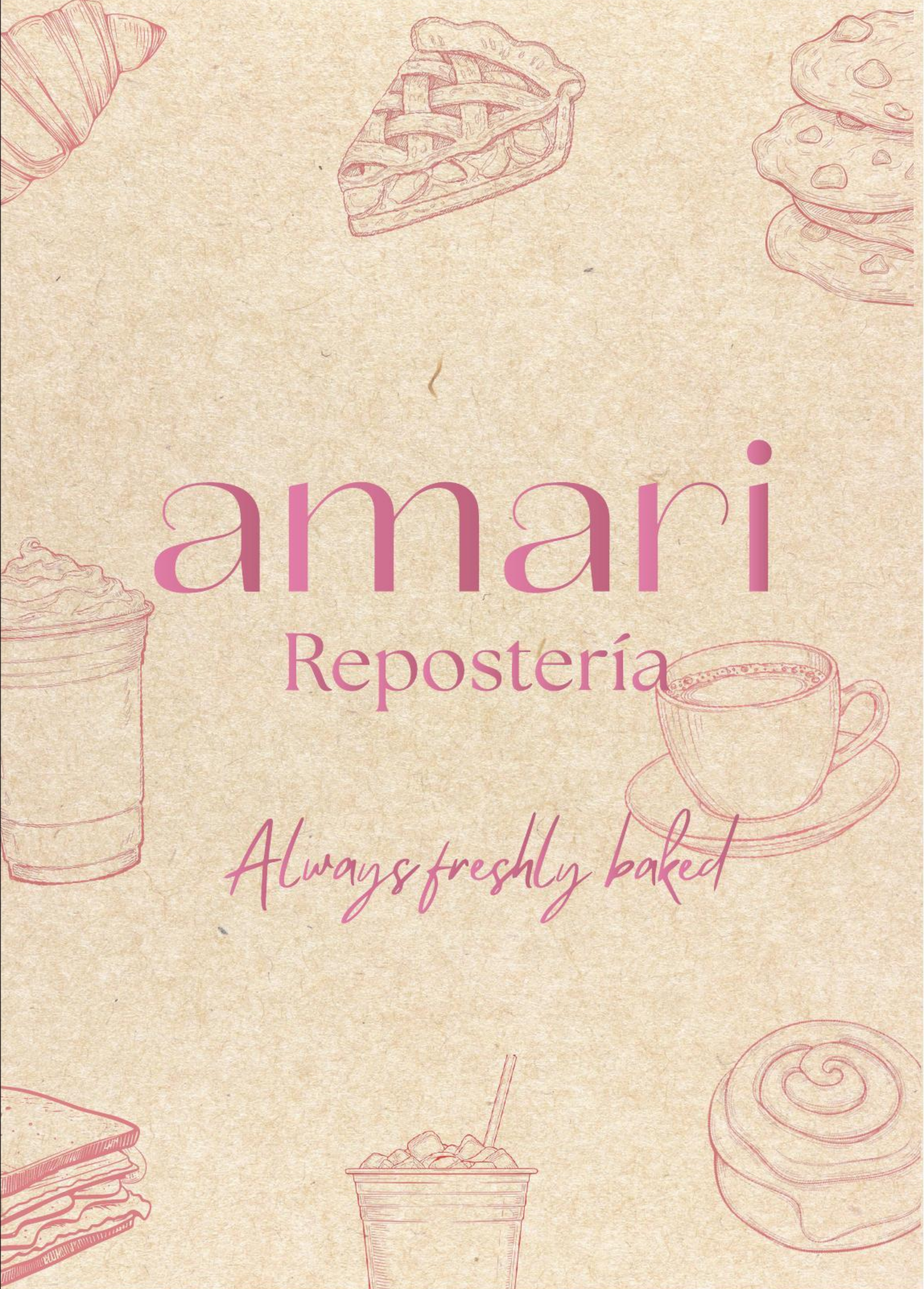




amari

Repostería

Always freshly baked

BEBIDAS *calientes*

Selección de cafés, té y bebidas preparadas al momento para disfrutar calientes.

1



2



3



4



5



6



1. Espresso

\$40

Shot intenso de café espresso con notas tostadas y sabor profundo.

