



Restaurante
Café
de las letras **e**

ME
NÚ
DESAYUNOS

DESAYUNOS

• • • •

RANCHERO \$27.000

Arepa a la parrilla con huevos fritos, tocineta, salsa ranchera, chorizo asado, jugo de naranja o fruta, café, té o chocolate.

OMELETTE JAMÓN PAVO \$29.000

Jamón de pavo y mozzarella de búfala, jugo de naranja o fruta, café, té o chocolate.

OMELETTE DE LA CASA \$26.500

Espinaca, mozzarella y tocineta, jugo de naranja o fruta, café, té o chocolate.

OMELETTE SOLO CLARAS \$29.500

Claras de huevo, hongos y espárragos, jugo de naranja o fruta, café, té o chocolate.

AGUACATE TOAST \$26.500

Tostón de pan multigranos con queso paipa. Lonjas de aguacate y huevos poché, jugo de naranja o fruta, café, té o chocolate.

JAMÓN DE PAVO TOAST \$29.000

Tostón de pan multigranos, jamón de pavo, huevos poché, salsa de queso, jugo de naranja o fruta, café, té o chocolate.

 Ligeramente picante



BISTEC A CABALLO \$32.000

Lomo fino de 120g, salsa criolla, huevo, arepa paisa, jugo de naranja o fruta, café, té o chocolate.

AREPA DE CHOCLO \$32.000

Arepa a base de choclo, carne desmechada, aguacate, queso y suero costeño, jugo de naranja o fruta, café, té o chocolate.

HUEVOS A LA MEXICANA \$29.500

Salsa de tomatillo tatemado, chile, huevos, aguacate, quesillo y tortilla, jugo de naranja o fruta, café, té o chocolate.

DESAYUNO ANTIOQUEÑO \$29.500

Calentado de frijoles de la casa, huevo frito, arepa, jugo de naranja o fruta, café, té o chocolate.

WAFFLE DE PAN DE YUCA \$26.500

Masa de pan de yuca, huevos a elección, salchicha americana, fruta o jugo natural, café o chocolate.

 Ligeramente picante

GRANOLA BOWLS

• • • •

DE FRUTAS

\$17.000

Mango, kiwi, banano, fresa, papaya, melón, granola, miel de abejas y semillas de chía.

CON ASAÍ

\$21.500

Es una fruta abundante en la Amazonia Suramericana, un tipo de baya que posee una gran concentración de antioxidantes. Arándanos, fresas, banano, mango, granola y miel de abejas.

FRUTOS SECOS

\$18.000

Fresa, papaya, piña, mango, kiwi, almendras, marañones, miel de abejas y granola.

ADICIÓN


• • • •

LECHE DE ALMENDRAS

\$7.200

YOGUR GRIEGO

\$10.000

 Nueces



ARMA TU DESAYUNO

• • • •

WAFFLES

\$13.000

Fresa, banano, arándanos, miel orgánica.

CANASTA DE PAN

\$7.800

Mini croissant, pan de linaza, pan integral.

HUEVOS RANCHEROS

\$15.500

Arepa a la parrilla con huevos fritos, tocineta, salsa ranchera, chorizo asado.

OMELETTE JAMÓN DE PAVO

\$21.500

Jamón de pavo y mozzarella de búfala.

OMELETTE DE LA CASA

\$19.200

Espinaca, mozzarella y tocineta.

OMELETTE SOLO CLARAS

\$21.500

Claras de huevos, hongos y espárragos.

AGUACATE TOAST

\$17.500

Tostón de pan multigranos con queso paipa, lonjas de aguacate y huevos poché.



JAMÓN DE PAVO TOAST \$21.500

Tostón de pan multigranos, jamón de pavo, huevos poché y salsa de queso.

BISTEC A CABALLO \$23.700

Lomo fino de 120 g, salsa criolla, huevo, arepa paisa.

AREPA DE CHOCLO \$22.000

Arepa a base de choclo, carne desmechada, aguacate, queso y suero costeño.

HUEVOS A LA MEXICANA  \$21.500

Salsa de tomatillo tatemado, chile, huevos, aguacate, quesillo y tortilla.

CALENTADO ANTIOQUEÑO \$20.900

Calentado de frijoles de la casa, huevo frito y arepa.

WAFFLE DE PAN DE YUCA \$17.000

Masa de pan de yuca, huevos a elección y salchicha americana.

 Ligeramente picante



*Foto de referencia

JUGOS

• • • •

Naranja	\$8.800
Mandarina	\$13.300
Zanahoria - naranja	\$10.200
Mandarina - papaya	\$13.300
Jugos en agua	\$4.900
Jugos naturales en leche	\$6.900

BATIDOS

• • • •

VERDE	\$12.000
Pepino, apio, manzana, espinaca, hierbabuena, limón y chía.	
ROJO	\$10.500
Remolacha, zanahoria y manzana.	
JUNIOR	\$15.500
Fresa, coco y leche de almendras.	

BEBIDAS CALIENTES

• • • •

Café americano	\$4.300
Café latte	\$4.900
Espresso	\$4.000
Capuchino	\$7.000
Capuchino amaretto	\$8.300
Capuchino con leche de almendras	\$9.700
Chocolate	\$5.700
Té en leche	\$5.800
Té Chai	\$12.700
Aromática con fruta deshidratada	\$5.700

Estos precios incluyen el 8% del impuesto al consumo nacional.

