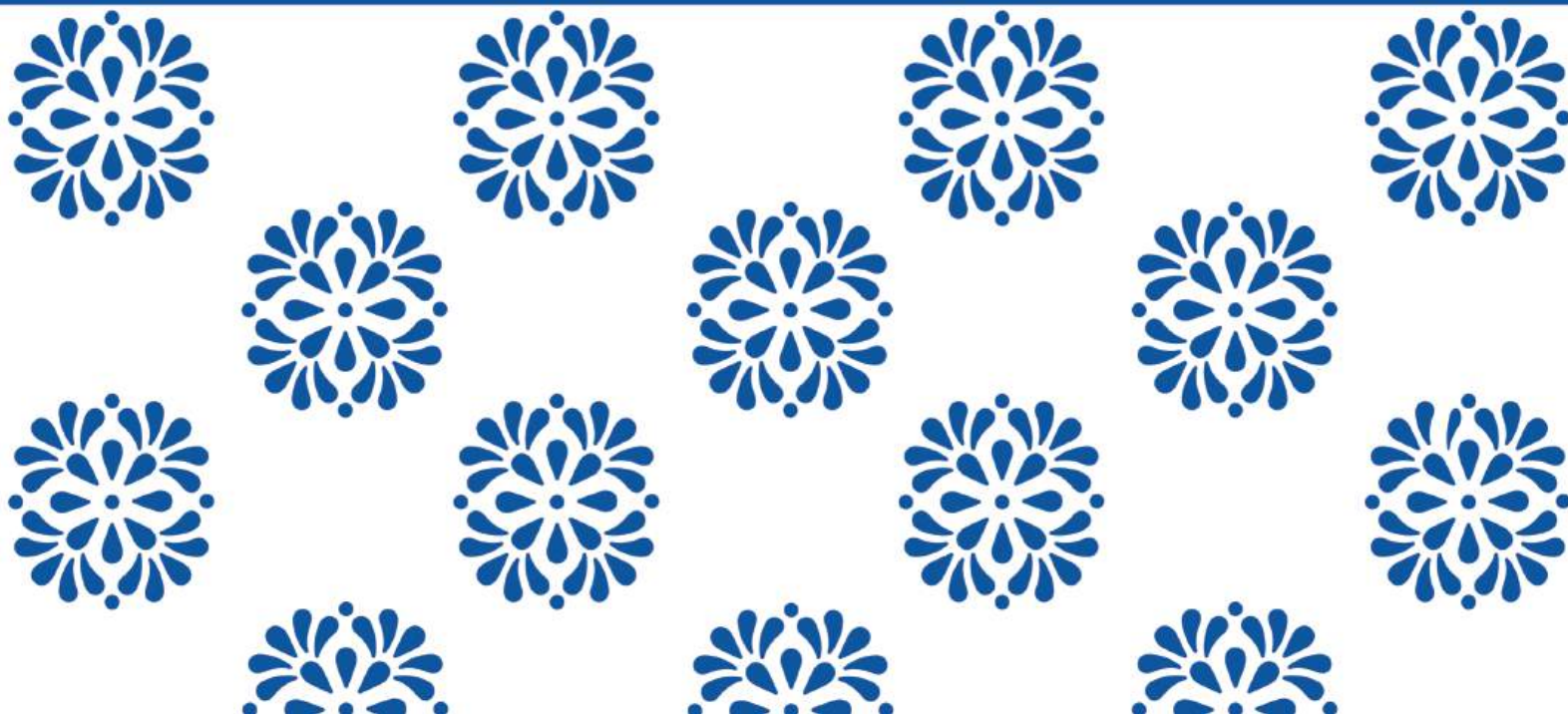




Casa Azul

Coffee & Boutique Hostel

MENÚ



BEBIDAS CALIENTES

CAFÉ (NEGRO)

Espresso \$5.

(Una extracción)

Espresso Doble \$6.

(Extracción doble)

Americano \$5.

(Espresso sencillo + agua caliente)

Campesino \$5.5

(espresso + agua + panela)

Carajillo \$8.

(Espresso sencillo + brandy + azúcar)

Canelazo \$8.

(Espresso doble + aguardiente + canela + panela)

Métodos de extracción lenta \$12.

Extracción para 2 personas, elige tu método:



**Prensa Francesa*



**V60*



**Chemex*

Perfil exótico de la semana + \$5.

(Pregunta por nuestras opciones)



CAFÉ **(BLANCO Y NEGRO)**

En leche Vegetal +\$3

Cappuccino \$8.

(Espresso doble + leche texturizada)

Cappuccino Crema de whisky \$10.

(Espresso doble + leche texturizada + crema de whisky)

Cappuccino Vainilla \$9.

(Espresso doble + leche texturizada + vainilla)

Latte \$7.

(Espresso sencillo + leche texturizada)

Macciato \$7.

(Espresso doble + espuma de leche)

Mocaccino \$8.

(Espresso sencillo + cocoa + leche texturizada)



BEBIDAS CALIENTES (A BASE DE AGUA)

Infusión Frutos Amarillos \$8.

Infusión Frutos Rojos \$8.

Infusión Siete Hierbas \$7.

*(Hierba buena, manzanilla, toronjil,
cidrón, limoncillo, albahaca y flor de jamaica.)*

Infusión Jengibre \$8.

(jugo de naranja, jengibre y panela)

Chocolate \$6.

(A BASE DE LECHE)

Chocolate \$7.

Milo \$8.

Té Chai \$9.

Chocochai \$9.

Maizenita \$7.

**Café *Milo *Canela*

En Leche Vegetal + \$3.



DESAYUNOS

a cualquier hora

El Clásico \$10.

