



COWORK
café

CAFÉS CLÁSICOS

	SIMPLE	DOBLE
RISTRETTO Primeros instantes de extracción del espresso	10	
ESPRESSO (SIMPLE/DOBLE) Espresso italiano elaborado del blend especial de la casa	10	14
MACCHIATO (SIMPLE/DOBLE) Espresso con un chorro de leche texturizada	12	15
DOLCE ESPRESSO Espresso doble con leche condensada, leche texturizada y un toque de caramelo artesanal	16	
LUNGO (SIMPLE/DOBLE) Espresso alargado al 50% con agua	10	14
CAFÉ LATTE (REGULAR/VAINILLA) Espresso simple con leche texturizada fina y poca espuma	16	
CAPPUCCINO BARISTA Cappuccino tradicional italiano que respeta normas del Instituto Nazionale del Espresso Italiano	16	
FLAT WHITE Doble shot de ristretto corto con leche finamente texturizada, servido en taza mediana	18	
AMERICANO Doble shot de espresso alargado al 75% con agua servido en taza grande	14	
CAPPUCCINO Espresso con leche espumosa y un toque de canela	16	

CAFÉS Y ALGO MÁS

CAPPUCCINO CAMEL Cappuccino con jarabe de caramelo artesanal y canela	18	
MOCHA LATTE (SEMI-AMARGO/BLANCO) Cappuccino con chocolate semi-amargo o blanco	19	
ROASTED ALMOND CAPPUCCINO Cappuccino con almendra tostada y toque de caramelo artesanal	18	
COCOCREAM CAPPUCCINO Cappuccino con coco y canela decorado con coco rallado	18	
MOCHAMINT LATTE Mocha latte semi-amargo con un toque de menta	19	



CAFÉS FRÍOS

FROZEN ESPRESSO Espresso frappeado con azúcar	18
CAFÉ ANNEGATO Frappé de vainilla o chocolate, ahogados en espresso caliente	18
ICED LATTE (REGULAR/VAINILLA/CHOCOLATE) Espresso con leche fría y leche condensada servido sobre hielo	18
FROZEN CAPPUCCINO (VAINILLA/CARAMELO) Frappé de cappuccino con vainilla, caramelo artesanal y crema encima	21
FROZEN MOCHA LATTE (REGULAR/MENTA/BLANCO) Frappé de cappuccino con chocolate a elección y crema encima	21
CRISPY MOCHA LATTE (REGULAR/MENTA) Frozen mocha latte con chips de chocolate y crema encima	23
CRISPY CARAMEL LATTE Frozen cappuccino de caramelo con chispas de caramelo y crema encima	23
FROZEN CRUNCH CAPPUCCINO Frozen cappuccino de vainilla, con maní, ciruela, caramelo y crema	23
ICED COFFE Americano servido sobre hielo	16
COWORK VIENESSE Helado de vainilla, ristretto doble y crema	24
COLD BREW Café puro servido en frío con un toque de naranja.	15
FRESHPRESSO Bebida gaseosa de autor preparada a base de espresso, agua tónica, y otros ingredientes secretos de la casa.	15



CAFÉS DE MÉTODOS FILTRADOS

SERVIDOS CON DIFERENTES OPCIONES DE GRANO DE ORIGEN



FRENCH PRESS 25

Método de origen francés, usa un filtro metálico y presión para obtener un café liviano pero con mucho cuerpo y aroma, con mayor contenido de partículas de café o borra.



AEROPRESS 25

Método de origen norteamericano, usa presión y un filtro de papel para obtener un café intenso y aromático.



CHEMEX 25

Método de origen alemán, usa un papel filtro fino, lo cual resulta en un café liviano, pero sumamente dulce y delicado.



V-60 25

Método de origen japonés, se usa un papel especial rugoso, que resulta en un café liviano pero aromático y con cuerpo.



ROQUIN 25

Método de origen boliviano, *invento de la casa*. Usa el método de goteo, con papel filtro especial para obtener un café liviano, pero con cuerpo y aroma.



BEBIDAS CALIENTES SIN CAFÉ

HOT CHOCOLATE

Chocolate caliente con especias y leche texturizada 16

CHAI (REGULAR/LATTE) Blend de té con especias, solo o con leche texturizada
REGULAR 15 LATTE 18

CARAMEL MILK Leche texturizada con caramelo artesanal 15

TÉ NEGRO/VERDE Té negro o verde en hebra preparado al momento 12

TÉ VOGLIO Blend de té con notas de mandarina y especias 16

MATE Los clásicos mates orgánicos, pregunte las opciones 12

TÉ VERDE MATCHA Hojas finamente molidas de té verde especialmente seleccionadas y procesadas. 15

MATCHA LATTE Shot de té verde matcha con leche deslactosada o leche de almendra. 18 21



BEBIDAS FRIAS SIN CAFÉ

Puede escoger entre hielo o frappé.

