

TRAGOS CON CAFÉ

Tentación

café, salsa de chocolate, dulce de leche y crema.

\$ 1200

Café Irlandés

café, whisky y crema.

\$ 1230

Cappuccino Italiano

café, leche, salsa de chocolate, crema y canela.

\$ 1160

Coffee Drink

café, salsa de chocolate, licor Tía María y espuma de leche.

\$ 1200

Cappuccino Hazelnut

café, leche, salsa de chocolate con avellanas y crema.

\$ 1200

Café Bombón

café, leche condensada y espuma de leche.

\$ 1200

Tragos
calientes
-



RECOMENDACIONES
DEL BARISTA

SHOTS

Espresso 30 ml de café \$ 600

Lungo 30 ml de café + agua..... \$ 600

Espresso Cortado \$ 600
30 ml de café + leche

Espresso Macchiato \$ 600
30 ml de café + espuma de leche

Jarrito \$ 810
30 ml de café + agua

Jarrito Cortado \$ 810
30 ml de café + leche

Espresso Doble \$ 940
60 ml de café

Doble Macchiato \$ 940
60 ml de café + espuma de leche

Flat White (Cortado Doble)..... \$ 940
60 ml de café + leche

Long Black (Doble Lungo) \$ 940
60 ml de café + agua

Latte (Café con leche) \$ 900
30 ml de café + leche

Latte Especial \$ 1000
Vainilla/Caramel/Avellana
30 ml de café + leche + syrup

Moccacino \$ 1000
café + leche + chocolate negro

Mocca Blanco \$ 1000
café + leche + chocolate blanco

Cappuccino..... \$ 1000
café + leche + canela

Submarino \$ 1200
leche + chocolate

Submarino Caramel \$ 1200
leche + chocolate + syrup de caramelo

INGREDIENTES

ESPRESSO	LECHE TEXTURIZADA	AGUA	ESPUMA DE LECHE	VAINILLA / CARAMEL AVELLANA
CREMA	CHOCOLATE	CANELA	WHISKY	DULCE DE LECHE

TÉS & INFUSIONES

PROBÁ TODAS NUESTRAS VARIEDADES \$ 800

Black Original

Es una mezcla de hojas de té negro de diferentes orígenes como té de Ceylán y de Assam.

Black Orange

Té negro con cáscara de naranja, trocitos de canela en rama y notas dulces de miel y naranja.

Black Chai Cocoa

Blend a base de hojas de té negro con cascarillas de cacao, canela, cardamomo, clavo de olor y vainilla.

Green Fresh

Té verde con trocitos de durazno, cáscara de naranja, jengibre, hojas de menta y esencia de durazno.

Berry Red

Té rojo, Pu Erh con arándano, trozos de frutilla, cáscara de rosa mosqueta y notas de maracuyá.

Herbal Delight

Infusión a base de flores de manzanilla, hojas de boldo, hojas de menta, cubitos de ananá, coco rallado y lemongrass.

ICED COFFEE

Cold Brew solo/con leche y hielo. \$ 1000

Ice capuccino café, salsa de chocolate, helado de crema americana y crema. \$ 1330

FRAPPES CON CAFÉ

\$ 1220

A BASE DE HIELO, CAFÉ, LECHE, CREMA

Frozen latte Vainilla / Caramelo / Avellana.

Mocca Frozen con chocolate.

Mocca Blanco Frozen con chocolate blanco.

PROBÁ TODAS NUESTRAS PROPUESTAS
CON LECHE DE ALMENDRAS.

