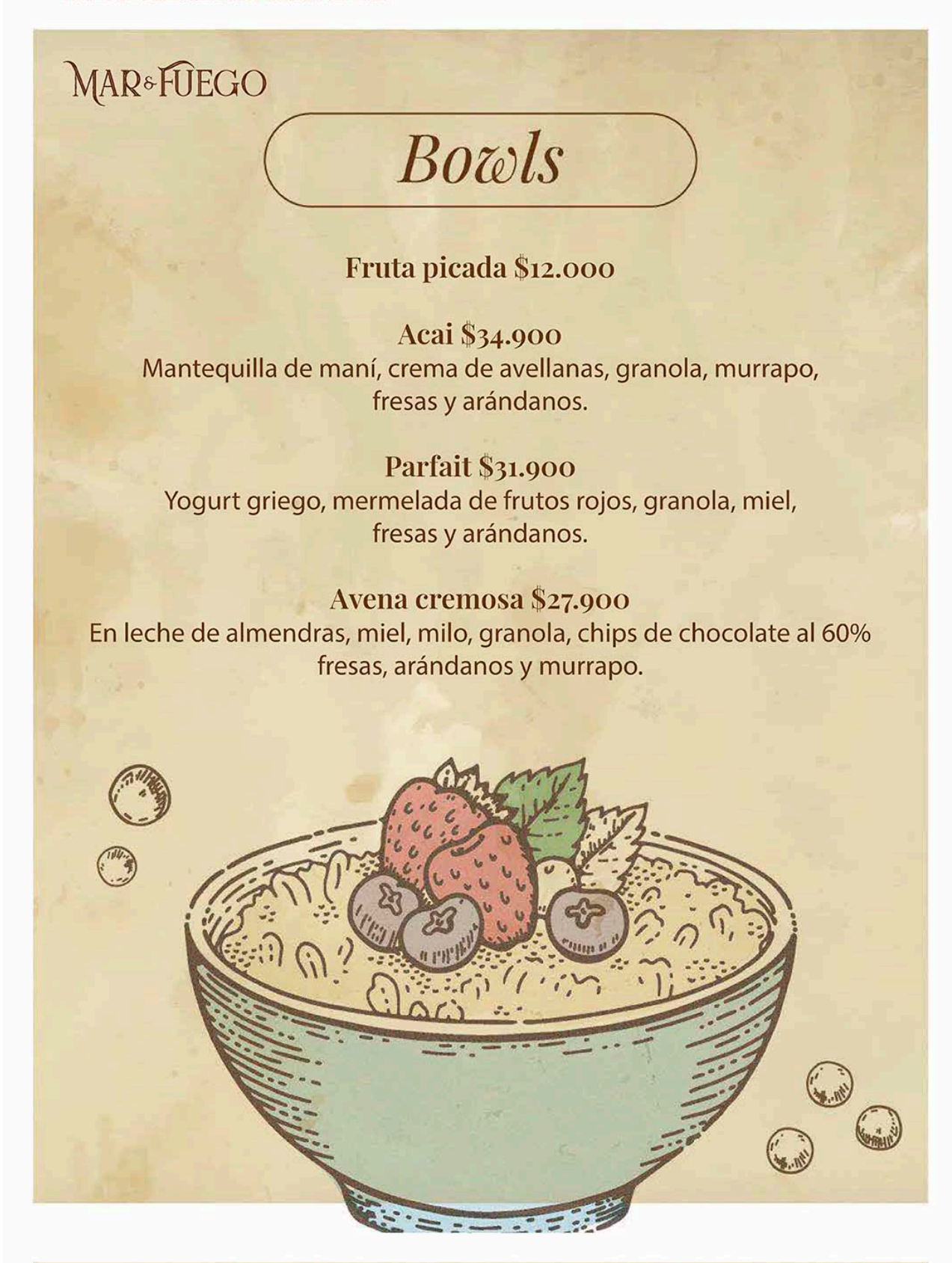
Pancakes de avena $29.900
Masa de avena y cacao, acompañado con yogurt griego, miel, granola y frutos rojos.

Tostada de murrapo $25.900
Pan masa madre con crema de almendras,miel, murrapos sellados, finalizados con garrapiñado de pistachos y trozos de chocolate al 60%.