2. Americano

\$55

Espresso suavizado con agua caliente para un café ligero y aromático.

3. Capuccino

\$65

Espresso con leche vaporizada y espuma cremosa.

Chai Latte

\$70

Mezcla especiada de té chai con leche cremosa y un toque cálido.

4. Matcha Latte

\$70

Matcha japonés mezclado con leche suave y sabor ligeramente herbal.

5. Latte

\$65

Café espresso con leche cremosa y textura suave.

6. Latte Moka

\$70

Combinación de espresso y chocolate con leche suave y cremosa.

Latte Caramelo

\$70

Latte cremoso con un toque dulce de caramelo artesanal.

Latte Vainilla

\$70

Latte delicado con notas dulces y aroma natural de vainilla.

Te

\$55

Limón, Manzanilla, Doble Menta, Jamaica & Limón, Jengibre & Limón, Manzana, Anís & Arandano.

FRAPPÉS

Colección de frappés pensados para disfrutar cada sabor en su versión más fresca.

1



2



3



Frapuccino

\$80

Café espresso licuado con hielo, leche y un toque cremoso.

Frapuccino Vainilla

\$85

Espresso, leche y vainilla dulces licuados con hielo y leche.

Frapuccino Moka

\$85

La combinación perfecta de espresso y chocolate mezclado con hielo y leche.

1. Frapuccino Caramelo

\$85

Espresso, leche y caramelo, mezclados con hielo en una bebida cremosa.

2. Frapuccino Oreo

\$85

Galleta Oreo triturada, leche y hielo, mezclados en un frappé cremoso.

Frapuccino Chocolate

\$85

Chocolate cremoso licuado con leche y hielo.

3. Frappe Matcha

\$85

Matcha japonés mezclado con leche y hielo, sabor ligeramente herbal.

Frappe Chai

\$85

Mezcla de especias chai con leche y hielo.

BEBIDAS *frías*

Lattes que reúnen sabores tradicionales y alternativas para todos los gustos.

1



2



3



1. Latte

\$70

Café espresso con leche cremosa y textura suave.

Latte Moka

\$75

Combinación de espresso y chocolate con leche suave y cremosa.

2. Latte Caramelo

\$75

Latte cremoso con un toque dulce de caramelo artesanal.

Latte Vainilla

\$75

Latte delicado con notas dulces y aroma natural de vainilla.

Latte Vainilla Sugar Free

\$95

Espresso suave con leche vegetal y un toque de vainilla sin azúcar.

Latte Moka Sugar Free

\$95

La mezcla perfecta de espresso, leche vegetal y chocolate sin azúcar.

3. Matcha Latte

\$75

Matcha con leche cremosa y un toque ligeramente dulce.

Chai Latte

\$75

Mezcla especiada de té chai con leche cremosa y un toque cálido.

ESPECIALES *de amari*

Los sabores favoritos de la casa.

1



2



3



4



5



6



1. Espresso Tonic

\$80

Espresso sobre agua tónica con un balance fresco, cítrico y ligeramente amargo.

2. Soda Italiana

\$80

Bebida mineral refrescante con limón y mezcla de frutos rojos.

3. Sorbete de Sabores

\$85

Bebida frappé ligera y refrescante de frutos rojos, limón o fresa.

4. Matcha Coco

\$90

Matcha refrescante con agua de coco y una ligera espuma cremosa.

Dirty Chai

\$90

Nuestro chai especiado acompañado de espresso.

5. Affogato

\$90

Helado de vainilla acompañado de un espresso recién preparado que se vierte al momento.

6. Cold Foam

\$30

Espuma fría, ligera y cremosa que complementa cualquier bebida.

(Oreo, pistache, vainilla, biscoff, matcha).

Bola de helado

\$30

Añadele un extra a tu bebida o postre favorito.

Leches vegetales

\$20

(Leche de almendras Silk y Leche de avena Oatly)

PANADERÍA *dulce*

Variedad de brownies y galletas artesanales preparados con recetas de la casa.



1. Brownie Tradicional \$65

Brownie de chocolate con centro suave y sabor intenso a cacao.

2. Brownie Nutella \$75

Brownie de chocolate con topping de Nutella.

3. Brownie de Pistache \$75

Brownie con topping de crema de pistache y ligeros toques de pistache.

