

Café  
Sucr



e

MENÚ



# BEBIDAS

## CAFÉ

EXPRESSO DOBLE \$180

Shot de café corto y concentrado.

AMERICANO \$220

Espresso suavizado con agua caliente.

CAFÉ CON LECHE \$190

Base de espresso con leche vaporizada y espuma ligera.

CAPUCCHINO \$200

Equilibrado entre café, leche y espuma.

MACCHIATO \$150

Espresso intenso con toque de leche espumada.

CORTADO \$160

Espresso + Leche 110 ml.

CARAMEL \$210

Espresso + syrope de caramelo + leche vaporizada + salsa de caramelo.

MOCACCHINO \$210

Espresso con gotas de chocolate + leche + cacao.

VAINILLA LATTE \$210

Espresso + syrope de vainilla + leche.

FLAT WHITE \$200

Doble shot de espresso + leche en taza grande.

## CAFÉ FRÍO

CAFE TONIC \$190

ICED LATTE \$210

ICED CARAMEL \$210

CAFÉ SUCRE BOMBÓN \$220

Shot de café, leche, dulce de leche, y crema batida.

## OTRAS BEBIDAS

BATIDO DE FRUTILLA \$250

Frutilla, leche, crema batida, salsa de frutilla.

CHOCOLATE CALIENTE \$210

MATCHA LATTE \$220

ICED MATCHA LATTE \$220

AGUA CON O SIN GAS \$125

LIMONADA \$190

JUGO DE NARANJA EXPRIMIDO \$200

TÉ EN HEBRAS \$200

Negro, cítrico y tropical

LICUADO DE FRUTAS \$240

Multifrutas (naranja, banana, frutilla y arandanos) a base de agua o leche.

LICUADO DE FRUTILLAS \$210

COCA COLA O SPRITE \$155

Común / Zero

CERVEZA STELLA ARTOIS \$210



# DULCE

ALFABROWNIE	\$170
CARROT CAKE	\$270
ALFAJOR DE COCO	\$170
RED VELVET EN ESFERA	\$170
CHEESCAKE DE FRUTOS ROJOS	\$240
TORTA BELGA	\$250
CRUMBLE DE MANZANA	\$200
Más helado de vainilla o avellanas \$60.	
TORTA ROGEL	\$220
LEMON PIE	\$220
ECLAIR DE DDL Y COCO	\$240
MUFFINS DE CHOCOLATE Y FRAMBUESA	\$170
BUDÍN DE LIMÓN Y CHÍA	\$200
COOKIES CHOCOCHIPS	\$160
COOKIES RED VELVET	\$160
COOKIES DE AVENA, PASAS Y ALMENDRAS	\$160
PANQUEQUE DE DDL	\$260
CONAPROLE + BOCHA DE HELADO	
BROWNIE	\$170

## CROISSANT DULCE

NUTELLA	\$270
CREMA CON FRUTILLAS	\$250
ROLL DE CANELA CON TOPPING	\$200

## OTRAS OPCIONES

CHEESCAKE DE FRUTOS ROJOS	\$250
Sin tacc, sin azúcar.	
ALFACOCO SIN TACC	\$220

## SALUDABLES

BOWL DE YOGURTH NATURAL	\$300
Granola, frutas de estación y miel.	

## MERIENDA PARA 2 \$1.400

2 TÉ, CAFÉ O CAPUCCHINO A ELECCIÓN
2 JUGOS DE NARANJA
2 MEDIA LUNAS RELLENAS
2 SCONES
1 TOSTADO DE JAMÓN Y QUESO
2 PORCIONES DE BUDÍN DE LIMÓN
1 ALFA DE COCO
PORCIÓN DE TORTA A ELECCIÓN
Rogel, Carrot, Lemon o Cheesecake.



# SALADO

CHIPÁ RELLENO \$230

CHIPÁ (SIN TACC) \$130

MEDIA LUNA \$170

MEDIA LUNA RELLENA \$250

Clásica, jamón y queso.

CROISSANT \$170

CROISSANT RELLENO

Palta, huevo, lomito, queso y hojas verdes. \$300

Queso, huevo, tomate, rúcula y bondiola. \$320

Capresse \$280

## TOSTÓNES

VEGETARIANO \$350

Palta, huevo, cherries, chíá y brotes de soja

SERRANO \$380

Queso crema, palta, huevo revuelto, jamón serrano

## FOCACCIA

Jamón serrano, muzzarella de búfala, cherries deshidratados, pesto y rúcula. \$370

## CIABATTA

Jamón, queso, y queso crema. \$320

## CALIENTES

SÁNDWICH CLÁSICO \$250

CROQUE MONSIEUR

Pan brioche, jamón, queso dambo, bechamel y parmesano. \$300

## BRUNCH

TARTA DE POLLO \$260

TARTA CAPRESSE \$220

TARTA DE ESPINACA Y CALABAZA. \$220

Ensalada para acompañamiento de tartas \$130.

EMPANADAS DE POLLO \$130

EMPANADAS DE QUESO Y CEBOLLA \$130

OMELETTE RELLENO DE JAMÓN Y QUESO. \$290

Acompañados de hojas verdes y cherries.