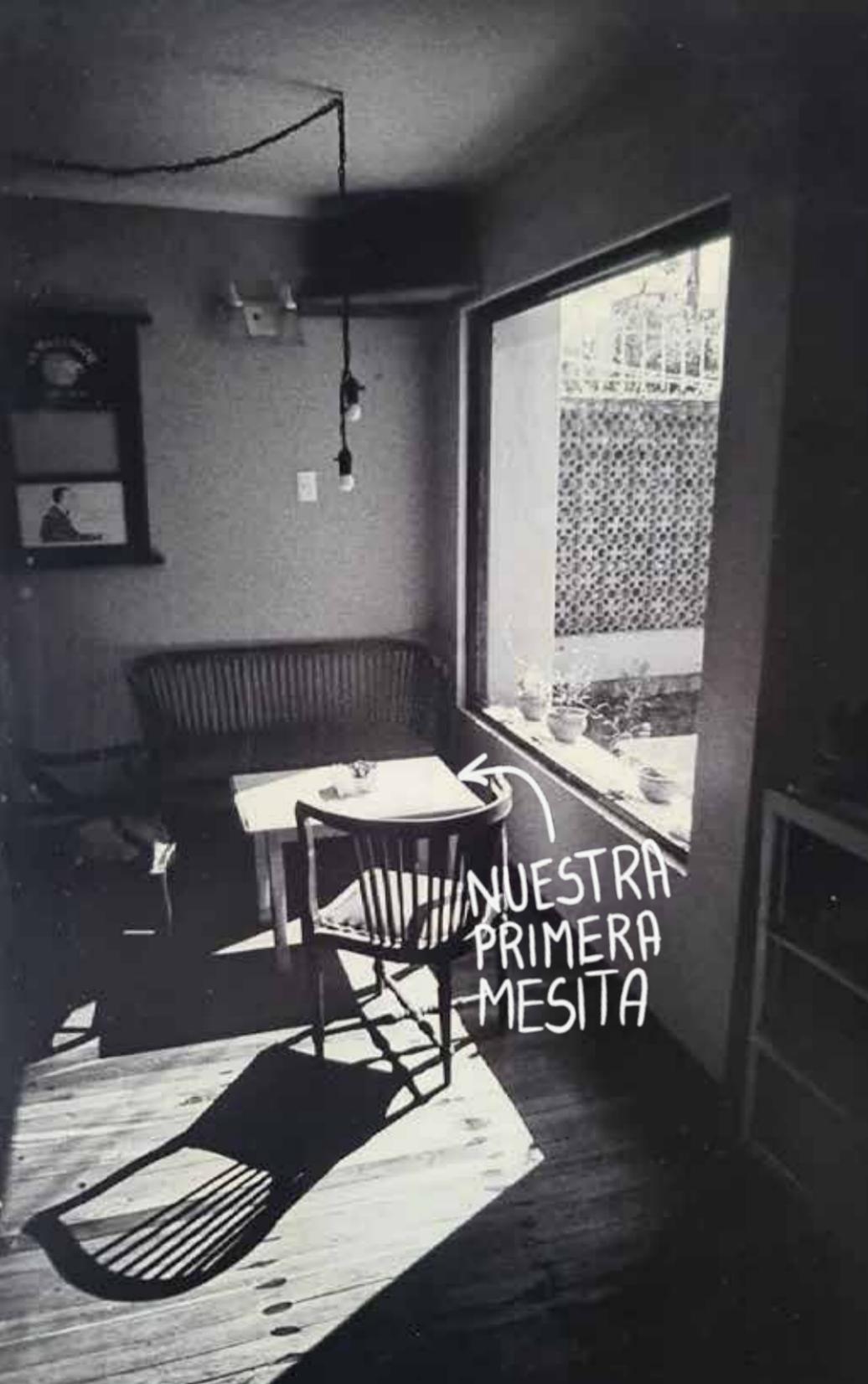


ACHUMANI





NUESTRA
PRIMERA
MESITA

LOS DE LA CASA

NUESTROS CAFÉS



GALLINAZO

Nuestro blend de espresso de la casa.

IAZA

18 BS



65 BS



140 BS



MADRUGADOR

Perfecto para iniciar tu viaje por los cafés de especialidad.

IAZA

18 BS



72 BS



200 BS



ENVIDIA

Un blend hecho para los métodos mas complejos.

