



Menú
INSPIRA CAFÉ

Bienvenidos a una experiencia
contada a través de historias
campesinas.



BEBIDAS CALIENTES A BASE DE CAFÉ

Americano	\$ 4.000
Latte	\$ 6.000
Capuccino	\$ 8.000
Capuccino Vainilla	\$ 8.000
Capuccino Canela	\$ 8.000
Capuccino Caramelo	\$ 8.000
Capuccino Macadamia.....	\$ 8.000
Capuccino Inspira	\$ 9.500
<small>(crema de whisky o amaretto)</small>	
Espresso	\$ 4.500
Espresso doble	\$ 6.000
Mocaccino	\$ 8.000



Preparación con café regional + \$ 2.000

(Nariño, Valle, Cauca, Huila - según disponibilidad)

Preparación con café variedad + \$ 3.000

(Gelsha, Bourbon, exóticos, otros)

Bebida de café con adición de licor + \$ 3.000

BEBIDAS FRÍAS A BASE DE CAFÉ

Cold Brew	\$ 8.500
Iced Latte	\$ 9.500
Vainilla Iced Latte	\$ 9.500
Caramel Iced Latte	\$ 9.500
Pistachio Iced Latte	\$ 12.500
Granizado de Café	\$ 10.500
Americano Frío	\$ 5.500
Affogato	\$ 11.000
<small>(espresso + helado de vainilla)</small>	



OTRAS BEBIDAS

Limonada de Vino	\$ 12.500
Kombucha	\$ 9.500
Jugo de Frutas en agua	\$ 6.000
Jugo de Frutas en leche	\$ 8.000
Malteada de Oreo o Café	\$ 15.500
Malteada de Milo	\$ 16.000
Malteada Banana Tokyo	\$ 17.000
Milo Frío	\$ 8.500
Milo Caliente	\$ 7.000
Arómatica hierbabuena	\$ 3.500
Agua	\$ 4.000
Vaso de Leche	\$ 5.000
Soda de Frutos Rojos	\$ 8.500
<small>(con Cold Brew + 1.000)</small>	



Método de Café



Prensa francesa, chemex, sifón japonés,
V60



\$ 10.000 x 1 taza
\$ 18.000 x 2 tazas



WAFFLES *de pandebono*

Waffles de Pandebono \$ 6.500
(Acompañados de miel y queso crema)

Waffles de Pandebono \$ 9.500
con *Jamón Serrano*
(Acompañados de miel y queso crema)

HUEVOS

Huevos fritos \$ 6.500
o revueltos

CROISSANT

Croissant con Crema de Avellanas \$ 8.000

Croissant con Crema de Pistachos \$ 9.500

Croissant Inspira \$ 13.500
jamón serrano, mozzarella de búfala, queso crema

Croissant Toscano \$ 14.500
jamón serrano, mozzarella de búfala, tomates secos y pesto

Croissant \$ 4.500



OTRAS *Delicias*

Arepa de Choclo \$ 8.500
con queso 7 cueros
Sabor a La Luz

Brownie \$ 5.500

Brownie con helado \$ 9.500

Torta *Artésanal* \$ 6.500
La Pastres



Adiciones

Pesto \$ 1.500
Tomates Secos \$ 2.000
Queso Mozzarella de Búfala \$ 3.500
Jamón Serrano \$ 4.000
Helado \$ 5.000

PARA
ACOMPañAR



Calle 14 N # 3N-18
Barrio: Granada
Celular: 317 4711753

LABORATORIO DE CAFÉ



Cata de café | taller de filtrados

\$ 60.000 (Valor por persona)

*Pregunta por nuestros talleres en generalidades del café de especialidad



**INSPIRA
CAFÉ**



Gourmet

Inspira Café Gourmet - 340 gr **\$ 27.000**

Regionales

Inspira Café Origen Nariño - 340 gr **\$ 38.000**
(notas a romero y eucalipto)

Inspira Café Origen Valle - 340 gr **\$ 38.000**
(notas a durazno, canela y frutas amarillas)

Inspira Café Origen Cauca - 340 gr **\$ 38.000**
(notas a chocolate, panela y frutos rojos)

Varietal

Inspira Café (Geisha) 250 gr **\$ 55.000**

Inspira Café (Bourbon Rosado) - 250 gr **\$ 45.000**

Inspira Café Éxotico con CBD- 250 gr **\$ 65.000**

Exóticos

Inspira Café Exótico de temporada - 340 gr **\$ 45.000**

Drips

Drips Café de Origen **\$ 8.000**

Drips Varietales **\$ 10.000**



Masa para Pandebono

\$ 20.000