(Huevos revueltos, pericos o fritos, acompañado de pan tostado, queso mozzarella y fruta.)

Pancakes \$14.

(4 pancakes con banano y kiwi, acompañado de queso mozzarella y syrope de maple.)

Parfait \$14.

(Yogurt griego, banano, mango, kiwi, granola, semillas de chía y canela.)

French Toast \$13.

(2 tostadas francesas con banano, manzana, y arandanos acompañado de syrope de maple.)

Bowl de Acai \$15.

(Base de fruta Acai, banano, kiwi, mango, coco y maní crocante triturado.)

Waffles \$15.

Elige 2 frutas y 1 salsa

**Manzana *Mango *Kiwi *Banano*

**Arequipe *Chocolate *Syrope de maple*

Omelette

Pollo, champiñones y queso \$16.

Espinaca y queso \$14.

Waffles de Choclo \$16.

(waffle de chocolate bañados con queso mozzarella, 2 huevos fritos y tocineta.)



BOCADOS

Almojábana \$3.5

Croissant \$3.5

Dedito de queso \$3.5

Scone de Parmesano \$4.5

Tarta integral \$7.

**Espinaca *Vegetales *jamón*

Sopa del día \$9.

Croque monsieur \$12.

(Sandwich horneado de Pan artesanal, jamón, salsa bechamel y queso parmesano gratinado.)



POSTRES

Torta del día \$8.5

Torta Canadiense \$9

Tarta dulce \$9

Torta de Chocolate \$8.5

Tarta de Manzana \$10.

Tiramisú \$12.

Postre del día \$12.

Pastel de Arequipe \$5.

Rollito de Canela \$5.

Galleta \$4.

Affogato Especial \$14.

*Adiciona una bola de Helado
a cualquier plato +\$5.*

**Vainilla *Fresa *Chocolate*



FUERTES

Pollo a las Finas Hierbas \$18.

(Pan artesanal, tomate, lechuga, queso mozzarella y pollo desmechado en salsa a las finas hierbas, acompañado de verduras encurtidas ó papas criollas)

Cerdo BBQ \$18.

(Pan artesanal, tomate, lechuga, queso mozzarella, pepinillos, salsa de la casa y cerdo estofado a la BBQ, acompañado de verduras encurtidas ó papas criollas)

Falafel \$18.

(Pan artesanal, tomate, lechuga, queso mozzarella, pepinillos, salsa de la casa y torta de falafel, acompañado de verduras encurtidas ó papas criollas.)

Crispi Berenjena \$18.

(Pan artesanal, tomate, lechuga, queso mozzarella, pepinillos y berenjena apanada con salsa de la casa, acompañado de verduras encurtidas ó papas criollas.)

Tostadas de Aguacate \$16.

(Pan tostado de masa madre con pasas y nueces, Pure de aguacate, cebolla, tomate, queso y cilantro, acompañado con papas criollas)

Burritos \$18.

(Tortilla, verduras salteadas, guacamole, pico de gallo, lechuga, queso mozzarella, salsa chipotle.)

**Pollo *Carne estofada de cerdo *falafle*



BEBIDAS FRÍAS (A BASE DE CAFÉ)

Latte frío \$10.
(Espresso doble + hielo + leche)

Granizado de Café 11.
(Hielo + espresso doble + leche + azúcar)

Cold Brew \$10.
*(Extracción en frío de café especial >24 horas
> Más sabor > Más Cafeína)*

Frappe de Café \$11.
*(Hielo + espresso doble + azúcar +
crema chantilly + syrup y chips de chocolate)*

Malteada de Café \$14.
(Helado + espresso doble + leche + azúcar)

Espresso Tonic \$7.
(Espresso doble + agua tónica + hielo)



OTRAS BEBIDAS FRÍAS

Sodas Saborizadas \$9.

- *Naranja mango*
- *maracuyá romero*
- *frutos rojos menta*
- *mandarina jengibre*

Jugos Naturales \$9.

- *Maracu mango*
- *naranja papaya*
- *naranja piña con yerba buena*

Kombucha \$8.

Malteadas \$15.

- *Brownie*
- *Oreo*
- *Frutos rojos*

Limonada Natural \$8.

Limonada Hierba Buena \$9.

Limonada de Coco \$10

Granizado de Maracuyá \$11.

Granizado de Frutos rojos \$11.

Milo Frío \$12.

Té Chai \$12.

Chocochai 12.

Coca Cola \$6.

Tamarindo michelada \$10 .

Tea frío \$6.

Agua tónica \$6.

Sodas Natural \$6.

Soda Michelada 7.

Botella de Agua \$3.



CERVEZAS

Artesanal \$10.

Poker \$6.

Aguila \$6.

Club Colombia \$7.

VINOS & COCTELS

Vino Tinto del la casa \$10.

Vino Blanco de la casa \$10.

NOIR MARTINI \$20.

(Vodka, espresso, licor de café)

GIN & TONIC \$18.

(Ginebra, limón, romero, agua tónica)

MOJITO \$18.

(Ron blanco, hierba buena, azucar, soda.)

CASA AZUL \$20.

(Blue Curacao, Ron blanco, limonada, soda.)



*Bienvenidos a Casa Azul,
un lugar donde el encanto culinario
adorna cada platillo artesanal y el aroma,
y el sabor del café de nuestra región
deleita nuestros sentidos
y nos transporta hacia los paisajes vivos
y alegres de nuestros cafetales.*

*Que tu tiempo se llene de
momentos encantadores
y memorias deliciosas.*

Casa Azul

Horarios de atención

*Lunes a Sábado de 7:30 Am a 9 Pm
Domingos de 7:30 Am a 5 Pm*



*Síguenos
@casaazul.pereira*

WSP 312 2848290