IAZA

26 BS



85 BS



230 BS

métodos DE DESTILACIÓN

YA QUE ELEGISTE TU CAFÉ AHORA ELIJE
EL MÉTODO DE PREPARACIÓN



MOCCA MASTER

*¿Estás apurado?
Nuestro destilado con cafés
de la casa AL TOQUE.*

16BS



CHEMEX

Ofrece una extracción limpia para resaltar sabores y aromas sutiles, ideal para una taza equilibrada.



PRENSA FRANCESA

Sumerge el café molido utilizando un émbolo para filtrar, creando una taza rica y con cuerpo.



V60

Destaca por su capacidad para controlar el sabor por su velocidad de vertido.



AEROPRESS

Combina presión y filtración para producir café, rápido y versátil, con menos amargor.



SIPHON

Usa vapor y vacío para preparar café, ofreciendo una experiencia visual única.

EDICIONES LIMITADAS



Nuestra sección de microlotes de cafés exclusivos y extraordinarios. Estas variedades son únicas y procesadas de una forma novedosa. Joyas que no se repiten.

PREGUNTA EN BARRA

ALTO
PUNTAJE



MICROLOTES



COSECHA
DE TEMPORADA

ESPRESSO

Gallinazo nuestro blend de la casa.

12 BS

CAPPUCCINO

Espresso y leche texturizada.

18 BS

LATTE

Espresso con mayor cantidad de leche.

21 BS

PRESURIZADOS

MACCHIATO

Espresso manchado con una gota de leche texturizada.

14 BS

ESPRESSO AMERICANO

Doble shot de espresso diluido en agua.

15 BS

CORTADO

Leche texturizada con la temperatura ideal para cortar el espresso.

15 BS

FLAT WHITE

Doble ristretto con leche texturizada.

20 BS

FRI

CON CAFÉ

COLDBREW	 Café Frío de Origen: Extraído durante 16 horas. Consúmelo bien frío. ADVERTENCIA: EXCESO DE CAFÉINA.	20 Bs
CAFÉ CON HIELO	Café de origen destilado con hielos.	18 Bs
LATTE FRÍO	Doble shot de espresso, leche texturizada y hielo.	21 Bs
CAFÉ CON LECHE FRAPPEADO	Todo ya esta dicho.	25 Bs
AFFOGATO	Dos porciones de helado de vainilla con doble shot de espresso.	20 Bs
SHAKERATO	Bebida refrescante a base de espresso, naranja y almíbar.	25 Bs
MILKSHAKE	Batido cremoso con helado de frutas naturales a elección, mocca o manzana-toffee.	29 Bs

LOS

SIN CAFÉ

JUGOS

NATURALES 19 Bs Con leche 21Bs.

MIX DE FRUTAS 20 Bs Con leche 22Bs.

LIMONADA Puedes pedirla con hierba buena. 15 Bs

FRAPPÉS

FRUTA DE TEMPORADA 23 Bs

PIE DE LIMÓN 23 Bs

OREJÓN 24 Bs

FRAPPE DE API 22 Bs



ICE TEA De cualquiera de nuestras infusiones clásicas o especiales que se encuentran en la siguiente página. 18 Bs

INFUSIONES

Clásicas

Té negro, té verde, manzanilla, manzana, piña, durazno, coca, cedrón, hierba luisa, menta o boldo.

14
Bs

ESPECIALES 16Bs

SUltana

Pulpa deshidratada del cerezo del café.

TÉ jazmín

Infusión de flor de jazmín.

FRutos rojos

Flor de Jamaica con un blend de manzanas, orejón y arándanos deshidratados.

TÉ privilegio

Deliciosa mezcla de té negro con cascara de cacao, frutilla, arándanos deshidratados y otras especias.

TÉ manzana oriental

Infusión de manzana roja y verde deshidratadas con un toque de canela y clavo de olor.

SIN CAFÉ?

SUbmarino

Leche texturizada con una barra de chocolate amargo silvestre.

22
BS

TÉ latte

Té negro con leche texturizada.

20
BS

CHocolate caliente

Cocoa con leche, acompañada de dos malvaiscos.

18
BS

POwer zumo

Leche texturizada, con opción a elegir entre Lavanda Beauty, Blue Ashwagandha o Green Cupid. Otras opciones consultar en barra.

21
BS

MAtcha latte

Leche texturizada con una base de té verde molido.

22
BS

TÉ chai

Té negro, especias y leche texturizada.

22
BS

SODAS

FRUTOS ROJOS
SULTANA
DE TEMPORADA

**16
BS**



¿QUÉ FUE PRIMERO
EL HUEVO O LA GALLINA?