Tostada francesa $26.900
Tradicional con miel y frutas de temporada.

Tostada francesa especial $29.900
Con miel, frutas de temporada, crema montada y ralladura de limón.

Waffles con fruta $24.900
De carimañola, con miel de maple,Yogur griego, mermelada de frutos rojos, fresas, arándanos y granola.



MAR & FUEGO

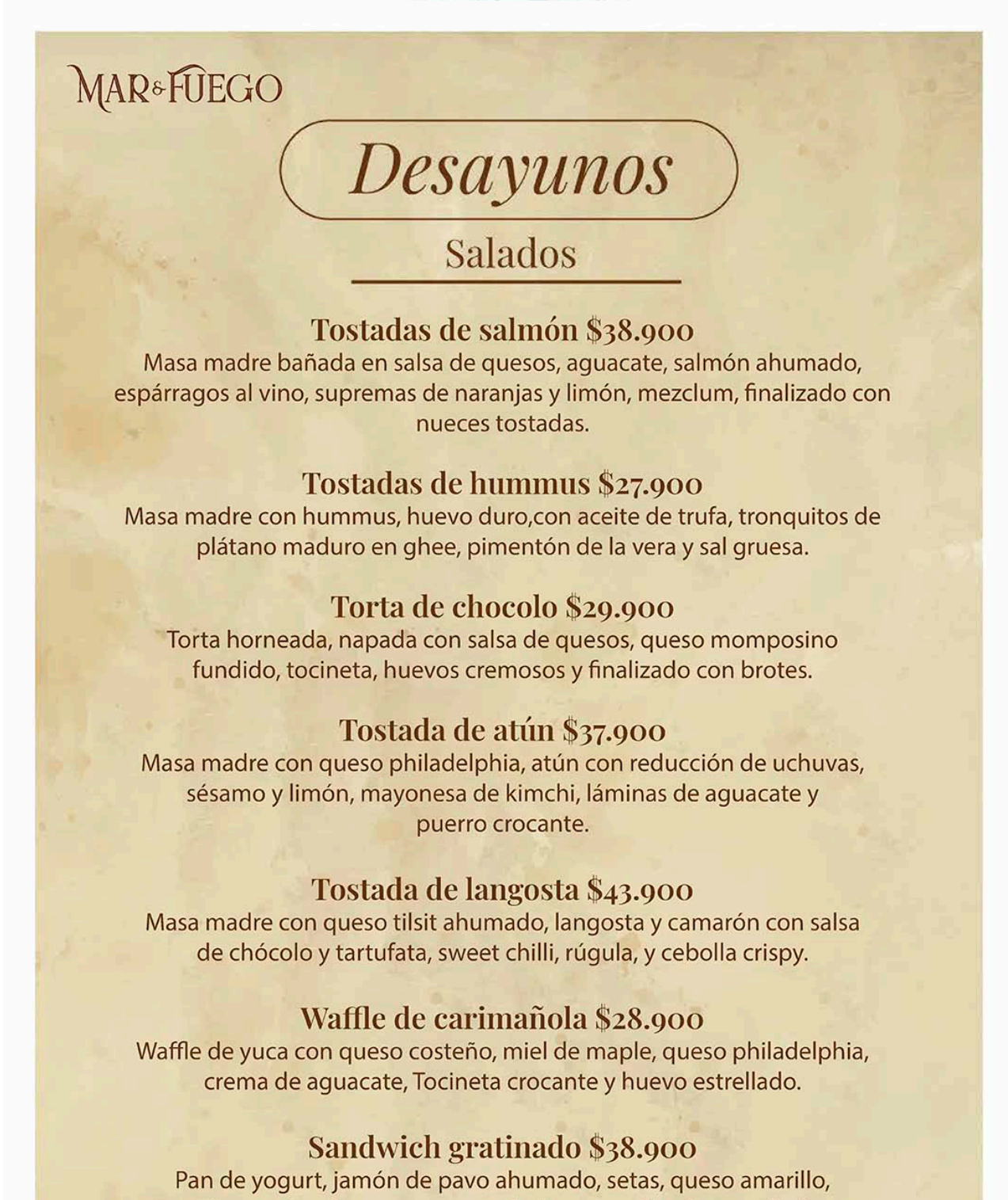
Bowls

Fruta picada $12.000

Acai $34.900
Mantequilla de maní, crema de avellanas, granola, murrapo, fresas y arándanos.

