

The background is a white canvas filled with various organic, leaf-like shapes in different colors and textures. The colors include shades of green, yellow, purple, blue, pink, red, and grey. Some shapes have a fine, vein-like texture, while others are solid or have a mottled, watercolor-like appearance. The shapes are scattered across the page, with some overlapping the central text.

Menú

DESAYUNO SALADO

EL TICO 7500

Huevos al gusto (2), gallo pinto, natilla cremosa, maduros, tortilla, pico de gallo, aguacate y tocineta o queso frito.

HUEVOS BENEDICTINOS 7300

Dos huevos pochados sobre muffin inglés, papas al romero, mini ensalada y salsa holandesa. Proteína a escoger:

- Salmón curado en casa
- Pierna de cerdo ahumado casero
- Tocineta casera
- Vegetales salteados

OMELETTE AL GUSTO 7200

Tres huevos con 4 ingredientes a escoger (2 de cada categoría), con pan de la casa y mini ensalada

- Zucchini asado
- Tomate
- Cebolla rostizada
- Albahaca
- Queso de cabra
- Queso Mozzarella
- Hongos mixtos
- Jamón de pierna

OMELETTE HONGOS SALVAJES 7500

Tres huevos con mezcla de hongos salvajes (champiñón, ostra, porcini), queso mozzarella y juliana de morrones con pan de la casa y mini ensalada

HUEVOS TURCOS ÇILBIR 6500

Base cremosa de yogur natural y Labneh, salsa romesco, hojuelas de hinojo frito, brotes de eneldo, 2 huevos pochados, ghee de pimentón ahumado y hojuelas picantes, servidos con Naan.

TOSTADA DE AGUACATE 6300

Tostada de pan de masa madre, queso labneh, cubierto de cintas de pepino, salmón curado en café, aguacate, cebolla encurtida y queso Bagaces, servida con ensalada.

ARREGLADO CAFEOTECA 6500

Rollo de hojaldre crujiente, carne mechada, frijoles arreglados, queso fundido, tomate, lechuga y salsa tica.

CROISSANT RELLENO 5400

Jamón de pierna, queso de cabra, aguacate y salsa romesco.

CROQUE FRANCÉS

Croissant relleno de jamón de pierna, mezcla de queso suizo con mozzarella, salsa Béchamel y un toque de mostaza Dijon.

- Monsieur: Clásico 4500
- Madame: Con huevo frito 5200

ADICIONALES

Puede agregar estos ingredientes al plato de su preferencia:

- Huevo al gusto (2) 900
- Tocineta 2000
- Jamón de pierna ahumado 900
- Queso 1700
- Hongos mixtos 900
- Ensalada 2000
- Aguacate 1000
- Pinto 1000

DESAYUNO DULCE

FRUTAS DE TEMPORADA 6200

Yogur natural, granola de la casa o avena en hojuelas, chia y miel de abeja Milflores.

PANCAKES CLASICOS 5200

Tres pancakes servidos con miel de maple, caramelo salado, crema batida y fresas.

TOSTADAS FRANCESAS 6500

Pan casero con chispas de chocolate, servidas con maple, compota de frutos rojos, crumble de galleta y crema inglesa.

CROISSANT DULCE 5400

Relleno de crema batida de mascarpone, fresas frescas y leche condensada.

ARROLLADO DE CANELA 3500

Esponjoso, relleno de crema de canela, con lustre de queso y praliné de pecanas.

BOCAS Y ENTRADAS

CREMA DE TOMATES ASADOS 6200

Tomate asado, caldo vegetal y crema. Servida con pesto, queso de cabra cremoso y pan de masa madre.

GALLOS DE PAPA ACHIOTADA 6300

Tres tortillas de maíz servidas con picadillo de papa con chorizo ahumado, culantro y gajos de toronja.

TACOS DE HONGO OSTRAS 6500

Tres tortillas de maíz servidas con una mezcla de hongos ostra, champiñón y melena de león puerros asados, crema de chile panameño y aguacate.

CEVICHE BLANCO 8250

Leche de coco, mango pintón, cebolla morada, jengibre y chile panameño. Servido con chips de tubérculos variados.

