



Café y  
Canela

SABOR DE ORIGEN

Todas nuestras preparaciones de café son en base a espresso doble.

## ESPRESSO DOBLE

Extracción de 45 a 60 ml del mejor origen de café.

\$2.000

## AMERICANO

Espresso y adición de agua caliente.

\$2.200

## BOMBÓN

Base de leche condensada, espresso y leche texturizada.

\$3.000

## CAPUCCINO

Espresso y leche texturizada.

\$2.600

## CAPUCCINO SABORES

Espresso, leche texturizada y syrup a elección.

\$3.000

## CAPUCCINO ROSA

Syrup de frambuesa, espresso, Leche texturizada y polvo natural rosa.

\$3.000

## CAPUCCINO NUTELLA

Vaso bañado en nutella, espresso, leche texturizada, crema chantilly, decorado con avellanas.

\$3.800

## CORTADO

Espresso, agua caliente y un toque de leche texturizada.

\$2.500

## FLAT WHITE

Espresso y leche texturizada con fuerte protagonismo del café.

\$2.500

## IRLANDÉS

Espresso, shot de whisky, syrup de Caramelo, leche texturizada, Crema y decorado con nuez moscada.

\$3.700

## LATTE

Espresso y mayor cantidad de leche que un capuccino.

\$2.800

## LATTE SABORES

Espresso, syrup a elección y mayor cantidad de leche texturizada que el capuccino.

\$3.200

## MANJA LATTE

Paleta de chocolate rellena de manjar, espresso y leche texturizada.

\$4.500

## MOCKACCINO

Espresso, chocolate de especialidad y leche texturizada.

\$3.000

## MOCKA BLANCO

Espresso, chocolate blanco y leche texturizada.

\$3.000

## VIENÉS

Espresso, agua caliente decorado con crema chantilly.

\$3.200

Método de extracción manual, donde resalta la acidez y matices de cada origen. Su tiempo de preparación es de aproximadamente 15 minutos. Puedes solicitar la preparación en tu mesa.

## PRENSA FRANCESA

Es una cafetera por inmersión, inventada en 1850. Es una jarra transparente con una tapa que contiene un Émbolo que "prensa" el café.

Se puede obtener una extracción con más cuerpo y un sabor más intenso, junto a un sutil residual.

**\$3.200**

## CHEMEX

Inventada en 1941, es la inspiración de un matraz, un embudo y un mango de madera.

Es una cafetera por goteo. Se obtienen sabores ligeros y resalta muy bien la acidez del café recién molido.

**\$3.400**

## V60

Su nombre proviene de su cono, que tiene un ángulo de 60 grados. Es la más popular dentro de las cafeteras de filtro, ya que su versatilidad permite obtener muchos matices, junto a un cuerpo ligero o intenso.

**\$3.200**

## SIFÓN JAPONESA

Inventada en 1830. Visualmente es muy elegante y un poco compleja. Es una cafetera Mixta (inmersión y goteo) completa taza limpia y de buen cuerpo

**\$3.900**

## KALITA WAVE

Método similar a la V60. Tiene 3 orificios al fondo, por lo que se obtiene un café más limpio, completo y uniforme.

**\$3.400**

## AEROPRESS

Parece una gran jeringa que utiliza un filtro de papel donde se genera presión para obtener en poco tiempo un café con gran cuerpo y poco sedimento (se parece al espresso).

**\$3.400**

## COLDBREW NARANJA TONIC

Jugo de naranja, coldbrew, hielo y agua tónica.

**\$3.900**

## FILTRADO A LAS ROCAS

Preparación en V60 o chemex, con base de hielo y rodela de naranja.

**\$3.200**

## COLDBREW

Infusión de café molido, en agua fría en un tiempo entre 16 a 36 horas.

**\$3.200**

## ORANGE ESPRESSO

Jugo de naranja, hielo y espresso recién preparado.

**\$3.000**

## ORANGE ESPRESSO TONIC

Jugo de naranja, agua tónica, hielo y espresso recién preparado.

**\$3.900**

## COLDBREW ATARDECER (BEBIDA DE AUTOR)

Syrup de naranja y canela, Leche fría texturizada, coldbrew, hielo e infusión de Buganvilia.

