

CALIENTES

Espresso \$3.⁵⁴
Preparado con un L2 lavado de la Familia Merino de Lugmapata.

Cappucino (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 Typica anaeróbico o un L2 lavado.
+ \$1.54 Geisha con proceso "Natural oxidativo".

Chocolate caliente \$3.⁷⁰
Bebida sin leche con chocolate Fankør 75%.

Degustación de 3 filtrados \$11.⁸¹

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.

Pu-ehr \$3.⁰⁸ \$6.¹⁶
Fuerte, amaderado, fermentado y terroso.

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.

Lapsang Souchong \$3.⁰⁸ \$6.¹⁶
Té negro con sabor intensamente ahumado y terroso.

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.

Pan de cardamomo Masa enriquecida y aromatizada con cardamomo.	\$2. ⁶⁷	Danesa de chocolate Pan de masa hojaldrada, relleno de chocolate 70% y crema pastelera.	\$3. ⁸⁵
Danesa de manzana Pan de masa hojaldrada, relleno de manzana, canela y crema pastelera.	\$3. ⁸⁵	Croissant de almendra Croissant rehornado, relleno de pasta de almendras.	\$3. ⁸⁵
Xoco Bizcocho de brownie, namelaka de chocolate con leche, bubble chocolate 80%, mousse de chocolate 80% y chocolate con leche, glaseado de cocoa.	\$7. ⁰⁰	Tartaleta de limón Sablé de vainilla y curd de limón con cremoso de limón, cremosode mascarpone y mini gelatinas de limón.	\$4. ³¹
Gazta tarta Tarta de queso vasca, cocida lentamente para caramelizar su exterior y mantener el centro cremoso	\$3. ⁶⁹	Tartaleta de miso 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.	\$5. ⁶⁰
Tartaleta de queso Galleta de vainilla rellena de cheesecake y crema de mascarpone.	\$5. ⁷⁵	Torta de zanahoria Bizcocho de zanahoria y canela, con frosting de queso crema. Decorado con pecanas picadas.	\$4. ⁹³
Kokonati Compota de mango y maracuyá, cremoso de mango, mousse de chocolate blanco y coco, y duquesa de coco.	\$5. ⁶⁰	Nido de naranja y café 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.	\$6. ⁰⁶
Índigo Cremoso de blueberry, blueberry caramelizado, mousse de tonka, bizcocho de pistacho.	\$6. ⁷⁷		

VINOS

Fin del Mundo Reserva Pinot Noir 2022 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.	\$31. ⁰⁰	\$9. ⁵⁰
Poggiotondo Vermentino delle Conchiglie 2022 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.	\$34. ⁵⁰	\$10. ⁵⁰
Mathilde Chapuotier 2021 Grand Ferrage 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.	\$40. ⁰⁰	\$12. ⁰⁰

- POR FAVOR COMUNICA A NUESTRO PERSONAL CUALQUIER ALERGIA -
- NUESTROS PRECIOS INCLUYEN EL 15% DE IVA, NO INCLUYEN EL 10% DE SERVICIO -
- NO ACEPTAMOS BILLETES DE \$50/\$100 O TRANSFERENCIAS BANCARIAS -