

MENÚ

BEBIDAS CALIENTES

Espresso — 3.54

Preparado con un el Typica Mejorado lavado de Ligia y Leopoldo Andrade.

Cappuccino (150ml) — 4.11

Una bebida balanceada entre leche y café.

Latte (300ml) — 4.57

+ \$0.62 Caramelo, vainilla, canela, amaretto, chai, lavanda o chocolate.

Filtrado — 3.59

Escoge entre un Pacamara anaeróbico o un Typica Mejorado lavado.
+ \$1.54 Typica Mejorado con proceso "Maracuyá".

Chocolate caliente — 3.70

Bebida sin leche con chocolate Fankør 75%.

Degustación de 3 filtrados — 11.81

BEBIDAS FRÍAS

Cold brew — 3.59

Iced Latte — 4.57

+ \$0.62 Caramelo, vainilla, canela, amaretto, chai, lavanda o chocolate.

Chocolate frío — 3.70

Bebida sin leche con chocolate Fankør 75%.

Agua sin gas / Gütig — 2.57

Cordial — 3.18

Bebida gaseosa con jarabe de frutas y/o flores.

TÉS E INFUSIONES

Ponch — 3.08 6.16

Infusión de frambuesas y arándanos.

Blanco — 4.11 7.19

Ligeramente cítrico, delicado y dulce.

Earl grey — 4.00 7.00

Fuerte sabor a bergamota

Rooibos — 3.08 6.16

Terroso y vegetal.

Americano (150ml o 300ml) — 3.54 3.95

Cappuccino Fankør — 4.62

La versión que consideramos que mejor representa la mezcla entre leche y café. Usamos leche enriquecida por nosotros, para aportarle más sabor y textura cremosa y se la texturiza solamente hasta 50°C.

Matcha latte — 5.13

Degustación de nuestros cappuccinos — 7.60

Prueba la diferencia entre nuestro cappuccino Fankør y nuestro cappuccino regular.

Leche con chai — 5.19

Jarabe de chai con leche.

Iced coffee — 4.11

Con un toque de naranja.

Iced matcha latte — 5.13

Jugos — 4.11

Jugo de naranja pasteurizado o limonada de Guayusa

Gaseosas — 3.34

Coca cola (regular o zero) / Sprite / Pepsi Black.

Dragon Pearl — 4.62 8.21

Té verde ligero, floral y dulce.

Verde Marruecos — 3.08 6.16

Te verde con menta y hierbabuena.

Geisha Cherry — 3.08 6.16

Té verde con rosa y cereza.

Oolong verde — 4.00 7.00

Dulce y vegetal.

POSTRES

TODOS NUESTROS POSTRES SON REALIZADOS A DIARIO PARA GARANTIZAR LA FRESCURA Y SABOR DE ACUERDO A NUESTROS ESTÁNDARES, POR LO QUE PUEDEN ACABARSE ANTES DE QUE CERREMOS NUESTRAS PUERTAS.

Xoco — 7.00

Bizcocho de brownie, namelaka de chocolate con leche, bubble chocolate 80%, mousse de chocolate 80% y chocolate con leche, glaseado de cocoa.

Tarta de queso Emmental — 4.72

Si eres amante del queso Emmental, y quieres sentir su sabor, este postre es para ti. Hecha con Emmental de La Cueva del Duende, una quesera artesanal ubicada en las faldas del Pasochoa.

Gazta tarta — 3.69

Tarta de queso vasca, cocida lentamente para caramelizar su exterior y mantener el centro cremoso

Pan de cardamomo — 2.67

Masa enriquecida y aromatizada con cardamomo.

Tartaleta de queso — 5.75

Galleta de vainilla rellena de cheesecake y crema de mascarpone.

Torta de zanahoria — 4.93

Bizcocho de zanahoria y canela, con frosting de queso crema. Decorado con pecanas picadas.

Índigo — 6.77

Cremoso de blueberry, blueberry caramelizado, mousse de tonka, bizcocho de pistacho.

Nido de naranja y café — 6.06

Bizcocho de café, nougatine de caramelo y café, ganache de café, compota de naranja, mousse de vainilla y naranja, decorada con toffee y un grano de café.

Tartaleta de miso — 5.60

Base de sablée de chocolate, bizcocho de cocoa, caramelo de miso, praliné de chocolate, cremoso de chocolate con leche y ganache montada de chocolate con leche.

Kokonati — 5.60

Compota de mango y maracuyá, cremoso de mango, mousse de chocolate blanco y coco, y duquesa de coco.

VINOS

Fin del Mundo Reserva Pinot Noir 2022 — 31.00 9.50

Vino tinto. Patagonia, Argentina. Tiene un color rojo rubí brillante, un aroma frutado con notas de guindas, frambuesas y humo, y un sabor frutado con taninos sedosos y un largo final. Se sirve entre 13 y 15 °C.

Poggiotondo Vermentino delle Conchiglie 2022 — 34.50 10.50

Vino blanco. IGT Toscana, Italia. Tiene un color amarillo con reflejos dorados, aroma floral como azucena y frutal a manzana durazno maduro y frutas tropicales. En boca tiene una acidez refrescante y equilibrada, cuerpo medio y un final agradable y persistente. Se sirve entre 10 y 14°C.

Mathilde Chapuotier 2021 Grand Ferrage — 40.00 12.00

Vino rosé. AOC Côtes de Provence, Francia. Coupage de Grenache noir, Cinsault y Syrah. Tiene un aroma complejo de drupa carnosa, matices de frutas tropicales y cítricas. En boca es rico, equilibrado con una delicada acidez y dulzor. Tiene sabores a toronja rosada y frutas de pulpa blanca. Se sirve entre 10 y 14°C.

**¿WIFI? COMENTA, POSTEA, PUBLICA, PIDE TU UBER CON NUESTRO WIFI, PERO RECUERDA: SOMOS UNA CAFETERÍA/RESTAURANTE QUE SE ENFOCA EN OFRECER BUENA COMIDA Y CAFÉ. NO SOMOS UN ESPACIO DE CO WORKING O UN CIBER CAFÉ. RECUERDA QUE DE LUNES A VIERNES, A PARTIR DE LAS 17:00 PM, FINES DE SEMANA Y FERIADOS (TODO EL DÍA), LA PRIORIDAD DE LAS MESAS ES PARA QUIENES ESTÁN CONSUMIENDO, POR LO QUE PODRÍAMOS PEDIRTE TU MESA SI SOLAMENTE LA ESTÁS UTILIZANDO PARA TRABAJAR. GRACIAS POR TU APOYO.
RED: FANKOR CONTRASEÑA: ELCAFENODEBESERAMARGO**