



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

**GALLETA
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.