

Little Restaurant.

COCO CAFÉ.

BAKERY & PLEASURES

CABELLO 3794
TEL. 4843.7491

DOM A MIE 8 A 24
JUE A SAB 8 A 1 AM

Ensaladas

PARA EMPEZAR

Bruschetta de tomate,
albahaca y olivas

\$6.400

Bruschetta con salmón
ahumado y cream cheese

\$17.800

SANDWICHES

(se acompañan con mix de verdes o
gajos de papa al horno)

FRÍOS

SALMÓN AHUMADO en pan baguel

Salmón ahumado con cream cheese,
palta con ciboulette, gotas de limón
y rúcula \$22.800

PROSCIUTTO en pan ciabatta

Queso Brie, prosciutto, rúcula,
tomates secos \$17.600

CALIENTES

PECHUGA DE POLLO en pan ciabatta

Pechuga grillada, hojas verdes,
tomates, guacamole y queso
Cheddar fundido \$17.600

LOMITO en pan ciabatta

Lomo de ternera, queso Brie,
mostaza a la antigua, champignones
frescos y verdes \$18.200

VEGETARIANO en pan integral

Finas verduras asadas, rúcula,
tomates confitados y queso Brie \$17.600

HAMBURGUESA CASERA DE OJO DE BIFE en pan de papa

\$19.200

Acompañada de lechuga, tomate,
cebolla morada, queso cheddar y
aderezo de mayonesa y mostaza

MILANESA DE LOMO en pan ciabatta

\$19.200

Con rúcula, tomate y
mayonesa

SALMÓN AHUMADO

Salmón, verdes, gajos de papa horneada,
huevo mollet, palta y aderezo liviano de
queso azul \$29.900

QUESO BRIE TIBIO

Envuelto en masa philo sobre mix de hojas
verdes, tomates confitados y reducción
de malbec \$17.600

LANGOSTINOS PANKO CON GUACAMOLE

Concassé de tomate, sobre verdes y
dressing de naranjas y miel \$23.500

VEGGANA

Quinoa, verdes, brócoli, palta, tomates
cherry, albahaca, cebolla morada y
aderezo de aceto y oliva \$18.200
CON SALMÓN AHUMADO \$29.900

ATÚN Y ARROZ YAMANÍ

Huevo duro en cuartos, zanahoria, rúcula,
olivas negras, tomates confitados y
dressing de albahaca y miel \$20.200

CAESAR

Lechuga capuchina, croutons al horno,
aderezo casero, pollo grillé y escamas
de parmesano \$19.200
CON SALMÓN AHUMADO \$29.900
CON LANGOSTINOS \$22.500

TARTAS

(se acompañan con mix de verdes o
gajos de papa al horno)

Rústica de vegetales asados \$16.600

De zapallitos y queso sbrinz \$16.600

De calabaza y parmesano \$16.600

Humita y queso fresco \$16.600

De espinacas frescas
y queso Brie \$18.200

PLATOS CALIENTES

LOMO GRILLADO con salsa
de mostaza a la antigua y gajos
de papa crocantes \$29.800

BRÓTOLA a la plancha con papas
al limón y espinacas salteadas \$19.000

PECHUGA DE POLLO grillé
con limón y vegetales asados \$18.800

SUPREMITA PANKO apanada
en crocante de Panko, parmesano
y hierbas con puré de calabaza \$19.000

MILANESITAS DE LOMO
con ensaladas de hojas verdes
y cherries \$19.200

MALFATTI GRATINADOS
de ricota y espinacas, con salsa
de tomates y crema \$19.200

WOK DE LOMO salteado con vegetales,
arroz yamaní, soja y jengibre \$19.200

**LINGUINI CON CREMA,
BRÓCOLI Y PARMESANO** \$18.400

SORRENTINOS DE CALABAZA

con manteca de salvia y almendras
fileteadas tostadas \$18.400

GNOCCHI DE PAPA con salsa de
tomates y cherries \$17.400

**LINGUINI CASEROS CON
LANGOSTINOS SALTEADOS,**
zucchini, brócoli, cherries, albahaca
y aceite de oliva \$23.500

PIZZAS

Individuales a la parrilla

Mozzarella, tomate y albahaca \$14.000

Mozzarella, rúcula y jamón crudo .. \$20.000

Mozzarella, panceta y huevo \$18.000

Mozzarella, salmón y rúcula \$24.000

WRAPS DE MASA CASERA

Wrap de lomo y blue cheese
con cebolla morada,
zanahoria en juliana, tomate
fresco y hojas verdes