Parfait $31.900
Yogurt griego, mermelada de frutos rojos, granola, miel, fresas y arándanos.

Avena cremosa $27.900
En leche de almendras, miel, milo, granola, chips de chocolate al 60% fresas, arándanos y murrapo.



MAR & FUEGO

Desayunos
Salados

Tostadas de salmón $38.900
Masa madre bañada en salsa de quesos, aguacate, salmón ahumado, espárragos al vino, supremas de naranjas y limón, mezclum, finalizado con nueces tostadas.

Tostadas de hummus $27.900
Masa madre con hummus, huevo duro,con aceite de trufa, tronquitos de plátano maduro en ghee, pimentón de la vera y sal gruesa.

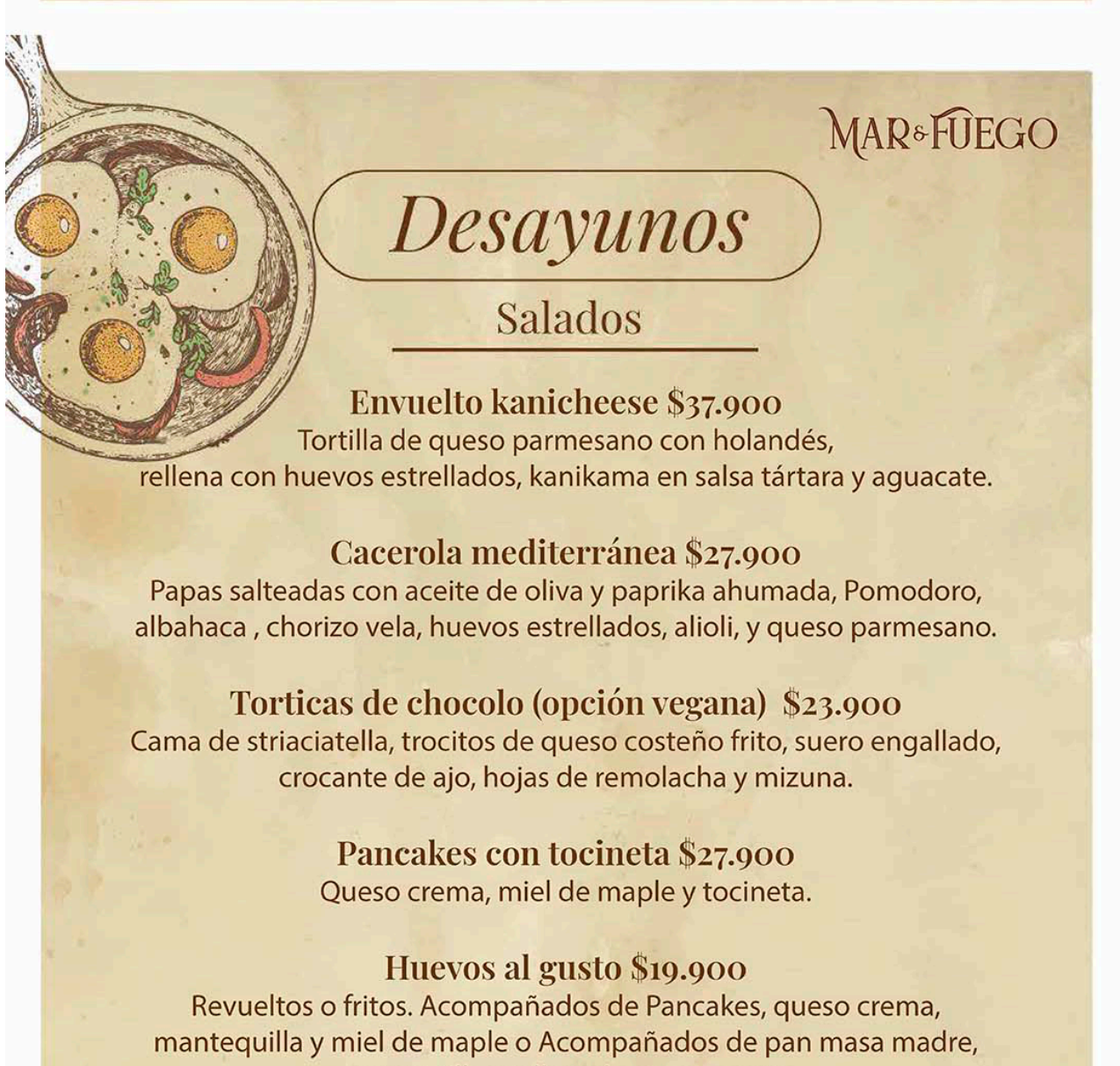
Torta de chocolo $29.900
Torta horneada, napada con salsa de quesos, queso momposino fundido, tocineta, huevos cremosos y finalizado con brotes.

