

MENU

Menú de Café

Cafés CALIENTES

Espresso	¢1.000
Un shot puro y aromático de café recién molido. Energía concentrada en su forma más simple.	
Doble Espresso	¢1.600
Dos shots de fuerza y carácter. Ideal para quienes necesitan ese empuje extra.	
Americano	¢1.300
Espresso rebajado con agua caliente para un sabor más suave, sin perder cuerpo.	
Doble Americano	¢1.700
Más café, más intensidad. Perfecto para quienes aman el sabor profundo.	
Cappuccino	¢2.100
Espresso con leche vaporizada y una espuma cremosa que equilibra suavidad y potencia.	
Latte (sabores a escoger)	¢2.500
Espresso con leche cremosa y un toque de sabor a elección: Crema Irlandesa, Vainilla, Avellana o Caramelo. Suave, elegante y con un final aterciopelado.	
Mocachino	¢2.500
Espresso con leche vaporizada y chocolate. Un clásico indulgente con el balance perfecto entre café y cacao.	

NUESTRO CAFÉ

Utilizamos café 100% arábica de especialidad, cultivado en las montañas de la zona de Tarrazú, Costa Rica. Este café se elabora bajo un proceso miel (honey), en el cual se retira únicamente la pulpa y se deja el mucílago natural del grano para luego secarse al sol durante 15 días y reposar al menos 2 meses antes del tueste.

Notas de sabor: chocolate, nueces y tapa de dulce.
Cuerpo: balanceado y brillante, con acidez media y un final naturalmente dulce.

CAFÉ ON THE ROCKS

On the Rocks Americano	¢1.300
Espresso con agua fría y hielo. Refrescante, ligero y directo.	
On the Rocks Latte	¢2.000
Espresso con leche fría sobre cubos de hielo. Cremoso y revitalizante.	
On the Rocks Moca	¢2.500
Espresso, leche fría, chocolate y hielo. Dulce y energizante.	
On the Rocks Latte Sabores	¢2.500
Espresso con leche fría e hielo, disponible en: Caramelo, Chocomenta, Avellana o Vainilla. Frío, moderno y con un toque adictivo.	

POSTRES

CLÁSICOS de la casa

Cheesecake New York de Fresa	¢3.000
Cremoso y equilibrado, con base de galleta crocante y topping de fresa natural. Dulzura y frescura en cada bocado.	
Torta Chilena	¢2.500
Capas finas de masa artesanal unidas con leche condensada cocinada, que le aporta un sabor profundo, dulce y caramelizado.	
Torta Chilena de Maracuyá	¢3.100
Capas de masa dorada rellenas con leche condensada cocinada y un toque de maracuyá que aporta frescura y equilibra el dulzor.	
Cuatro Leches	¢2.800
Una versión elevada del clásico tres leches. El toque de dulce de leche lo lleva a otro nivel de sabor y cremosidad, coronado con chantilly de dulce de leche.	
Grocante Alemán	¢2.500
Postre de inspiración europea con base crujiente, capas de crema y un toque especiado. Textura ligera y sabor elegante, ideal para acompañar un buen café.	

Galletas NEW YORK STYLE

Galleta New York de M&M's con Crema de Avellanas	¢2.500
Galleta gruesa, suave por dentro y crocante por fuera, cargada de M&M's y con un corazón cremoso de Nutella.	
Galleta New York Red Velvet con Frosting de Queso Crema	¢2.500
Inspirada en el clásico Red Velvet: masa rojiza con un centro suave de frosting de queso crema. Un equilibrio perfecto entre dulzura y acidez.	
Galleta New York de Snickers	¢2.500
Masa rica en mantequilla con trozos de Snickers derretidos, combinando chocolate, maní y caramelo en cada mordida.	

ESPECIALES

Cheesecake Keto de Fresa	¢4.500
Versión sin azúcar ni harina refinada, con base de almendra y topping de fresa natural. Ligero, cremoso y lleno de sabor real.	

CROISSANTS

Croissant Sencillo	¢1.500
Elaborado con viennoiserie artesanal, dorado y crujiente. Perfecto para acompañar cualquier café.	
Croissant Relleno	¢2.600
Hecho con viennoiserie artesanal y relleno con tu elección de: Crema pastelera, crema de avellanas o dulce de leche. Una mezcla perfecta entre suavidad, aroma y sabor.	



@GARDIBANGOS
@PASTELERIALAPAO

Proyecto desarrollado por: CAM 360

1008

BARRABRAVACR

BARRABRAVASPORTBAR

8740 8678

BARRA BRAVA SPORT BAR