

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**