\$19.200

Wrap de pechuga de
pollo en tiritas, guacamole,
tomate fresco, queso
cheddar y hojas verdes

\$19.200

Little Restaurant.

COCO CAFÉ.

BAKERY & PLEASURES

CABELLO 3794
TEL. 4843.7491

DOM A MIE 8 A 24
JUE A SAB 8 A 1 AM

Desayunos & meriendas

Medialunas	\$ 1.800
Medialuna con jamón y queso	\$ 4.500
Croissant	\$ 2.700
Croissant con jamón y queso	\$ 4.500
Budín de limón y cream cheese, banana y nuez, naranja y amapola	\$ 4.800
Cookie con chip de chocolate con leche	\$ 4.800
Cookie de chocolate blanco y avena ..	\$ 4.800
Scons (dulces o salados)	\$ 4.800
Alfajor sablé de avellanas y nutella ..	\$ 5.700
Alfajor sablé de avellanas y dulce de leche	\$ 5.700
Alfajor sablé de dulce de leche	\$ 5.700
Crumble de manzana	\$ 8.600
Tostadas de pan negro con queso blanco y mermelada (ó manteca)	\$ 5.600
Tostado de jamón y queso (pan árabe, integral, brioche)	\$ 6.900
Yoghurt natural con granola casera y frutas	\$ 10.200
Waffle con Nutella, bananas, frutillas y helado de crema americana con lluvia de nueces	\$ 11.500

CUADRADOS

Coco y dulce de leche,
Brownie, Suavecitos de limón,
Ricotta soufflé \$ 6.400

HUEVOS

HUEVO BENEDICT

Tostada de pan brioche, queso
crema con ciboulette, palta, salmón
ahumado, huevo poché y salsa
holandesa \$ 20.300

CLARAS & SALMÓN TOAST

Claras de huevo revueltas sobre
tostada de pan integral, con
palta y salmón ahumado \$ 19.000

AVOCADO TOAST

Palta pisada con tomate concasse y
albahaca, sobre tostada de pan
integral y huevo poché \$ 10.200

Huevos revueltos \$ 7.300

Huevos revueltos con panceta ... \$ 7.700

Huevos revueltos con salmón
ahumado y queso crema \$ 21.400

Omelette de claras y queso o
de jamón y queso \$ 9.500

Omelette de brócoli
y espinacas \$ 15.200

PARA TOMAR

BEBIDAS, LICUADOS Y JUGOS

LICUADOS

Frutilla y naranja	\$ 6.900
Durazno con naranja	\$ 6.900
Manzana, naranja	\$ 6.900
Maracuyá con naranja	\$ 6.900
Banana con leche	\$ 6.900
Banana, frutas rojas y menta	\$ 6.900

Limonada frozen con menta y jengibre ..	\$ 4.800
Limonada de maracuyá y menta	\$ 4.800
Pomelada frozen con menta y jengibre ..	\$ 4.800

Jugo exprimido de naranja	\$ 5.900
Gaseosas	\$ 4.000

AGUAS

Villavicencio	\$ 3.900
AQA	\$ 3.200

BEBIDAS CON ALCOHOL

TRAGOS

Campari con naranja	\$ 10.800
Cynar con pomelo	\$ 10.800
Aperol Spritz	\$ 10.800

CERVEZAS

Stella Artois porrón 330c	\$ 6.400
---------------------------------	----------



VINOS

	Botella	Copa
Malbec	\$ 28.000	\$ 7.500
Sauvignon Blanc	\$ 28.000	\$ 7.500
Rosado	\$ 28.000	\$ 7.500
Pinot Noir	\$ 28.000	\$ 7.500
Brut Nature	\$ 35.000	\$ 9.100

