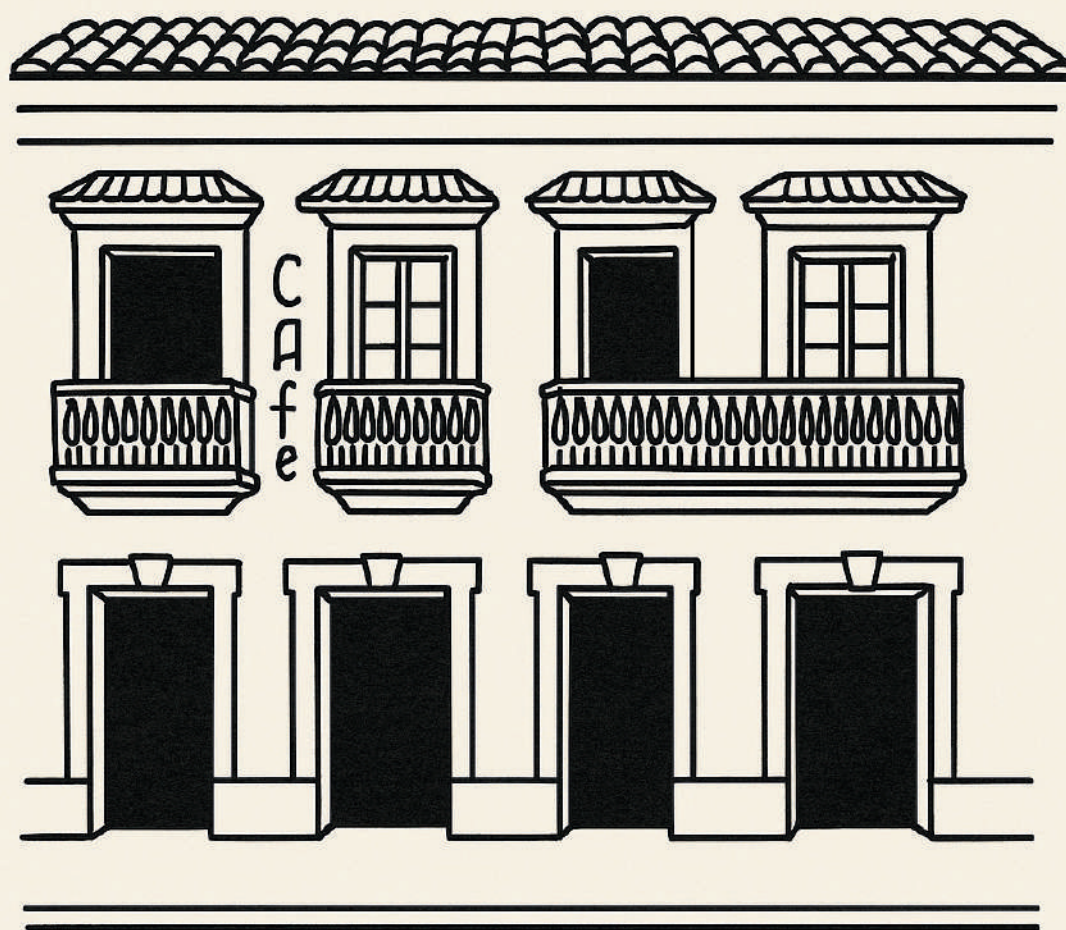


MENÚ

habrá
Francachela
Café



Waffle de yuca con salsa
de frutos rojos



¡Déjate tentar por **nuestros productos
típicos...** sabor autentico de casa!

Arepa de choclo	\$ 11.000
-----------------	-----------

Arepa de peto	\$ 6.000
---------------	----------

Bocaditos de yuca con salsa de chocolate o mora	\$ 11.000
--	-----------

Cuajada zipaquireña	\$ 12.000
---------------------	-----------

Aguepanela con queso y almojábana	\$ 14.000
-----------------------------------	-----------

Chocolate con queso y almojábana	\$ 17.000
----------------------------------	-----------

DESAYUNOS



Huevos napolitanos

Changua zipaquireña	\$ 11.000	Almojábana con huevo frito tocineta y queso	\$ 16.500
Calentado de lentejas o pasta con huevo y hogao	\$ 12.000	Zumo de naranja	\$ 9.000
Waffle de yuca con huevos fritos, aguacate, tomate cherry	\$ 16.500	Arepa de peto	\$ 6.000
Huevos a la napolitana con arepa de peto	\$ 16.500	Arepa de choclo	\$ 11.000

Sánduche de jamón de
pollo Francachela



SÁNDUCHES

Jamón de pollo

\$ 32.000

Pechuga horneada en sus jugos, entre pan foccacia dorado en mantequilla de ajo, alioli de cilantro, tomates cherry confitados, queso gouda fundido, rúcula fresca, acompañado con papitas en ostias o chips de arracacha.