DESAYUNOS
SANDWICHES
EMPANADAS

DESAYUNA TODO EL DÍA

DESAYUNO TYPICA

Typica es Rostie de Yuca con tosinos y cebollín picado, acompañado de brotes de alfalfa, huevo frito y K'allu (Cebolla morada, tomate y queso). *Incluye jugo y café a elección.*

49
Bs

DESAYUNO AMERICANO

Tostadas (pan blanco o integral), con mantequilla, mermelada, huevos a tu gusto, tocino y una pieza de bollería. *Incluye jugo y café a elección.*

40
Bs

DESAYUNO SALUDABLE

Avena, chía y canela saborizada con frutas de temporada y leche. *Incluye jugo y café a elección.*

30
Bs

DUO DE CROISSANTS

Si te antojas solo uno te sale a **10BS**.

18
Bs

CROISSANT DE CHOCOLATE

Croissant de masa hojaldrada, rellena con ganache de chocolate.

12
Bs

ENSALADA DE FRUTAS

Variedad de frutas de la estación con jugo de naranja, yogurt o helado.

26
Bs

OMELETTE

Servido en nuestro pan de campo acompañado de champignones, pimienta asada, decorado con palta y tomates cherry.

25
Bs

PANQUEQUES

Dos panqueques acompañados de miel de maple y mantequilla.

22
Bs

CREPES DE CHOCOLATE

Crepes de chocolate rellenos de manjar de chocolate, salsa inglesa (vainilla) y frutillas, acompañados de crema o helado de vainilla.

27
Bs



UN SAN

NUESTROS
EMBLEMAS
DE LA CASA

CHARQUE 34 Bs

Charque de res acompañado con una salsa de tres quesos en pan marraqueta.

PALTA 23 Bs

Sándwich de palta con cebollín, tomates confitados, queso grillado en pan marraqueta y unas hojas de quirquiña fresca.

POLLO 33 Bs

Pollo encostrado en sésamo negro y avena con una cama de rúcula y tomates frescos con una salsa de cebolla dulce.

HAZLO COLOSO!

TU SANDWICH EN UNA
VERSION
GIGANTE.

PALTA CHARQUE POLLO

45 Bs

65 Bs

58 Bs

DWICH?

SUCULENTO 26 BS

Sándwich de chorizo con morrón, zanahoria y manzana, acompañado de salsa de naranja y ajo.

DE CHOLA 32 BS

Pierna de cerdo horneada, laminada finamente con un escabeche casero y una salsa de ají amarillo.

VEGETARIANO CLÁSICO 28 BS

Pan integral de masa madre, queso dambo, tomate deshidratado, zucchini confitado, hojas de rúcula con mostaza Dijon y salsa golf de la casa todo grillado en paninera.

DE CORDERO 35 BS

Pierna de cordero asado con un mix de tomate, cebolla y huacataya. Acompañado de dos salsas, una de verduras y otra de yogurt.

CLÁSICO 27 BS

Jamón artesanal con queso Dambo en pan molde integral o blanco acompañado de salsa golf de la casa.

CROISSANT GRATINADO 20 BS

Clásico de jamón y queso gratinado con salsa bechamel y queso rallado.

SANDWICH DE FALSO CONEJO 31 BS



Milanesa de carne de res, sarsa, puerro y tomate fresco en pan suave de baguette, acompañado con salsa cremosa de arveja.

ENSALADAS

DE QUINUA

Mix de quinua, hojas verdes, tomates en dos texturas, zanahoria, apio, repollo morado, tostadas de pan casero y limón grillado.

26 BS

DE MANZANA Y JAMÓN

Mix de lechugas con un aliño dulce de mostaza Dijon acompañado con láminas de manzana verde, jamón ahumado y tejas de queso parmesano.

30 BS

PANADERÍA

PAN MOLDE BLANCO/INTEGRAL

Pan molde clásico e integral realizado con la receta clásica de la casa.

25
BS

PAN DE CAMPO BLANCO/INTEGRAL

Pan blanco e integral 100% a base de masa madre de larga fermentación. *La versión más pequeña a 10 Bs.*

15
BS

GALLETA DE CHOCOLATE 7 BS

GALLETA DE AVENA 6 BS

Siempre fresco, siempre hecho en casa.

EMPANADAS DAS

CAPRESSE 18BS

Dos empanadas fritas con relleno de queso Dambo, tomate y albahaca, acompañados con salsa pesto de la casa.