Tostada de atún $37.900
Masa madre con queso philadelphia, atún con reducción de uchuvas, sésamo y limón, mayonesa de kimchi, láminas de aguacate y puerro crocante.

Tostada de langosta $43.900
Masa madre con queso tilsit ahumado, langosta y camarón con salsa de chócolo y tartufata, sweet chilli, rúgula, y cebolla crispy.

Waffle de carimañola $28.900
Waffle de yuca con queso costeño, miel de maple, queso philadelphia, crema de aguacate, Tocineta crocante y huevo estrellado.

Sandwich gratinado $38.900
Pan de yogurt, jamón de pavo ahumado, setas, queso amarillo, napado en salsa de queso pepper Jack y aromatizado con albahaca.



MAR & FUEGO

Desayunos
Salados

Envuelto kanicheese $37.900
Tortilla de queso parmesano con holandés, rellena con huevos estrellados, kanikama en salsa tártara y aguacate.

Cacerola mediterránea $27.900
Papas salteadas con aceite de oliva y paprika ahumada, Pomodoro, albahaca , chorizo vela, huevos estrellados, alioli, y queso parmesano.

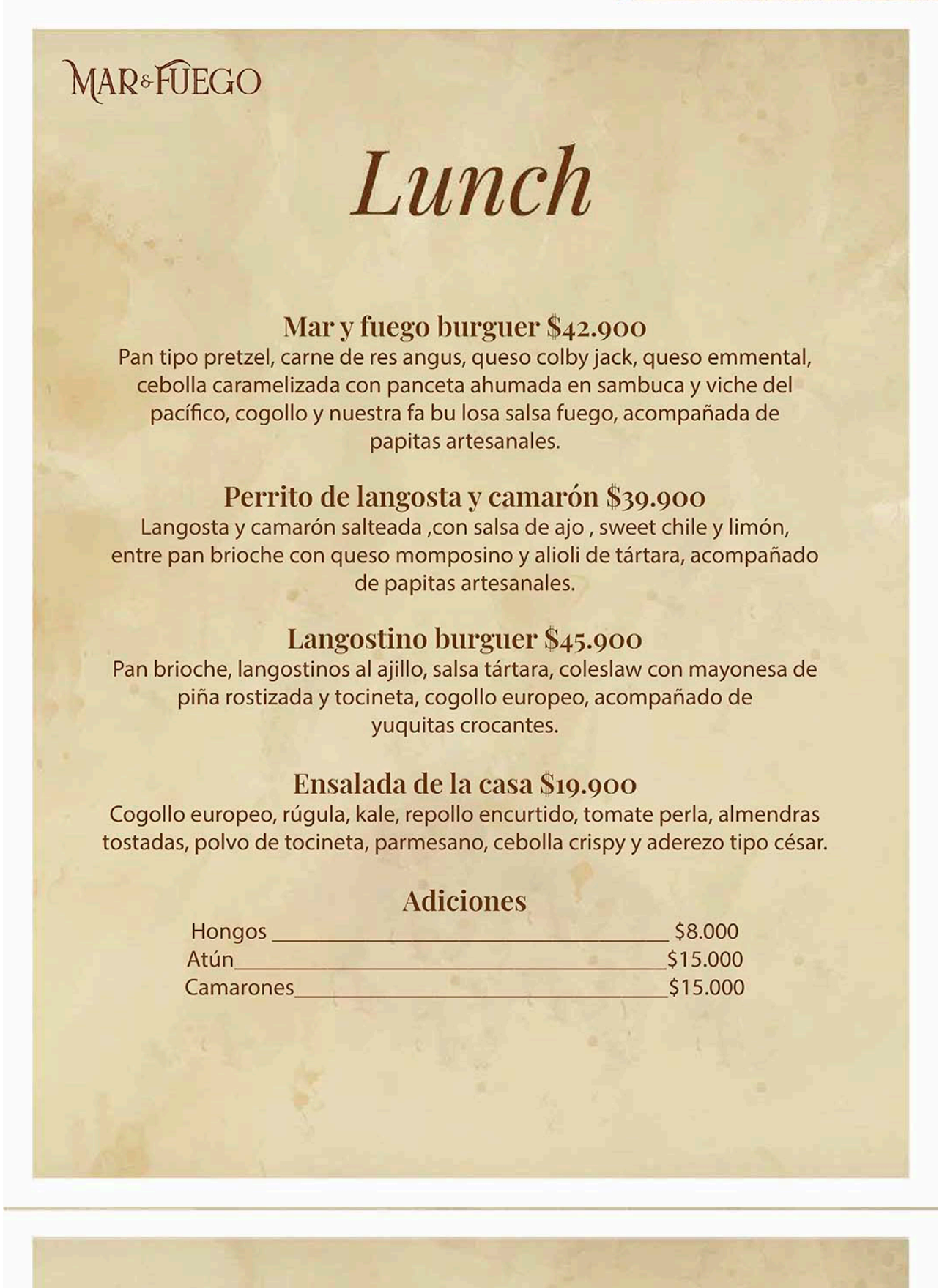
Torticas de chocolo (opción vegana) $23.900
Cama de striaciatella, trocitos de queso costeño frito, suero engallado, crocante de ajo, hojas de remolacha y mizuna.