Almendra liviana/Maní & Almendras (SIN COSTO)

Almendras entera **Chica** \$ 230 | **Grande** \$ 330

AMNE

ADICIONAL POR CAFÉS ESPECIALES \$ 180



EL INFALTABLE

CHOCOLATE
CALIENTE +
3 CHURROS

CON DIP DE DULCE DE LECHE

\$ 1850

PARA COMPARTIR

2 cappuccinos +
1 cuadrado dulce + 1 budín

\$ 3600

2 mocaccinos + 2 medialunas
con jamón y queso

\$ 3500

2 lattes + french toast
con frutas de estación y miel

\$ 3300

Promos
TCS
-



DESDE 1998
COMPARTIENDO
BUEN CAFÉ

Sumate a vivir la #ExperienciaTCS

ENGLISH MENU



DESAYUNOS & MERIENDAS	
SERVIDOS A TODA HORA CON CAFÉ, CAFÉ CON LECHE O TE + JUGUITO DE NARANJA	
Medialunas 2 unid. De manteca o grasa.	\$ 1190
Tostadas de pan blanco o integral con 2 dips a elección Dips: Mermelada / Dulce de Leche / Queso Crema / Manteca.	\$ 1700
Desayuno Bio Frutas de estación con yogur, cereales y 2 tostadas de pan multicereal con queso crema.	\$ 2520
Inglés NUEVO Huevos revueltos, palta, champignones, tomate asado y 2 tostadas de pan blanco.	\$ 2620



PASTELERÍA	
Alfajor Artesanal The Coffee Store Negro / Blanco / Frutos Rojos.	\$ 790
Alfajores Maicena chico / Rogelito / Ventanita de frambuesa.	\$ 600
Almendras con Dulce de leche / Maicena grande.	\$ 940
Alfajor vegano Nolate.....	\$ 650
Cookies Pasta de maní con chips de Chocolate. Chocolate con chips de Chocolate.	\$ 500
Galletita dulce rellena de crema de limón.....	\$ 400
Barritas de cereal Manzana y arándanos / Cacao y avellanas.	\$ 500
Budines Consultá por la sugerencia del día.....	\$ 850
Brownie de puro chocolate con nuez.....	\$ 1320
Cuadrados Limón con frosting / Manzana.....	\$ 1320
Cakes individuales Cheese Cake NY / Oreo Cheese cake / Brownie Top Apple Crumble / Lemon Pie / Chocotorta / Red velvet	\$ 1850
Porción de torta Consultá por la sugerencia del día.	\$ 2100

SIN TACC	PRODUCTOS LIBRES DE GLUTEN
Tostado de jamón y queso	\$ 1580
Empanada (1 unid.) Carne / Pollo / Jamón y Queso / Verdura.	\$ 810
Tartas Jamón y Queso / Verdura / Calabaza.	\$ 2300
Alfajor de Maicena	\$ 580
Alfajor de Chocolate	\$ 670
Cuadrado de Brownie con Nuez / Manzana ...	\$ 1200
Budín de limón	\$ 850

ENSALADAS	
Ensalada de Cabutia grillada Mix verdes, cabutia grillada, tomates cherries frescos, boconccino y palta.	\$2890 -
Ensalada de Jamón Crudo y Burrata Mix verde, tomates confitados, jamón crudo, burratta y pesto de albahaca.	\$4550 -
Ensalada Tibia de Pollo Crispy	\$ 2930
Mix verde, lomos de pollo crispy, calabaza grillada, cherry confitado, láminas de zanahoria y semillas de sésamo.	
Ensalada Salmón Ahumado	\$ 4550
Mix verde, cherry frescos, huevo, palta, nueces y semillas de sésamo.	
Caesar de Pollo	\$ 2890
Mix de lechugas, pollo, croutons, queso parmesano y aderezo Caesar.	

AL PLATO	
Pechuguita balance	\$ 2930
Plato energético de lomos de pollo grillado, lentejas, huevo duro, palta, verdes y panaché de verduras.	
Tarta Individual	\$ 2450
El sabor del día con mix de verdes y tomates cherry.	

