

HOT ESPRESSO—BAR

ESPRESSO DOBLE · 8
AMERICANO · 9
CORTADO · 9
MACCHIATO · 9
CAPUCCINO · 11
LATTE · 12
FLAT WHITE · 11
STUMPY · 15
MOCACCINO · 13

COLD ESPRESSO—BAR

ICED AMERICANO · 11
ICED LATTE · 14
ICED MOCACCINO · 15
GINGER CO—FFEE · 17
AFFOGATO · 15

LECHE VEGETAL +4
VERSIÓN ICED +2

BREW—BAR · MÉTODOS

COLD BREW · 14
COOL BREW · 15
ORANGE COLD BREW · 15
MARACUYÁ COLD BREW · 15
ORANGE & GINGER COLD BREW · 15
BERRY COLD BREW MOCKTAIL · 18
ORANGE HOT BREW · 15
KALITA · 14
V60 · 14
AEROPRESS · 14
CHEMEX · 14

NO COFFEE—BAR

MATCHA LATTE · 16
CHAI LATTE · 14
HOT CHOCOLATE · 11
ICED MATCHA LATTE · 18
ORANGE COLD MATCHA · 16
BERRY MATCHA LATTE · 18
ICED CHAI LATTE · 16

INFUSIONES—JUGOS

INFUSIÓN DE APPLE STRUDEL · 15
INFUSIÓN BLEND DIGESTIVO · 15
LA CURA (hierba luisa, kión, limón y miel) · 11
LIMONADA DE HIERBA BUENA · 11
LIMONADA DE HIERBA LUISA · 11
JUGO DE NARANJA · 10
JUGO DE NARANJA & KIÓN · 12
JUGO DE MARACUYÁ · 10
JUGO DE PIÑA · 10
JUGO DETOX (hierba buena, piña y apio) · 11
AGUA MINERAL · 7

BAR—BAR

VINO TINTO · 25
VINO BLANCO PROSECCO · 25
MIMOSA · 27
APEROL SPRITZ · 30
NEGRONI SBAGLIATO · 28
VERMOUTH · 25
VERMOUTH COFFEE · 28
CARAJILLO 43 · 28
ESPRESSO MARTINI · 26



COLLECTIVE
COFFEE™



TODDY COLD BREW

Proceso de extracción en frío durante 19 horas, que produce un café altamente concentrado.

ACIDEZ ———
BITTER —————
DULZOR —



KALITA

Los tres agujeros en base permiten una extracción uniforme, realzando los sabores complejos del café.

—————
—————
—————



V60

Permite un control continuo del flujo de agua, creando una taza de café balanceada y vibrante.

—————
—————
—————



AEROPRESS

Presión de aire para una extracción rápida y completa, resultando en una taza intensamente aromática.

—————
—————
—————



CHEMEX

El filtro de papel grueso produce un café más limpio y cristalino, resaltando los sabores delicados.

—————
—————
—————