LICUADOS NATURALES*	Preparados con frutas de estación.	15
FRAPPÉ DE FRUTA*	Frappé mix de 3 frutas a elección	16
SMOOTHIE*	Frappé de hasta 3 frutas a elección con yogurt	21
VEGANO	Frappé de pepino, maracuyá, espinaca, apio, uva y limón.	18
GREEN ICE	Té verde frappeado con limón y hierba buena fresca	18
MALTEADA	Licuada en leche de fruta natural a elección	18
MILKSHAKE (CHOCOLATE/VAINILLA/FRUTA)		19
	Clásico frappé americano con leche, chocolate, vainilla o fruta y crema encima	
ICED TEA	Té negro frío con limón servido sobre hielo	16
ICED TEA VOGLIO	Té especial de la casa con limón servido sobre hielo	17
ICED CHAI LATTE	Té chai con leche servido sobre hielo	18
ICED MATE	Variedad de mate natural servido sobre hielo con limón	16
GINGER FIZZ	Bebida de autor gaseosa a base de jengibre.	15
HIBISCUS FIZZ	Bebida de autor gaseosa a base de hibiscus.	15
ICED MATCHA (SIN LECHE/CON LECHE)		18
	Shot de té verde matcha servido en frío.	

*Variedad de frutas disponibles: Maracuyá, limonada, naranja, frambuesa, mora, frutilla, sandía, piña, durazno y melón



BAGELS

Pan redondo con agujero al centro tostado al horno, puede elegir entre bagel regular o bagel integral.

NEW YORK BAGEL con queso crema.	12
BAGEL SIMPLE Con mantequilla, untado con queso crema, puede ser servido con jamón o espinaca	15
BAGEL DULCE con queso crema y fruta fresca o mermelada de mora	15
BAGEL GOURMET Con queso crema y mermelada de locoto	18
BAGEL SÁNDWICH Con queso crema, jamón, espinaca, tomate, aceite de oliva y cebollín. Acompañado con chips de papa	20
BAGEL MEDITERRÁNEO Con queso crema, jamón, espinaca, tomate, espárragos, choclo y tomate seco. Acompañado con chips de papa	25
BAGEL ESPAÑOL Con chorizo ahumado, queso crema, tomate seco y hierbas aromáticas. Acompañado con chips de papa	35
BAGEL ALASKA Con queso crema, salmón ahumado, alcaparras y lechuga escarola. Acompañado de chips de papa.	35
BAGEL GRIEGO con queso crema, tomate seco, jamón y lechuga. Acompañado con chips de papa	35
BAGEL SAN FRANCISCO Con palta, huevo poché, queso crema y cebollín.	22
BAGEL VEGETARIANO Con palta, tomate, espinaca y cebollín.	19
BAGEL TOSCANO Con queso ricota, tomate Cherry, albahaca, aceite de oliva, queso crema y especiado en orégano.	32
BAGEL DE FRUTOS ROJOS Con frutos rojos, salsa de arándanos de la casa y con unas notas refrescantes de hierba buena.	29
BAGEL TEXAS Con tocino ahumado, jamón ahumado, tomate seco, lechuga y queso crema .	35



SÁNDWICHES

MIXTO

Sándwich de jamón y queso en pan molde tostado con un toque de mantequilla

15

NAPOLITANO

Sándwich mixto con tomate, aceituna negra y orégano

17

VEGETARIANO

Sándwich en pan molde integral con cebollín, espinaca, queso, tomate, aceituna negra y albahaca

17

CROQUE MONSIEUR

Sándwich mixto gratinado con queso mozzarella, mostaza, pepinillo y cebollín

18

ITALIANO

Sándwich mixto con tomate y albahaca fresca

17

17

CRIOLLO Sándwich mixto con tomate y quilquiña.



POSTRES Y PASTELERÍA

ENSALADA DE FRUTAS Frutilla, uva y durazno con yogurt, miel de abeja y un toque de musli.	20
PARFAIT Musli con yogurt, miel y fruta. Consulte opciones.	20
TORTA MIL HOJAS	19
TORTA DE CHOCOLATE	20
TORTA DE ZANAHORIA	21
PIE DE LIMÓN	18
PIE DE MANZANA	18
GALLETAS Arándano, avena, chocolate, limón.	8
EMPANADA DE QUESO	5
ALFAJORES Chocolate/ chocolate blanco/marroc.	12
MARQUESA DE CHOCOLATE Torta de brownie de chocolate sin gluten con frutos rojos.	19
CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS Cheesecake al horno con frutos rojos.	21
TIRAMISÚ	12
SCONES panecillo de origen británico con queso y especias.	5



QUICHE

DE CHAMPIÑONES Tarta salada de champiñón, puerro, queso cruyere. 25

DE TRES QUESOS Tarta salada de queso mozzarella, queso parmesano y queso gruyer 35

DE TOCINO Tarta salada de tocino, cebolla, queso gruyere. 25



ENSALADAS

ASIÁTICA CON SALSA TERIYAKI Mix de lechugas, nuez, repollo morado y piezas de pollo. 35

ROAST BEEF CON SALSA HONEY MUSTARD Mix de lechugas con láminas de roast beef, brotes de alfalfa, zanahoria, pimentón, tomates cherry, repollo verde, queso parmesano y gajos de naranjas 38

