

CALIENTES

Espresso	\$3 ^{.54}
Preparado con un L2 lavado de la Familia Merino de Lugmapata. + \$1.59 Edición especial: Sidra con proceso natural de La Reserva.	

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 Typica anaeróbico de Pillcocaja, Typica natural de Pillcocaja o un L2 lavado de Lugmapata. + \$1.54 Edición especial: Sidra con proceso natural de La Reserva.	

Chocolate caliente	\$3 ^{.70}
Bebida sin leche con chocolate 75% hecho en Fankør con cacao de la finca Costa Esmeraldas.	

Degustación de 3 filtrados	\$11 ^{.81}
Prueba 200ml de cada uno de nuestros cafés para que puedas compararlos y entender la diferencia entre los mismos.	

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 / Güitig	\$2 ^{.57}
------------------------------	--------------------

Gaseosas	\$3 ^{.34}
Coca cola (regular o zero) / Sprite / Pepsi Black.	

TÉS E INFUSIONES

Ponch	\$3 ^{.08}	\$6 ^{.16}
Infusión de frambuesas y arándanos.		

Blanco	\$4 ^{.11}	\$7 ^{.19}
Ligeramente cítrico, delicado y dulce.		

Rooibos	\$3 ^{.08}	\$6 ^{.16}
Terroso y vegetal.		

Pu-ehr	\$3 ^{.08}	\$6 ^{.16}
Fuerte, amaderado, fermentado y terroso.		

Espresso edición especial	\$5 ^{.13}
Preparado con un sidra natural de Richard Granda y Marlon Quevedo, de la finca La Reserva.	

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 como base un espresso más intenso y leche enriquecida por nosotros, para aportarle más sabor y textura cremosa y se la texturiza solamente hasta 50°C.	

Matcha latte	\$5 ^{.13}
Matcha con leche.	

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}
Matcha con leche frío.	

Leche fría con chai	\$5 ^{.19}
Jarabe de chai con leche.	

Jugos	\$4 ^{.11}
Jugo de naranja pasteurizado o limonada de Guayusa.	

Limonada de café	\$4 ^{.11}
-------------------------	--------------------

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.

Pan de cardamomo Masa enriquecida y aromatizada con cardamomo.	\$2. ⁶⁷	Pan de canela Masa enriquecida y aromatizada con canela.	\$2. ⁶⁷
Danesa de manzana Pan de masa hojaldrada, relleno de manzana, canela y crema pastelera.	\$3. ⁸⁵	Danesa de chocolate Pan de masa hojaldrada, relleno de chocolate 40% y crema pastelera.	\$3. ⁸⁵
Xoco Bizcocho de brownie, namelaka de chocolate con leche, bubble de chocolate 80%, mousse de chocolate 80% y chocolate con leche, glaseado de cocoa.	\$7. ⁰⁰	Croissant de almendra Croissant rehornado, relleno de pasta de almendras.	\$3. ⁸⁵
Gazta tarta Tarta de queso al estilo vasco, cocida lentamente para caramelizar su exterior y mantener el centro cremoso.	\$3. ⁶⁹	Cheesecake de pistacho Tarta de queso al estilo vasco, hecha con pasta de pistacho, cocida lentamente para caramelizar su exterior y mantener el centro cremoso.	\$7
Tartaleta de queso Galleta de vainilla rellena de cheesecake y crema de mascarpone.	\$5. ⁷⁵	Tartaleta de limón Sablé de vainilla y curd de limón con crema de limón, crema de mascarpone y mini gelatinas de limón.	\$4. ³¹
Kokonati Compota de mango y maracuyá, cremoso de mango, mousse de chocolate blanco y coco, y duquesa de coco.	\$5. ⁶⁰	Tartaleta de miso Base de sablée de chocolate, bizcocho de cocoa, caramelo de miso, praliné de avellana, cremoso de chocolate con leche y ganache montada de chocolate con leche.	\$5. ⁶⁰
Índigo Cremoso de blueberry, blueberry caramelizado, mousse de tonka, bizcocho de pistacho.	\$6. ⁷⁷	Torta de zanahoria Bizcocho de zanahoria y canela, con frosting de queso crema. Decorado con pecanas picadas.	\$4. ⁹³
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	Tartaleta de pecana Base de sablée de vainilla, rellena de pasta de pecanas, ron y canela.	\$4. ⁹⁰

VINOS

		4OZ POR COPA	
Domaine de Miselle, Colombard - Gros Manseng 2023 Vino blanco. IGP Côtes de Gascogne, Francia. Tiene un dorado pálido con reflejos verdes. Un aroma cítrico de mandarina y toronja. En boca es elegante, afrutado, redondo y equilibrado. Se sirve frío, alrededor de 10°C.	\$26. ⁰⁰	\$5. ⁰⁰	Domaine de Miselle, Syrah Rosé 2023 Vino rosé. IGP Côtes de Gascogne, Francia. Tiene un color brillante, de intensidad media, con reflejos anaranjados. Un aroma frutal de frutilla, granada y frambuesa. En boca confirma su perfil afrutado de frutilla, con un final especiado. Se sirve frío, alrededor de 10°C.
Cap Royale Bordeaux Supérieur 2022 Vino tinto. AOC Bordeaux Supérieur, Francia. Tiene un color rubí intenso. Un aroma de capulí y mora madura. En boca se destacan especias como clavo de olor y canela. Se sirve entre de 15 a 17°C.	\$32. ⁰⁰	\$6. ⁸⁰	Niepoort 'Drink Me' Nat Cool, Baga 2022 Vino tinto. Bairrada, Portugal. Tiene un leve color morado. Un aroma fresco de frutilla, rosas y especias. En boca confirma esa frescura y se presenta mineral, fresco y ligero. Se sirve entre de 12 a 15°C.
Von Winning, Riesling 2022 Vino blanco. Deidesheim, Alemania. Tiene un color dorado intenso. Un aroma cítrico de maracuyá, toronja y pera. En boca es persistente, un poco picante y jugoso. Se sirve frío, alrededor de 4 a 7°C.	\$38. ⁰⁰	\$38. ⁰⁰	La Ca'nova Langhe Nebbiolo 2021 Vino tinto. Barbaresco, Italia. Tiene un color rubí pálido. Un aroma de flores salvajes, frutilla y ciprés. En boca se convierte en arándano, hibiscus y nuez moscada. Sus taninos y acidez son refrescantes. Se sirve entre de 15 a 17°C.