**\$4.500**

## AEROMILK (BEBIDA DE AUTOR)

Infusión de menta y canela, hielos de leche, filtrado en aeropress y un toque de leche texturizada.

**\$4.000**

Aquí encontrarás todos los bebestibles que NO LLEVAN CAFÉ en su preparación.

## CHOCOLATE CALIENTE

Chocolate de especialidad 70% cacao, leche texturizada, marshmallow y un toque de salsa de chocolate.

**\$2.900**

## CHOCOLATE CALIENTE XL

500 mL de chocolate de especialidad 70% cacao, leche texturizada, marshmallow y un toque de salsa de chocolate.

**\$4.300**

## CHAI LATTE

Base de Chai, leche texturizada y decorada con canela en polvo.

**\$2.800**

## CHOCO BOMB

Esfera de chocolate rellena de marshmallow y chocolate en polvo, donde se adiciona leche texturizada para que esta "explote".

**\$3.500**

## MATCHA LATTE

Base matcha y leche texturizada.

**\$2.800**

## SUBMARINO

Cuchara de chocolate semiamarga, leche texturizada, decorada con marshmallow y salsa de chocolate.

**\$2.500**

## TÉ ARTESANAL

Bolsita de blends de té en hojas con diferentes ingredientes, preparados por nosotros.

**\$1.800**

## TETERA PARA 2

Blends de té en hoja a elección, preparado en tetera de 600 mL.

**\$4.000**

# Extras

## SABORES SYRUP

Almendra  
Avellana  
Canela  
Caramelo  
Frambuesa  
Lavanda  
Menta  
Toffe  
Vainilla

Bebida vegetal: **\$500**

Syrup: **\$500**

Crema chantilly: **\$800**

## CAPUCCINO

Espresso, hielo y leche fría texturizada.

\$2.500

## CAPUCCINO SABORES

Espresso, hielo, leche fría texturizada y syrup a elección.

\$2.900

## LATTE

Espresso, hielo y mayor cantidad de leche fría texturizada.

\$2.600

## LATTE SABORES

Espresso, hielo, syrup a elección y mayor cantidad de leche fría texturizada.

\$2.900

## LATTE NUTELLA

Espresso, leche fría texturizada, hielo y nutella.

\$2.900

## CHOCOFRESA

Frutilla/frambuesa machacada, syrup de frambuesa, hielo, leche fría y chocolate

\$3.500

## MATCHA LATTE

Mix de leches, hielo y matcha

\$3.200

## MATCHA CACAO

Base chocolate, mix de leches, hielo y matcha.

\$3.500

## MOCKACCINO

Espresso, hielo, chocolate de especialidad y leche fría texturizada.

\$2.900

## MOCKA BLANCO

Espresso, hielo, chocolate blanco y leche fría texturizada.

\$2.900

## AFFOGATO

2 bolitas de helado de vainilla y Espresso doble caliente

\$3.500

## MILKSHAKE SIMPLE

Mezcla de 1 tipo de fruta a elección con leche fría y un toque de helado de vainilla.

\$3.200

## MILKSHAKE DOBLE

Mezcla de 2 frutas distintas a elección con leche fría y un toque de helado de vainilla.

\$3.900

## CAFÉ HELADO

Base de caramelo, espresso, helado de vainilla, leche fría texturizada, decorado con crema chantilly, galletas y salsa de chocolate.

\$4.200

## JUGO NATURAL

Licudo de fruta fresca congelada, agua y endulzado a elección.

\$3.000

## LIMONADA

Preparación de limonada con sabores a elección.

\$3.000

## LECHE CON PLÁTANO

Licudo de plátano y leche endulzado a elección.

