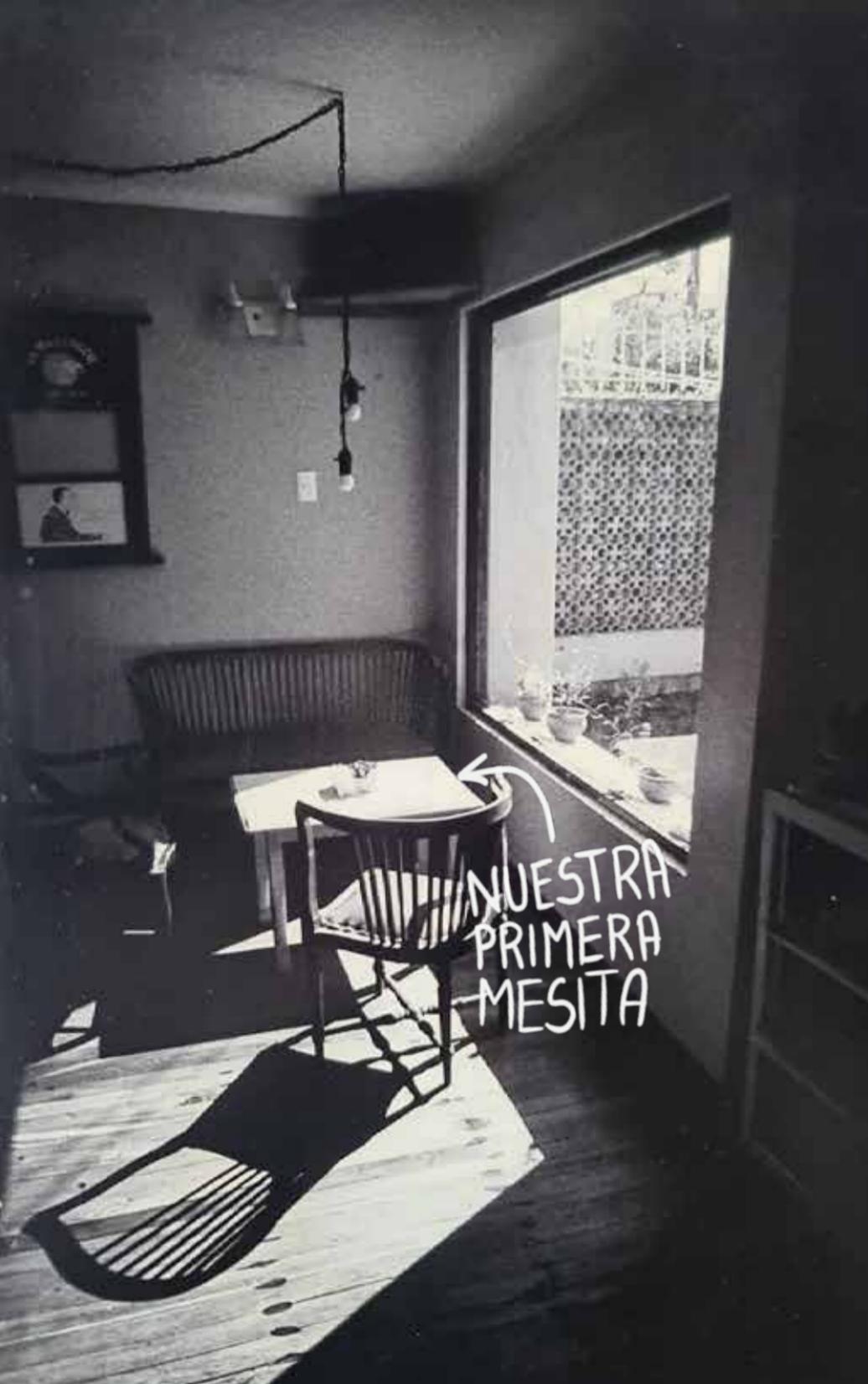


SOPOCACHI





NUESTRA
PRIMERA
MESITA

LOS DE LA CASA

NUESTROS CAFÉS



GALLINAZO

Nuestro blend de espreso de la casa.



18 BS



65 BS



140 BS



MADRUGADOR

Perfecto para iniciar tu viaje por los cafés de especialidad.



18 BS



72 BS



200 BS



ENVIDIA

Un blend hecho para los métodos mas complejos.



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

PRESU RIZADOS

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

SUPER ESPRESSO

Blend especial de
temporada.

15 BS



FLAT WHITE

Doble ristretto con
leche texturizada.

