

# 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**