Pancakes con tocineta $27.900
Queso crema, miel de maple y tocineta.

Huevos al gusto $19.900
Revueltos o fritos. Acompañados de Pancakes, queso crema, mantequilla y miel de maple o Acompañados de pan masa madre, mantequilla avellanada, queso crema y mermelada frutos rojos.

Adiciones

• Albahaca, tomate perla	$4.000
• Hongos	$4.000
• Maíz tierno	$4.000
• Tocineta	$6.000
• Aguacate	$5.000



MAR & FUEGO

Lunch

Mar y fuego burguer $42.900
Pan tipo pretzel, carne de res angus, queso colby jack, queso emmental, cebolla caramelizada con panceta ahumada en sambuca y viche del pacífico, cogollo y nuestra fa bu losa salsa fuego, acompañada de papitas artesanales.

Perrito de langosta y camarón $39.900
Langosta y camarón salteada ,con salsa de ajo , sweet chile y limón, entre pan brioche con queso momposino y alioli de tártara, acompañado de papitas artesanales.

Langostino burguer $45.900
Pan brioche, langostinos al ajillo, salsa tártara, coleslaw con mayonesa de piña rostizada y tocineta, cogollo europeo, acompañado de yuquitas crocantes.

Ensalada de la casa $19.900
Cogollo europeo, rúgula, kale, repollo encurtido, tomate perla, almendras tostadas, polvo de tocineta, parmesano, cebolla crispy y aderezo tipo césar.

Adiciones

Hongos	$8.000
Atún	$15.000
Camarones	$15.000

Bebidas

Bebidas con licor

Copa de mimosa	$21.900
Jarra de mimosa	$110.000
Copa tinto de verano	$25.900
Jarra tinto de verano	$125.000
Copa limonada de vino tinto	$21.900
Carajillo con perfume de naranja	$38.900
Aperol spritz	$34.900

Frias

Milo	$10.900
Milo con chantilly y salsa de chocolate	$14.000
Sodas saborizadas	$13.000
Batido verde	$12.000
Batido de kola román	$12.900
Jugos naturales	$10.000
Jugo natural de naranja	$10.000
Jugo de sandía	$10.000
Jugo de sandía con leche condensada	$12.000

MAR&FUEGO

Brunch
Ahora podrás
disfrutar todos los jueves
Mimosas 2x1
MAR&FUEGO
RESTAURANTE - BAR