20 BS

FRI

CON CAFÉ

COLDBREW  Café Frío de Origen: Extraído durante 16 horas. Consumelo bien frío. **20 Bs**
ADVERTENCIA: EXCESO DE CAFÉINA.

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 está 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**

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

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 cascaras 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

Yuca Rostie con tocino, cebollín picado, brotes de alfalfa, huevo frito y acompañado de k'allu (cebolla morada, tomate, 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

PANQUEQUES

Dos panqueques acompañados de miel de maple y mantequilla.

22
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

BOWL AÇAÍ

Deliciosa mezcla de pulpa de Açaí congelada, plátano, frutilla y miel acompañado de fruta de temporada, granola y leche en polvo.

25
Bs

DESAYUNO WASO

Carne salteada junto a una chorrellana y un toque de mantequilla, acompañado de chorizo, huevo espejo y pan de campo en rodajas.

50
Bs

DESAYUNO COMPARTIDO

Dos mini sartenes con huevo acompañados de salchichas y panpita con una salsa especial de la casa.

89
Bs

Tartaletas de avena y semillas con crema de limón y un bowl de frutas. *Incluye café destilado y jugo para dos.*



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.

DE CARNE MARINADA 37 BS

Sándwich en pan de masa madre, finos filetes de carne marinados en especias y envueltos en queso derretido con verduras.



ENSALADAS

DE QUINUA

Mix de quinoa, 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

CARNE Y QUESO PROVOLONE

Dos empanadas fritas rellenas de carne desmechada en una cocción lenta, cebolla, Morrón con un toque ahumado de queso provolone.

19BS

**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

TOSTADAS FRANCESAS AL CUBO

Tostadas francesas al cubo con relleno de ganache de chocolate y plátano flambeado con helado de vainilla o crema batida, miel de maple y maní confitado.

27BS



POSTRES



PLATOS ESPECIALES

CHORIZO

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

32BS

CUÑAPES FRITOS

Deliciosos cuñapes fritos, crocantes por fuera y suaves por dentro con forma de bastón. Acompañados con salsa de tamarindo.

17BS

ANTICUCHO

Corazón en laminas muy finas acompañadas de unas papas rusticas salteadas en salsa en tomillo y una salsa de maní de la casa con un ligero picor

26BS

COMBO RELLENOS

Relleno de papa cremosa con aguja reducida en vino.
Relleno de yuca con carne desmechada, salsa de quesos e hinojo.
Relleno de plátano dulce con cerdo al chimichurri.

35BS



ESTE SELLO INDICA QUE
ESTE PRODUCTO SOLO LO
ENCUENTRAS EN ESTA CASITA



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

SINGANI MULE

Refrescante cóctel a base de singani (viuda descalza) y almíbar de jengibre hecho en casa.



32 BS

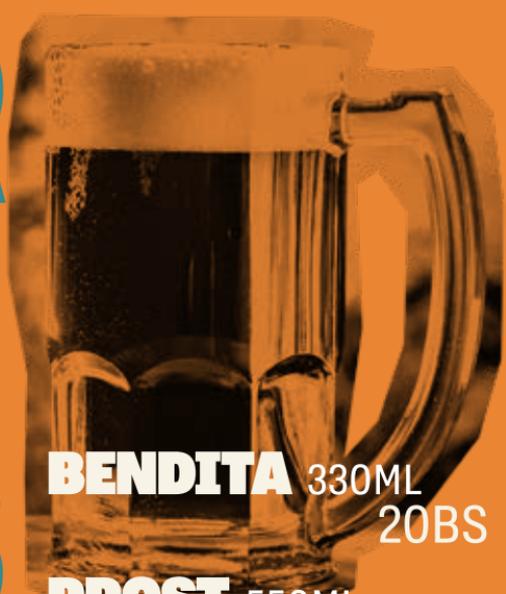
MIXTURA

Una combinación dulce y ácida con almíbar de maracuyá, zumo de limón, gin, agua tónica y para completar una infusión de Jamaica decorada con flores comestibles.

32 BS



CER VE ZAS



BENDITA 330ML
20BS

PROST 550ML
35BS

REBELIÓN 550ML
35BS

RIESLING CAMPOS DE SOLANA
COPA 25BS - BOTELLA 90BS

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

MOSCATO BODEGA TIERRA ROJA
COPA 35BS - BOTELLA 120BS

ORANGE BODEGA CAÑON ESCONDIDO
COPA 30BS - BOTELLA 100BS

TANNAT BODEGA CAÑON ESCONDIDO
COPA 35BS - BOTELLA 130BS



VINOS