Bondiola

\$ 32.000

Bondiola desmechada preparada en cocción lenta por 8 horas, entre pan foccacia dorado en mantequilla de ajo, queso gouda fundido, rúcula fresca, acompañado con papitas en ostias o chips de arracacha.

Porter house

\$ 32.000

Pan foccacia dorado en mantequilla de ajo rellena de trozos de churrasco con chimichurri artesanal, cebolla crispí, rúcula fresca, queso gouda fundido, acompañado con papitas en ostias o chips de arracacha.

Vegetariano

\$ 30.000

Pan focaccia dorado en mantequilla de ajo, relleno con cebolla encurtida, zucchini, tomate cherry fresco, aceitunas negras y pimentón asado, acompañado con papitas en ostias o chips de arracacha.

HAMBURGUESAS

Pide tu combo con tu bebida favorita cerveza, jugo o gaseosa y acompáñalo con chips de arracacha o ostias de papa

Renacuajo \$ 23.000

Pan brioche, carne 150gr, queso, verduras, cebolla encurtida y salsa francachela.

Candongga \$ 27.000

Pan brioche, carne 150gr, queso, verduras, cebolla caramelizada, tocineta y salsa francachela.

Mirronga \$ 29.000

Pan brioche, carne 150gr, queso, verduras, cebolla caramelizada, tocineta y salsa francachela

Super francachela \$ 30.000

Pan brioche, carne 150gr, queso, verduras, cebolla caramelizada, champiñones, huevo frito y salsa francachela

Adición de carne \$ 10.000

Combo \$ 11.000



HOJALDRES

Pastel pollo	\$ 8.000
Pastel de pollo con jamón y queso crema	\$ 11.000
Palito de queso	\$ 6.500
Palito de chocolate	\$ 10.000
Arepa de peto con jamón y queso	\$ 14.000
Arepa de choclo	\$ 11.000
Waffle con salsa de chocolate o mora	\$ 11.000
Focaccia francachela	\$ 18.000
Croissant de almendras	\$ 12.500
Croissant de jamón de pollo francachela	\$ 15.000
Croissant con reducción de vinagre	\$ 14.000
Croissant nevado de frutos rojos	\$ 14.000
Croissant de chocolate	\$ 12.500
Almojábana	\$ 4.000

POSTRES

Cuajada zipaquireña	\$ 12.000
Torta chocobaileys	\$ 15.000
Torta de choconuez	\$ 15.000
Torta zanahoria	\$ 9.500
Copa de helado	\$ 12.500
Delicia francachela	\$ 15.000
Tiramisú	\$ 16.500
Selva negra	\$ 15.500
Brownie con helado	\$ 13.000
Affogato	\$ 13.000
Affogato con Nutella	\$ 15.500
Almojábana con helado	\$ 13.000
Waffle con helado	\$ 13.500
Cheesecake	\$ 15.000



Tiramisú

MÉTODOS DE FILTRADO



Sifon

Para los amantes de un buen café el **Borbón Rosado** es una variedad exótica colombiana, reconocida por su suavidad y elegancia en taza.

Ofrece tonalidades de **frutos rojos, cacao, nuez y chocolate**, con un cuerpo delicado y una dulzura natural muy agradable.

Su **acidez es suave y balanceada**, lo que genera una experiencia limpia, sedosa y altamente aromática.

Sifón 2 tazas	\$ 21.000	V-60 4 tazas	\$ 36.000
Sifón 4 taza	\$ 40.000	Prensa francesa 2 tazas	\$ 17.000
Chemex 2 tazas	\$ 19.000	Prensa francesa 4 tazas	\$ 33.000
Chemex 4 tazas	\$ 36.000	Origami 2 tazas	\$ 19.000
V-60 2 tazas	\$ 19.000	Origami 4 tazas	\$ 36.000

CAFÉ

Tus bebidas, a tu estilo, agrégales amaretto, baileys, licor de café, brandy o whisky y el sabor que más te guste vainilla, macadamia o caramelo.