MAR&FUEGO

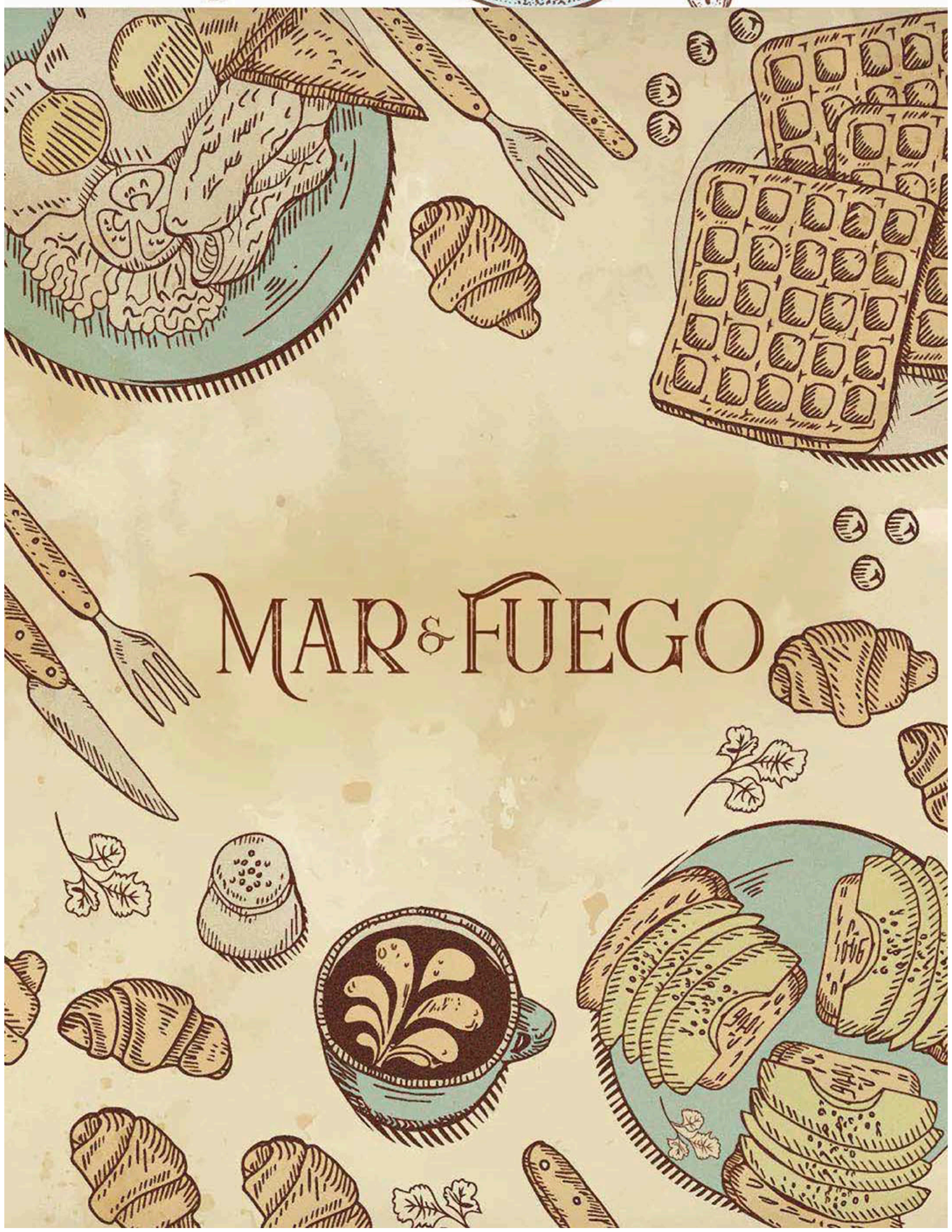
Bebidas

Clásicos del café

Expresso	$7.900
Americano	$6.900
Americano frio	$6.900
Capuccino	$10.900
Capuccino en leche de almendras	$11.900
Latte	$9.900
Latte en leche de almendras	$10.900
Mocaccino	$10.900
Granizado de café con salsa de Hershey's	$13.900
Caramel latte	$11.900
Soda café	$13.000

Calientes

Chocolate	$7.900
Chocolate en leche de almendras	$8.900
Avena con chocolate blanco	$11.900
Aromatica: frutos rojos - frutos amarillos	$8.000
Té chai	$12.900



Regresar