SANDWICHES & ENSALADAS

BOWL DE ENSALADA MULTICOLOR 8100

Fideos de frijol, repollo morado en escabeche, rabanitos encurtidos, elote rostizado, juliana de zanahoria, pepino, tomate cherry, pesto de hierbas frescas, crocante de marañón frito y vinagreta de tamarindo.

ENSALADA DE ATÚN 8250

Fideos soba, atún sellado con ajonjolí, aderezo de wasabi, edamame, vainicas salteadas, pesto de hierbabuena y mani picado.

SANDWICH DE POLLO 6950

Pechuga de pollo, mix de verdes, cremoso de queso azul y compota de higos, en pan focaccia.

SANDWICH PARISINO 6950

Jamón ahumado casero, pepinillos en conserva, queso, aderezo de mostaza, cebolla encurtida y verdes variados, en pan estilo baguette.

SANDWICH DE ROAST BEEF 6950

Lomo de res estilo roast beef, tomates asados, cebolla caramelizada, queso Gouda gratinado, lechuga romana y aderezo de mostaza en grano, en pan multigrano.

HAMBURGUESA DE POLLO 11950

Milanesa de pollo empanizada, ensalada tipo coleslaw, pan Challah, servida con papas rostizadas.

HAMBURGUESA CAFEOTECA 12100

Torta de 8 oz de carne de primera a la parrilla, queso manchego, hongos salteados, cebolla caramelizada al balsámico y aguacate. Servida con ensalada y papas rostizadas.

RIGATTONI PROVENZAL 12500

Pasta tipo Rigattoni, en salsa de tomate, vegetales de antipasto salteados (morrones, zucchini, hongos), pollo y servida con parmesano y albahaca

***Todos nuestros sandwiches se sirven con ensalada o patatas bravas a escoger ***

POSTRES & PANADERIA DULCE

GALLETAS 1500

Galletas de chocochip
Galletas de chocolate blanco y pistacho
Galletas de chocolate negro y caramelo con sal

ALFAJOR 950

Galleta de mantequilla, relleno con dulce de leche.

MINI POSTRES 2100

Nuestros postres en versión mini.

BROWNIE 3600

Delicioso y melcochudo.

FONDANT DE CHOCOLATE 5100

Quequito de chocolate con centro suave, servido caliente con helado.

QUEQUE DEL DIA 3100

Limón con amapola / Ayote con pecanas / Banano

CAKE DE FRAMBUESA 3500

Con manzana y crocante de galleta de pistacho.

TARTE TATIN 5100

Tarta volcada de manzana acaramelada al horno, servido caliente con helado.

CHEESECAKES 5500

- Base de galleta de vainilla, marmoleado vainilla y chocolate, con compota de frambuesa y pitahaya.
- Base de brownie con relleno de vainilla con caramelo salado y praliné de pecanas.
- Base de galleta de pistacho, relleno de vainilla y salsa de mora.

PIE DE PECANAS 5100

Tarta crocante rellena de pecanas caramelizadas, servida caliente con helado.

PIE DE LIMON O MARACUYÁ 4100

Tarta crocante rellena de crema con limón o maracuyá.

TARTA DE FRAMBUESA 5500

Concha de galleta, rellena de crema pastelera de vainilla y frambuesas frescas.

BOMBITAS 3500

Dos bombitas de pâte a choux, rellenas de crema pastelera. Sabores de temporada.

PANADERIA

CROISSANT

- Sencillo 2500
- Jamón y Queso 3950
- Nutella 2950
- Frangipane 2950

PAIN AU CHOCOLAT 2800

Hojaldre relleno de chocolate.

CHAUSSEON AUX POMMES 2850

Empanada de hojaldre rellena de compota de manzana

ARROLLADO DE CANELA 3500

Esponjoso, relleno de crema de canela, con lustre de queso y praliné de pecanas.

ARROLLADO DE FRAMBUESA 3100

Esponjoso, relleno de compota de frambuesa con glaze y praliné de almendras.

DANESAS SALADAS DEL DIA 2600

Trenzas de hojaldre con rellenos variados.

EMPANADA SALTEÑAS 2800

- Empanada de carne mechada y queso.
- Empanada caprese, tomate, mozzarella y albahaca.