Expresso	\$ 6.000
Expresso doble	\$ 7.500
Macchiato	\$ 6.500
Tinto	\$ 4.500
Americano	\$ 5.500
Campesino	\$ 6.000
Americano cascada	\$ 8.000
Latte	\$ 8.000
Latte vainilla & canela	\$ 8.500
Carajillo	\$ 9.000
Capuccino	\$ 8.500
Mocaccino	\$ 9.500
Minero	\$ 9.500



BEBIDAS CALIENTES

Chai	\$ 11.000
Aguepanela	\$ 6.000
Canelazo	\$ 12.000
Milo	\$ 11.000
Chocolate	\$ 9.500
Chocolate con masmelos	\$ 12.500



INFUSIONES

Amanecer en Sibundoy \$ 8.000

Limonaria, mango, romero, caléndula, cardamomo, naranja, pipilongo, hinojo y canela de Ceilán

Amor en el altiplano \$ 8.000

Feijoa, galanga, limonaria y flor de clitoria.

Magia en Pisimbalá \$ 8.000

Manzana verde, cedrón, hierbabuena, piña, caléndula, anís estrella, manzanilla, clavos y canela

El Dorado (leche dorada) \$ 8.000

Cacao, cúrcuma, copoazú, jengibre, canela, cardamomo, galanga, pimienta chocolate, clavos y anís.

TÉS

Danza en damasco \$ 8.000

Té negro, nibs de cacao, caléndula, rosa damascena, canela cassia, anís estrella y vainilla.

Chai tropical \$ 8.000

Té negro, jengibre, canela, cacao, copoazú, cardamomo, clavo, menta caucana, anís semilla y nuez moscada.

Té negro \$ 8.000

Notas a madera y vainilla.

Té verde \$ 8.000

Notas cítricas a lulo.

Latte de pistacho
con helado



BEBIDAS FRÍAS CON CAFÉ

El secreto de nuestro sabor, es el cold brew

Cold brew clásico	\$ 11.000
Cold brew de maracuyá	\$ 13.000
Latte de pistacho con helado	\$ 16.500
Latte de Nutella	\$ 16.500
Gelatina de café con Baileys	\$ 16.500
Chai Latte	\$ 16.000
Granizado de café	\$ 18.000
Limonada de café	\$ 11.000
Ice coffe	\$ 11.000
Ice latte	\$ 14.000

BEBIDAS FRÍAS

Soda de flor de jamaica	\$ 14.000
Soda de lulo y eucalipto	\$ 14.000
Sangría	\$ 15.000
Avena	\$ 9.000
Limonada de coco	\$ 15.000
Limonada de mango	\$ 13.500
Limonada de panela	\$ 8.500
Milo frío	\$ 14.000
Malteada	\$ 16.000
Jugos naturales de mango o maracuyá	\$ 10.500

Soda de flor
de jamaica



COCTELES

Chyquy \$ 28.000

Ron de manzanilla y sirope pimienta

Kie daiquiry \$ 28.000

Ron de eucalipto y sirope hierbabuena

Ruso fagua \$ 28.000

Vodka de té, baileys y licor de café

Cosmo yatra \$ 28.000

Vodka cítrico y zumo de granadilla

Abba amaretto \$ 28.000

Vodka de te y amaretto

Kika tequila \$ 28.000

Tequila de hierbabuena y jengibre

Sua margarita \$ 28.000

Tequila de flor de jamaica y manzanilla

Vino caliente \$ 25.000

Whisky alargado \$ 23.000



LICORES

Cerveza artesanal	\$ 13.000
-------------------	-----------

Cerveza importada	\$ 12.000
-------------------	-----------

Cerveza Peroni	\$ 15.000
----------------	-----------

Cerveza nacional	\$ 8.000
------------------	----------

Botella de vino	\$ 80.000
-----------------	-----------

Trago de Baileys	\$ 20.000
------------------	-----------

Trago de aguardiente	\$ 14.000
----------------------	-----------

Trago de Buchanan's	\$ 28.000
---------------------	-----------