\$3.000

## BEBIDA EN LATA

\$1.200

## AGUA MINERAL INDIVIDUAL

\$1.000

**CHEESECAKE**

\$3.000

**TARTA/KUCHEN**

\$3.000

**PIE DE LIMÓN/  
FRAMBUESA**

\$3.000

**MEDIASLUNAS**

3 unidades de medias lunas más  
porción de manjar o crema de  
avellanas

\$2.700

**DONUTS (variedades)**

\$1.400

**BROWNIE**

\$2.200

**BROWNIE CON  
HELADO**

Brownie con una bolita de helado  
de vainilla, decorado con  
crema chantilly

\$3.500

**MUFFIN**

\$1.700

**GALLETAS  
VARIEDADES**

Porción de 3 unidades

\$2.000

**TROZO DE TORTA**

\$3.200

**NEW YORK  
ROLLS**

\$3.900

**ROLLITO DE  
CANELA**

\$1.800

**PASTEL INDIVIDUAL  
GOURMET**

Pastel a base de masa sable,  
frangipane y variados sabores.

\$5.000

## SELLADITO

Pan de molde tostado con queso y jamón caliente.

\$2.500

## SELLADITO NAPOLITANO

Pan de molde tostado con queso, jamón, tomate y orégano.

\$2.800

## SELLADITO SALAME

Pan de molde tostado con queso y laminas de salame

\$2.500

## SANDWICH VEGETARIANO

Pan ciabatta tostado, palta, lechuga, tomate, queso fresco aliñado con aceite de oliva y sal.

\$4.300

## SANDWICH SERRANO

Pan ciabatta tostado, queso tipo Filadelfia, rúcula o espinaca y jamón serrano

\$4.300

## SANDWICH SALMÓN

Pan ciabatta tostado, queso tipo Filadelfia, rúcula o espinaca y salmón ahumado

\$5.200

## SANDWICH CAFÉ Y CANELA

Sandwich con hummus variedades, tomate cherry, mix de hojas verdes y pesto casero.

\$5.500

## TOSTADAS MANTEQUILLA

Rebanadas de pan de molde tostado untado con mantequilla.

\$2.600

## TOSTADAS MANTEQUILLA DE MANÍ

Rebanadas de pan de molde tostado, untado con mantequilla de maní casero, plátano y salsa de caramelo

\$4.000

## TOSTADAS MERMELADA

Rebanadas de pan de molde tostado, untados con mantequilla más una porción de mermelada casera.

\$2.900

## TOSTADAS NUTELLA

Rebanadas de pan de molde tostado, untadas con nutella.

\$3.500

## TOSTADAS PALTA

Rebanadas de pan de molde tostado con abanico de palta y semillas de maravilla.

\$3.400

## EMPANADAS

Empanadas de diferentes rellenos según disponibilidad.

\$2.500

# Helados

## SIMPLE

Barquillo con 1 bolita de helado y topping a elección

\$2.000

## DOBLE

Vaso con 2 bolitas de helado, barquillo y topping a elección

\$2.800

## BANANA SPLIT

Preparación de plátano, acompañado de 3 bolitas de helado, decorado con crema chantilly, galletas, salsa de chocolate y topping de colores.

\$4.400

# Promociones

## PROMO CAFÉ

2 Capuccinos o Lattes, 2 selladitos y 2 trozos de pastel del día.

\$15.000

## PROMO TE ARTESANAL

Tetera de 600 mL, 2 selladitos y 2 trozos de pastel del día.

\$13.500

## CHOCO PROMO

2 chocolates caliente y 2 Brownies con helado de chocolate.

\$12.500

## FONDUE DE CHOCOLATE

Preparación de Chocolate de leche, acompañada de 6 variedades de ingredientes para untar.

\$12.900

# Menū pets

## GALLETAS

\$2.400

## SNACK DESHIDRATADO

\$4.000

SÍGUENOS EN RRSS



Café y  
Canela  
SABOR DE ORIGEN

Lo que hace única a una cafetería de especialidad son las personas, los insumos y las herramientas que estas poseen para desarrollar cada preparación.

En Café y Canela, hemos trabajado para unificar estos factores, concentrando nuestras energías y amor por el rubro para presentarles una carta que refleja toda nuestra pasión por el café.

## ¿QUÉ ES CAFÉ DE ESPECIALIDAD?

Denominación se le da al café 100% arábico de alta calidad, donde sus granos recién cortados hasta su preparación no presentan defectos, haciendo que cada taza reciba un sabor único y especial.