

Carta de cafés



CAFÉ

Mezcla de cafés que proporcionan una taza equilibrada, de sabor intenso y con cuerpo. Aroma rico en matices.

Tueste: natural

Arábicas: Brasil, Guatemala, Honduras, India.

Robustas: Vietnam, India.

1,60€



CAFÉ CAPUCCINO

El capuccino se divide en tres partes, una de café espresso perfecto, otra de leche y otra de leche cremada.

Como opcional, se puede incorporar cacao o canela.

2,30€



CAFÉ CAPUCCINO CON SABOR

Avellana, Irish, Vainilla.

Capuccino aromatizado a base de cacao. Saborea el café cuyo extracto de café es obtenido gracias a la deshidratación o secado del café. Disfruta de este café descafeinado con todo su sabor y aroma. Se puede elaborar caliente y frío.

2,80€



LAS CONSUMICIONES EN LA TERRAZA LLEVAN SUPLEMENTO



CAFÉ BOMBÓN

Es un café, generalmente espresso, endulzado con leche condensada.

2,30€



CAFÉ CARAJILLO

Es un café combinado con licor, como coñac, ron, anís, orujo... Es típico de España y varios países latinoamericanos, como Colombia, donde se suele elaborar con brandy que es parcialmente quemado con azúcar, granos de café, y un trocito de corteza de limón.

2,30€



CAFÉ IRLANDÉS

Es un cóctel que consiste en la mezcla de whisky irlandés, una cucharada de azúcar, café y cubierto por dos centímetros de crema de nata.

6,00€



LAS CONSUMICIONES EN LA TERRAZA LLEVAN SUPLEMENTO