

## Recomendaciones del barista

SHOTS

	Espresso 30 ml de café	\$ 2500
	Lungo 30 ml de café + agua	\$ 2500
	Espresso Cortado 30 ml de café + leche	\$ 2500
	Espresso Macchiato 30 ml de café + espuma de leche	\$ 2500
	Jarrito 30 ml de café + agua	\$ 3000
	Jarrito Cortado 30 ml de café + leche	\$ 3000
	Espresso Doble 60 ml de café	\$ 3800
	Doble Macchiato 60 ml de café + espuma de leche	\$ 3800
	Flat White (Cortado Doble) 60 ml de café + leche	\$ 3800
	Long Black (Doble Lungo) 60 ml de café + agua	\$ 3800
	Latte (Café con leche) 30 ml de café + leche	\$ 3700
	Latte Especial Vainilla/Caramel/Avellana 30 ml de café + leche + syrup	\$ 4200
	Moccacino café + leche + chocolate negro	\$ 4200
	Cappuccino café + leche + canela	\$ 4200
	Submarino leche + chocolate	\$ 4600

Extraemos nuestro café a 90° y texturizamos la leche a 65°. Si querés tu café más caliente, avisanos :)

### Ingredientes

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

Adicional por cafés especiales ..... \$ 600

Probá todas nuestras propuestas con leche de almendras

Chico \$600  
Grande \$800

Escapá de la rutina, compartí momentos

Compartí en redes tu #ExperienciaTCS

#TCS

## Tragos calientes con café

<i>Cappuccino Italiano</i>	\$ 5600
café, leche, salsa de chocolate, crema y canela	
<i>Cappuccino Hazelnut</i>	\$ 5600
café, leche, salsa de chocolate con avellanas y crema.	
<i>Cappuccino Pistachio</i>	\$ 5600
café, leche, salsa pistachio y crema.	
<i>Cappuccino Toffee</i>	\$ 5600
café, leche, salsa toffee y crema.	



## Iced Coffee

<i>Cold Brew</i> SOLO / CON LECHE Y HIELO	\$ 4400
<i>Affogato</i> HELADO DE CREMA & CAFÉ ESPRESSO.	\$ 5700
<i>Ice Cappuccino</i>	\$ 5800
CAFÉ, SALSA DE CHOCOLATE, HELADO DE CREMA AMERICANA Y CREMA.	

## Frappes con café

A BASE DE HIELO, CAFÉ, LECHE, CREMA	
<i>Frozen</i> Pistachio / Toffee / Mocca	\$ 5800



## Infusiones & Tés

PROBÁ TODAS NUESTRAS VARIETADES \$ 3300

### 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 te 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.



## Brunch

\$ 27500

PARA COMPARTIR

2 lattes + 2 tostadas + lomito grillado + palta + 2 huevos a la plancha + 2 medialunas + pancakes con frutas de estación, dulce de leche y miel.

## Para compartir

2 medialunas con jamón y queso + 2 Jarritos	\$ 9900
2 Lattes + 1 French Toast con frutas de estación y miel	\$ 11800



## Chocolate caliente + 3 churros

CON DIP DE DULCE DE LECHE

Disfrutá de un clásico bien nuestro.

\$ 10300



ENGLISH MENU



## Desayunos & Meriendas

SERVIDOS A TODA HORA CON CAFÉ, CAFÉ CON LECHE O TE + JUGO CHICO DE NARANJA

**Medialunas** 2 unid. De manteca o grasa. .... \$ 5500

**Tostadas de pan blanco o integral con 2 dips a elección** ..... \$ 7500

Dips: Mermelada / Dulce de Leche / Queso Crema / Manteca

**Desayuno Inglés** ..... \$ 10700

Huevo, palta, tomates asados, lomito ahumado y tostada de molde artesanal.

## Pastelería

**Alfajor Artesanal The Coffee Store** ..... \$ 3000  
Negro / Blanco / Frutos Rojos

### Alfajores

Maicena chico / Rogelito ..... \$ 2800

Almendras con Dulce de leche ..... \$ 4000

Ventanita de Frambuesa ..... \$ 2800

**Cookies** ..... \$ 3300

Pasta de maní con Chips de Chocolate

Chocolate con Chips de Chocolate

**Galletita dulce** rellena de crema de limón ..... \$ 2000

**Barritas de cereal** ..... \$ 2200

Manzana y arándanos / Cacao y avellanas / Pasas y almendras

**Budines** Consultá por la sugerencia del día ..... \$ 4400

**Brownie** de puro chocolate con nuez ..... \$ 5500

**Cuadrados** Limón con frosting / Manzana ..... \$ 5900

**Cakes individuales** ..... \$ 6600

**Porción de torta** ..... \$ 7300

## Ensaladas

### Ensalada de Jamón Crudo

Mix verdes, jamón crudo, palta, cherrys confitados, bocconcinos, almendras con reducción de aceto.