PARA TODO MOMENTO		
PEDILOS SOLOS O CON UN LATTE	SOLO	LATTE
Medialuna de manteca o grasa	\$ 290	\$ 1170
Medialuna con dulce de leche	\$ 470	\$ 1350
Medialuna de jamón y queso	\$ 720	\$ 1600
Scon de queso	\$ 1030	\$ 1910
Granola casera con yogur natural y frutas de estación.	\$ 1780	\$ 2660
Ensalada de frutas	\$ 1130	\$ 2010
Waffles (1 unid.) • De dulce de leche, banana, granola y salsa de chocolate.	\$ 1630	\$ 2510
• Helado de crema, frutas de estación y salsa de dulce de leche.	\$ 1870	\$ 2750
Huevos de campo revueltos con 2 tostadas de pan de campo y dip de queso crema con ciboulette.	\$ 1770	\$ 2650
Avocado toast en multicereal, palta, limón, tomate cherry, huevo y aceite de oliva.	\$ 1960	\$ 2840
Croque Madame en pan de campo, jamón cocido, queso y huevo.	\$ 2150	\$ 3030
Bagel NY con queso crema, jamón cocido, huevos revueltos y palta.	\$ 2170	\$ 3050
French Toasts 2 Tostadas con frutas de estación y miel.	\$ 1500	\$ 2380
Croissant • Sola.	\$ 610	\$ 1490
• Dulce de leche, crema y frutillas.	\$ 1850	\$ 2730
• Dulce de leche y banana.	\$ 1850	\$ 2730
• Jamón y queso.	\$ 1000	\$ 1880
• Rúcula, queso crema, cherry confitado y boconccinos.	\$ 1940	\$ 2820
• Huevos revueltos, tomate, palta y queso crema.	\$ 1940	\$ 2820

ENTRE PANES	
ACOMPAÑADOS CON PAPAS CUÑA	
Bagel Integral de salmón ahumado	\$ 3510
con queso crema, cherry confitado y rúcula.	
Especial de jamón crudo	\$ 2510
En pan árabe, jamón crudo con rúcula, boconccinos, tomates secos en manteca de hierbas.	
Home Made Burger	\$ 3870
En pan de papa, hamburguesa con cebolla caramelizada, queso, lechuga, tomate y papas cuña.	

NUEVO Nuestro Club Sándwich En pan de molde blanco con pollo, tomate redondo, rúcula y balsanesa.	\$2510 -	
NUEVO Ciabatta de pollo Con pollo grillado, tomate, lechuga, sardo y mayonesa de ajo asado.	\$2510 -	

BRUNCH TIME!	
\$8800 -	
2 Infusiones (café o té)	
2 Limonadas de menta y jengibre	
1 Avocado toast	
2 Yogures con granola y frutas	
1 Mini cake a elección	
1 Croissant Salada con rúcula, queso crema, cherry confitado y boconccinos	

QUERÉS COMER ALGO RICO?	
NUESTROS RECOMENDADOS	
Cremoso de calabaza con croutons y queso crema.	\$2200 -
Puerro con pan grattato y huevo poché.	

CLÁSICOS INFALTABLES	
Árabe de Jamón y Queso / Queso y Tomate	\$ 1530
Árabe de Jamón, Queso y Tomate	\$ 1670
Árabe de Crudo y Queso	\$ 2070
Tostado de Jamón y Queso	\$ 1640

BEBIDAS	
Limonada menta & jengibre.....	\$ 900
Batidos naturales detox	\$ 1380
Verde Manzana verde, pera, apio, menta y perejil.	
Naranja Naranja, zanahoria, jengibre.	
Violeta Naranja, arándanos, remolacha, frutillas.	
Licuada de frutas naturales	\$ 1390
Consultá por las frutas del día. Podés pedirlo con agua, leche ó jugo de naranja.	
Smoothies	\$ 1160
Frutilla / Frutos rojos / Maracuyá / Durazno & Naranja.	
Jugos orgánicos 500cc.....	\$ 1210
Limonada & Menta / Manzana/ Arándanos.	
Aguas / Gaseosas	\$ 680
Jugo de naranja	\$ 1030

TRAGOS CON ALCOHOL	
Aperol Spritz	\$ 1300
Gin Tonic	\$ 1300
Cynar con pomelo	\$ 1300

CERVEZAS & VINOS	
Cerveza	\$ 900
Cerveza especial	\$ 1300
Santa Julia chenin dulce lata 355 cc	\$ 1300
Vino Santa Julia Tintillo	\$ 1300
Vino Santa Julia Rosse 269 cc	\$ 1280