4. Brownie de Tortuga \$75

Brownie con topping de nuez y dulce de leche.

5. Brownie con helado \$85

Brownie tradicional acompañado de una bola de helado de vainilla.



Galleta de Chispas de Chocolate \$75

Clásica galleta de mantequilla con chispas de chocolate semiamargo.

6. Galleta de Nutella \$75

Galleta de chispas de chocolate con topping de Nutella.

7. Galleta de Pistache \$75

Galleta de chispas de chocolate con topping de crema de pistache y ligeros toques de pistache.

8. Galleta de Tortuga \$75

Galleta de chispas de chocolate con topping de nuez y dulce de leche.

9. Galleta Brookie \$75

Galleta de chispas de chocolate mezclado con trozos de brownie.

PANADERÍA *dulce*

Pays, roles y especialidades horneadas elaboradas con ingredientes cuidadosamente seleccionados.

1



2



3



4



5



6



Rebanada de Pay Limón \$65

Pay cremoso y fresco con notas cítricas y base de masa artesanal horneado.

Rebanada de Pay Manzana \$65

Pay de manzanas caramelizadas con canela en una base de masa artesanal horneado.

Rebanada de Mora & Limón \$65

Pan suave con notas cítricas, moras frescas y topping de queso crema.

Mini Tarta Vasca \$100

Tarta de queso estilo vasco con textura cremosa.

Crookie \$90

Croissant crujiente relleno de galleta de chispas de chocolate y topping de nutella.

Rol de Canela \$80

Pan suave y esponjoso glaseado de queso crema y canela.

Rol de Canela Topping \$90

Elección de nuestros toppings nutella, pistache y dulce de leche.

CROISSANTS

Croissants elaborados con mantequilla y una variedad de rellenos salados.



Croissant de jamón & queso \$95

Croissant crujiente relleno de queso manchego y jamón de pavo.



Croissant Campestre \$120

Croissant crujiente relleno de pollo con mermelada de pimientos y queso manchego acompañado con papitas.



Croissant de jamón serrano & queso \$120

Croissant crujiente relleno de queso manchego y jamón serrano acompañado con papitas.



Croissant italiano \$120

Croissant crujiente relleno de pepperoni con queso manchego y salsa pomodoro acompañado con papitas.



Croissant de champiñones \$120

Croissant crujiente relleno de champiñones al ajillo y queso manchego acompañado con papitas.



Croissant de pollo al pesto \$120

Croissant crujiente relleno de pollo al pesto y queso manchego acompañado con papitas.

SANDWICHES

Preparaciones con pan de masa madre, ingredientes frescos y combinaciones de la casa.



Sandwich de jamón & queso \$110

Sandwich de masa madre hecho en casa crujiente relleno de queso manchego y jamón de pavo acompañado con papitas.



Sandwich de jamón serrano & queso \$130

Sandwich de masa madre hecho en casa crujiente relleno de queso manchego y jamón serrano acompañado por papitas.



Sandwich de pollo al pesto \$130

Sandwich de masa madre hecho en casa crujiente relleno de queso manchego y pollo al pesto acompañado con papitas.



Sandwich italiano \$130

Sandwich de masa madre hecho en casa crujiente relleno de pepperoni con queso manchego y salsa pomodoro, acompañado con papitas.



Sandwich champiñones \$130

Sandwich de masa madre hecho en casa crujiente relleno de champiñones al ajillo y queso manchego acompañado con papitas.



Sandwich campestre \$130

Sandwich de masa madre relleno de pollo con mermelada de pimientos y queso manchego acompañado con papitas.

ALGO *salado*

Snacks prepapdos al momento que complementan cualquier bebida o comida del menú.



Papas de camote **\$85**

Papas de camote horneadas y sazonadas con especias, acompañadas de queso parmesano y dip cremoso de mayonesa de chipotle.



Papas a la francesa **\$75**

Papas a la francesa horneadas y sazonadas con especias, acompañadas de queso parmesano y dip cremoso de mayonesa de chipotle.

BEBIDAS

Coca Cola	\$30
Coca Light	\$30
Agua Natural	\$25
Agua de Limón	\$30
Agua de Jamaica	\$30
Agua Mineral	\$45