CANASTA DE PANES (2-3 PERSONAS) 6850

Servidos con mantequilla, queso crema y mermelada casera de temporada. Incluye focaccia, croissant, pan de masa madre y bollitos.

HELADOS SOFTIE

Peq. 1500 / Gde. 2500

- Vainilla
- Temporada
- Combinado
- Topping de temporada incluida

Precios incluyen impuestos de venta y servicio

BEBIDAS CALIENTES

A BASE DE ESPRESSO

Espresso	1250
Espresso doble.	1450
Ristretto	1100
Macchiato (espresso con espuma)	1450
Cortado (espresso con leche)	1450
Affogato (helado con espresso)	2500
Americano 6oz	1600
Americano 10oz	1900
Americano con leche 6oz	2000
Americano con leche 10oz	2500
Cappuccino 6oz	2000
Cappuccino 10oz	2500
Latte 6oz	2000
Latte 10oz	2500
Flat White 6oz	2000
Mochaccino	2600
Cappuchai, aromatizado con chai	3500

SIN CAFÉ

Chai	3500
Chocolate	2500
Leche dorada con miel	2750
Matcha Grado Ceremonial (sin endulzar)	3750

TÉS SENCHA TEA CO 2000

- Sunrise: té verde y frutas.
- Roses & Berries: té verde, frutas y flores.
- Perla Negra: té negro, verde, frutas y flores.
- English Breakfast: té negro.

INFUSIONES SENCHA TEA CO 2000

- Manzanilla: flores de camomila.
- Bora Bora: mezcla frutos rojos.
- Cool Mint: hierba buena y zacate de limón.

MÉTODOS DE FILTRADO

Nuestros cafés provienen de micro-lotes de fincas de café especial, manejadas por las familias productoras y con alta calidad.

Ofrecemos cafés de todas las regiones cafetaleras de Costa Rica con múltiples variedades botánicas, procesos y métodos de preparación muy variados.

Nuestros baristas pueden recomendarle el café según su gusto y preferencias

1 Taza: 2200 2 Tazas: 3500

LECHES DISPONIBLES

Entera 3%
Descremada 0%
Deslactosada 2%
Leche de almendra
Leche de coco
Leche de Avena

BEBIDAS FRÍAS

BEBIDAS FRÍAS 2200

Te frío natural con limón (sin azúcar)
Limonada de Clitoria (levemente endulzada)
Jugo de Naranja (100% natural)

GASEOSAS 2200

Agua Carbonatada Cafeoteca (Botella 1Lt)
Coca Cola Zero (Botella 300ml)

VINO (POR COPA) 3750

- Tinto: Pequeña Vasija, Syrah Malbec, Argentina
- Blanco: Pequeña Vasija, Sauvignon Blanc, Semillón, Argentina

SODAS NATURALES (CAFEOTECA) 2200

Tamarindo
Fresa con Balsámico

SODAS NATURALES (SALT TRADERS) 2500

Maracuyá
Fresada (Fresa con limón)
Limón Mandarin y Jengibre

MOCKTAILS (COCKTAIL SIN ALCOHOL) 3500

- Coffee Tonic de Tamarindo (infusión de café con pulpa de fruta natural, limón, miel y agua tónica)
- Arabica Mule (cerveza de jengibre, limón, espresso y concentrado de jengibre)
- Naranjada de café (naranja, café, naranja confitada)

COCKTAILS 4200

- Lágrimas de Catrina (Cóctel de reducción de Jamaica, mezcal, limón y licor de chile de árbol)
- Mimosa.
- Sangría tinta con frutas.
- Sangría blanca con manzana verde.

BEBIDAS SOBRE HIELO BASE ESPRESSO

Preparadas sin endulzar a menos de que indique lo contrario

Iced Americano	2200
Iced Latte	2500
Iced Mochaccino	2600
Iced Leche Dorada (con miel)	2750
Iced Matcha	3500
Iced Chai	3500
Iced Chocolate de la casa	2500

Precios incluyen impuestos de venta y servicio

Café de Especialidad y Microtostadores

CAFE·OTECA

Barrio Escalante, Costa Rica
Telefono 4001-7897 / WhatsApp 8453-3232
☒ cafeoteca_costarica ☒ hola@cafeotecacostarica.com