

CAFÉS

1.25	ESPECIAL EXPRESSO	1.20	IPANEMA ESPRESSO Elegante y equilibrado, perfecto entre cuerpo y acidez, suave y persistente en boca. Gusto muy especial en taza.
1.35	DESCAFEINADO		
1.35	CORTADO	3.50	JAMAICA BLUE MOUNTAIN Aroma muy perfumado y achocolatado, ligeramente ácido. Cuerpo medio y contenido en cafeína muy bajo. El mejor y más cotizado café del mundo.
1.60	CON LECHE		
1.80	AMERICANO	2.50	PUERTO RICO YAUCO Cultivado en las montañas de la región de Yauco (1100 m). Gusto achocolatado, con cuerpo completo e intenso; baja acidez y niveles normales de cafeína en arábicas.
2.00	BOMBÓN		
2.50	CAPUCHINO	1.85	GUATEMALA VOLCÁN ORO Procedentes de las fincas situadas en las laderas de los volcanes (1500 m). Cuerpo pronunciado, de gran sabor y persistencia en la boca; acidez baja. Para cafeteros, con mucho cuerpo.
2.50	VIENÉS		
5.00	IRLANDÉS	1.85	ETIOPÍA LIMU Producido en la tierra natal del café Arábica (1700-2000 m). Café de bastante cuerpo y elegante, sabor ahumado, perfume inconfundible, dulce, espaciado y con sabor pleno. Es el de más bajo contenido en cafeína.
			
1.50	CON HIELO	1.85	PAPUA NUEVA GUINEA Cultivado en los alrededores del monte Papua (1500-2100 m). Café de perfume muy pronunciado y tenaz. Con buen cuerpo y acidez, notable, exótico y suave. Uno de los más destacados.
4.00	ICE COFFEE Café, nata y helado de vainilla	1.85	AUSTRALIA SKIBURY Cultivado a una altitud de 1800 m. Tiene una producción muy baja (150 tm. / año). Es uno de los cafés más exóticos del mundo; cuerpo completo, bien balanceado con acidez y sabor suave.
		1.85	BRASIL PARACATÚ Café Arábica, no lavado seleccionado a mano y tostado a fuego lento. El resultado es un café de gran calidad, cuerpo pronunciado y poca acidez.
		1.85	COLOMBIA Café Arábica de Etiopía, cultivado en Sindamo, al sur del país, en pleno Rift Valley. Tostado a fuego lento, sin prisas. Aroma delicado y sabor silvestre. Para cafeteros, con mucho cuerpo.