\$ 11900



### Ensalada Tibia de Pollo Crispy/Grillado

Mix verdes, lomitos de pollo crispy o grillado, calabaza, tomates secos, láminas de zanahoria y semillas de sésamo.

**Caesar de Pollo** ..... \$ 9900

Mix de lechugas, pollo, croutons, queso parmesano, y aderezo Caesar.

## Entre Panes

ACOMPAÑADO CON PAPAS CUÑA

### Ciabatta de lomo

en ciabatta, con queso, lechuga, tomate, salsa de tomate, morrón asado y huevo a la plancha.

\$ 13200



### Ciabatta Italiana

en ciabatta, rúcula, pollo grillado, salsa de tomate, blend de quesos, tomates secos y pesto.

\$ 11200

## Para todo momento

PEDILOS SOLOS O CON UN LATTE SOLO LATTE

**Medialuna** de manteca o grasa ..... \$ 1300 \$ 4600

**Medialuna de jamón y queso** ..... \$ 3400 \$ 6700

**Churros x3 con dulce de leche** ..... \$ 6100 \$ 9400

**Scon de queso** ..... \$ 4400 \$ 7700

**Granola casera** ..... \$ 6800 \$ 10100  
con yogur, frutas de estación y miel.

**Ensalada de frutas** ..... \$ 5200 \$ 8500

**Huevos de campo revueltos** ..... \$ 5600 \$ 8900  
Con una tostada de pan de molde artesanal y dip de queso crema con ciboulette.

**Avocado toast** ..... \$ 7400 \$ 10700

En pan de molde artesanal, palta, limon, huevo a la plancha y aceite de oliva acompañado de mix verdes y tomates cherry.

**French Toast** ..... \$ 7100 \$ 10400

Pan brioche con frutas de estación, crema de yogur y miel.



## Bagel

Nuevo!

SOLO \$ 7900

LATTE \$ 11200

**Bagel integral con lomito ahumado, huevos revueltos y cheddar.**

## Pancakes

Nuevo!

SOLO \$ 10400

LATTE \$ 13700

con frutas de estación, dulce de leche y miel

## Croissants

SOLO LATTE

• Sola ..... \$ 2700 \$ 6000

• Jamón y queso ..... \$ 5500 \$ 8800

• Huevos revueltos, tomate, palta y queso crema. .... \$ 8300 \$ 11600

## Sin TACC

PRODUCTOS LIBRES DE GLUTEN

**Tostado de jamón y queso** ..... \$ 7800

**Crepes de verdura** ..... \$ 11500

**Lasagna bolognesa** ..... \$ 12900

**Alfajor de maicena** ..... \$ 3800

**Alfajor de chocolate** ..... \$ 3400

**Cuadrado brownie** ..... \$ 5900

**Cuadrado lemonies** ..... \$ 5500

**Mini budín naranja y chía** ..... \$ 5100

**Mini budín carrot y nuez** ..... \$ 5100

## Tostones

Con jamón crudo, queso crema, palta, bocconcinos, tomates secos y reducción de aceto.

\$ 9100



Nuevos!

\$ 7300

Con queso crema, palta, manzana verde, escamas de queso y reducción de aceto.

## Tostados Especiales

Mix de quesos, jamón y lomito ahumado. .... \$ 9400

Mix de quesos, cheddar y cebolla caramelizada. .... \$ 8900

## Clásicos Infaltables

**Árabe de Jamón y Queso** ..... \$ 6800

**Árabe de Queso y Tomate** ..... \$ 6800

**Árabe de Crudo y Queso** ..... \$ 8400

**Tostado de Jamón y Queso** ..... \$ 6300



## Sopa de calabaza

\$ 5900

Nuevo!

## Bebidas & Tragos

**Limonada** ..... \$ 3200  
de menta & jengibre

**Licuidos de frutas naturales** ..... \$ 5000

Consultá por las frutas del día.

Podés pedirlo con agua, leche ó jugo de naranja.

**Batidos naturales detox** ..... \$ 5500

• Verde (manzana verde, pera, apio, menta y perejil)

• Naranja (naranja, zanahoria, jengibre)

• Violeta (naranja, arándanos, remolacha, frutillas)

**Smoothies** ..... \$ 5000

Frutilla / Frutos Rojos / Maracuyá / Durazno Naranja

**Aguas / Gaseosas** ..... \$ 2700

**Jugo de naranja** ..... \$ 4100

**Aperol Spritz** ..... \$ 6700

**Gin Tonic** ..... \$ 6700

**Cynar con pomelo** ..... \$ 6400

**Cerveza** ..... \$ 5300