TORTAS

HACEMOS TORTAS A PEDIDO

1/2 PORCIÓN	\$ 7.800
PORCIÓN	\$ 9.600
ENTERA chica	\$ 45.900
ENTERA grande	\$ 61.200

- ◆ Marquise y mousse de chocolate
- ◆ Chocotorta
(Entera 15 porciones, consultar
precio)
- ◆ Rogel de dulce de leche y merengue
- ◆ Torta Oreo con dulce de leche,
crema y galletitas Oreo
- ◆ Cheese cake clásico con frutos rojos
- ◆ Key Lime Pie

- ◆ Tarta de frutillas con crema
chantilly y dulce de leche
- ◆ Carrot Cake
- ◆ Crocante de merengue,
frutillas, dulce de leche y
crema chantilly
- ◆ Tarte Tatin
- ◆ Tarta de bananas, dulce de leche
y chocolate

POSTRES

Crumble tibio de manzanas con helado	\$ 13.000
Brownie tibio con helado, salsa de dulce de leche y lluvia de nueces	\$ 16.000
Plato de frutas	\$ 12.900

PANERA \$6.500
NO COBRAMOS CUBIERTO

Little Restaurant.

COCO CAFÉ.

BAKERY & PLEASURES

CABELLO 3794
TEL. 4843.7491

DOM A MIE 8 A 24
JUE A SAB 8 A 1 AM

CAFÉ DE ESPECIALIDAD



Espresso.....	\$ 3.200
Ristretto.....	\$ 3.200
Lungo.....	\$ 3.300
Macchiato.....	\$ 3.300
Piccolo latte.....	\$ 3.300
Americano.....	\$ 3.700
Americano con leche.....	\$ 3.700
Doble.....	\$ 4.600
Long black.....	\$ 4.800
Flat white.....	\$ 5.200

Latte.....	\$ 5.200
Latte caramel.....	\$ 7.000
Latte vainilla.....	\$ 7.000
Matcha latte.....	\$ 4.900
Capuccino.....	\$ 4.600
Capuccino italiano.....	\$ 5.200
Extra shot.....	\$ 2.000
Submarino.....	\$ 5.600
Té nacional.....	\$ 3.000
Leche.....	\$ 600
Leche de almendras.....	\$ 1.000

Elaboramos un blend de café especial para nuestros locales. Nuestra leche se texturiza a 60 grados, si prefiere una bebida mas caliente, por favor, avisenos. Le aconsejamos probar nuestros cafés sin endulzar.

TÉ EN HEBRAS \$5.700
TAZA EXTRA \$ 3.000

PENTON
exclusive teas

EARL GREY SUPERIOR: Té Negro de Yunnan, China, con aceite esencial de bergamota. Sofisticado y aromático.

BUDDHA CHAI: Té Negro de China con canela en rama, cardamomo entero, cáscara y gajos de naranja, trocitos de manzana, pimineta rosa y clavo de olor. Especiado y frutal.

DETOX GINGER PU ERH: Té Rojo Pu Erh de China con cáscara de naranja, láminas de jengibre, canela en rama y vainas de vainilla.

DIGESTIVO: Té Verde con jengibre, menta, cedrón, manzanilla, lemon-grass y limón.

ALL BERRIES: Té Verde Sencha de China con trozos de frambuesas, arándanos y pimpollos de rosas chinas.

FLOWERY WHITE: Té Blanco Pai Mu Tan, Té Lung Ching, Green Yunnan y Té Verde Sencha con pétalos de rosa, pimpollos y flores de malva, esencia de jazmín y un toque de esencia de limón.

ORANGE ROOIBOS: Infusión sin cafeína. Originaria de Sudáfrica, con cáscaras de naranja, hebras de zanahoria y chips de chocolate.

SWEET FLOWER: Manzanilla con Boldo, Menta, Pétalos de Rosas, Miel y Vainilla.