QUESO 18BS

Dos empanadas fritas con relleno de queso con una salsa golf de la casa.

POLLO 18BS

Dos empanadas fritas con un relleno de pollo, cebolla, morrón y un toque de picante acompañado con una salsa golf de la casa.

ESPINACA Y QUESO 18BS

Dos empanadas fritas con relleno de espinaca blanqueada con queso Dambo y bechamel, acompañadas de una salsa golf de la casa.

DULCE DE LECHE Y QUESO

Dos empanadas fritas rellenas de dulce de leche y queso criollo, servidas con una porción de helado.

18BS

ARMA
TU
COMBO

DE 6
EMPANADAS
Con tres sabores a elección

36 BS

CHEESECAKE DE TEMPORADA

Preguntar por el sabor disponible.

28BS

CHEESECAKE DE MARACUYÁ

Cheesecake de maracuyá con base de galleta de chocolate y salsa de maracuyá.

27BS★

TORTA DE ZANAHORIA

Clásica torta de zanahoria con cobertura de queso crema. *Si buscas la torta entera son 250 Bs.*

25BS

CREPES DE DULCE DE LECHE CON FRUTA

Rellenos de dulce de leche acompañados con frutas de temporada, salsa de chocolate y helado de vainilla o crema.

25BS

BROWNIE

La receta clásica horneada en su punto. Mucho chocolate perfecto para el postre. Si lo quieres acompañado de helado es +2Bs.

18BS

APPLE CRUMBLE

Postre de manzanas rojas al horno con una corteza crujiente.

25BS

TORTA DE CHOCOLATE

Suave y húmeda masa de chocolate, relleno y bañado de una deliciosa crema de chocolate amargo.

Torta entera 300 Bs.

32BS



TIRAMISÚ

Deliciosos biscochos humedecidos en café y bañados con crema italiana.

24BS



CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS

Cheesecake de frutos rojos con base de galleta de alfajor y salsa de frutos rojos.

27BS



POSTRES

PLATOS ESPECIALES

CHORIZO

Dos chorizos al vino blanco con chorrellana acompañados de puré rústico de papa y chucrut.

32BS

MILANGA

Pollo crispy de la casa o milanesa de carne, acompañado de una refrescante ensalada de pasta, tomates confitados, pimienta asado, albahaca fresca y zucchini grilado acompañado de salsa de palta.

30BS

CREPES DE ESPINACA

Crepes realizados a base de espinaca, rellenos con crema de palta, ricota, jamón y encima unos champignones salteados.

29BS

ENSALADA AGRIDULCE

Mix de lechugas con zanahorias caramelizadas, morrón asado, gajos de naranja a la plancha, champignones frescos, cebollas escabechadas, queso azul y arvejas chinas. Todo bañado en vinagreta de sésamo.

32BS

SONSO

12BS

SOPA CREMA DE TEMPORADA

Preguntar por el sabor del día.

17BS 

DEDITOS DE TUNTA

Deditos de tunta suave con maní y queso, empanizados. Acompañados con el k'allu de la casa.

22BS

ANTICUCHO

Brocheta de corazón ahumado, chips de camote y papas sancochadas.

26BS

RISOTTO FUNGHI

Creimoso risotto con una mezcla de setas frescas, deshidratadas y conservadas.

34BS

TYPICAL COCKTAILS



SHAKERATO AMAZÓNICO

Bebida refrescante a base de espresso y naranja acompañado con gin.

35 BS

SULTANA CON SULTANA

Cóctel a base de infusión especial de sultana y especias con singani boliviano.

30 BS

SULTANILLA

Cóctel caliente a base de whisky Boliviano, una infusión caliente de sultana y crema.

35 BS

ESPRESSO MARTINI

Cóctel frío a base de espresso, vodka y zumo de naranja.

40 BS

APPLE-CHAI

Cóctel caliente a base de infusión de chai y manzana acompañada de amaro.

25 BS

SANGRÍA

Cóctel caliente a base de vino tinto, frutos rojos y piña en almibar de romero.

25 BS

KOMBUCHA SUNRISE

Cóctel refrescante de naranja, maracuyá y jengibre acompañado de tequila y almibar.

32 BS



CER VE ZAS



BENDITA 330ML
20BS

CAMPOS DE SOLANA RIESLING
COPA 25BS - BOTELLA 90BS

CAMPOS DE SOLANA CAVERNET
SAUVIGNON
COPA 30BS - BOTELLA 120BS



VINOS