

# TIPOS DE EXTRACCIÓN

## V60

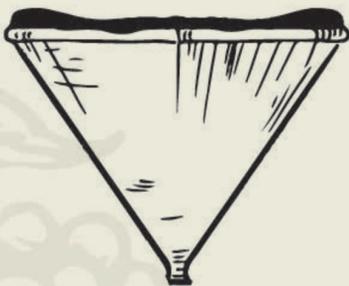
**\$65**



Método de extracción de café por goteo o Drip, que debe su nombre a la parábola o forma en V que tiene un ángulo de 60°. 300 ml .

## ORIGAMI

**\$65**



Método de extracción del café inspirado en el arte japonés de doblado de papel y que comparte sus mismas características: estética, precisión y versatilidad. 300 ml .

## PRENSA FRANCESA

**\$65**



Método por inmersión, permite controlar todo el proceso de extracción, desde el tiempo de contacto, la temperatura y la turbulencia 300 ml .

## CHEMEX

Método de goteo, en el cual el agua pasa a través de una capa de café y un filtro normalmente hecho de papel.



300ml.

**\$65**

500ml.

**\$85**

# *ESPECIALES DEL MES*

***ESPRESSO TONIC*** 150ML

**\$50**

Agua tónica, twist de limón y espresso.

***LAVANDA CAPUCCINO*** 360ML

**\$70**

Lavanda, leche espumada y espresso.

***DIRTY MATCHA*** 360ML

**\$70**

Espresso, leche y matcha.

***AMANECER EXPRESS*** 420ML

**\$65**

Agua mineral, miel, naranja y espresso.

***HONEY EXPRESS***

**\$35**

Miel, espuma de leche y espresso.

***LIMON DULCE*** 420ML

**\$65**

Agua, azúcar, limón y espresso.

 **TRES  
GALLOS**