

RECOMENDACIONES
del barista

SHOTS		
		Espresso 30 ml de café \$ 2800
		Lungo 30 ml de café + agua \$ 2800
		Espresso Cortado \$ 2800 30 ml de café + leche
		Espresso Macchiato \$ 2800 30 ml de café + espuma de leche
		Jarrito \$ 3300 30 ml de café + agua
		Jarrito Cortado \$ 3300 30 ml de café + leche
		Espresso Doble \$ 4500 60 ml de café
		Doble Macchiato \$ 4500 60 ml de café + espuma de leche
		Flat White (Cortado Doble) \$ 4500 60 ml de café + leche
		Long Black (Doble Lungo) \$ 4500 60 ml de café + agua
		Latte (Café con leche) \$ 4300 30 ml de café + leche
		Latte Especial \$ 4800 Vainilla/Caramel/Avellana 30 ml de café + leche + syrup
		Moccacino \$ 4800 café + leche + chocolate negro
		Moca Blanco \$ 4800 café + leche + chocolate blanco
		Cappuccino \$ 4800 café + leche + canela
		Submarino \$ 6200 leche + chocolate

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 \$850

TRAGOS CALIENTES CON CAFÉ

BUEN CAFÉ, BUENOS MOMENTOS

Cappuccino Italiano \$ 6400
CAFÉ, LECHE, SALSA DE CHOCOLATE, CREMA Y CANELA

Cappuccino Pistacho \$ 6400
CAFÉ, LECHE, SALSA PISTACHO Y CREMA.

FRAPPES CON CAFÉ

A BASE DE HIELO, CAFÉ, LECHE, CREMA

Frozen Pistacho / Mocca / Mocca Blanco \$ 6600

ICED COFFEE

Iced Americano SOLO / CON LECHE Y HIELO \$ 5200

Affogato HELADO DE CREMA & CAFÉ ESPRESSO. \$ 7000

Iced Cappuccino \$ 7000

CAFÉ, SALSA DE CHOCOLATE, HELADO DE CREMA AMERICANA Y CREMA.

ICED TEA

South Berries \$ 4000



CLASSIC BRUNCH

\$ 29800



2 Lattes,
2 huevos a la plancha, lomito grillado, palta,
2 tostadas / 2 medialunas
Pancakes con frutas de estación, dulce de leche y miel
Dip de queso crema.

- para 2 personas, a toda hora -

PROBÁ TODAS NUESTRAS PROPUESTAS
CON LECHE DE ALMENDRAS

Chico: \$850 / Grande: \$1100

*Escapá de la rutina, hacé una pausa
& compartí momentos*

Compartí en redes tu #ExperienciaTCS

INFUSIONES & TÉS

\$ 4000

PROBÁ TODAS NUESTRAS VARIEDADES

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.

South Berries

Té negro, hibisco, rosa mosqueta, cáscara de naranja, arándano rojo, frutilla, esencia de frutos rojos.

PARA COMPARTIR

2 medialunas con jamón y queso + 2 jarritos \$ 12000

1 French toast con frutas de estación y miel + 2 lattes \$ 14200

DISFRUTÁ TCS
EN TU CASA

Los mejores cafés del mundo en **coffeestore.com**

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.	\$ 5900
Tostadas de pan blanco o integral con 2 dips a elección Dips: Mermelada / Dulce de Leche / Queso Crema / Manteca	\$ 8600
Desayuno Inglés	\$ 11900
Huevo, palta, tomates asados, panceta ahumado y dos tostadas de molde artesanal.	

PASTELERÍA



Alfajor Artesanal The Coffee Store	\$ 3300
Negro / Blanco / Frutos Rojos	
Alfajores	
Maicena	\$ 5100
Nuez/Almendras	\$ 5500
Cookies	\$ 4500
Galletita dulce rellena de crema de limón.....	\$ 2300
Budines	\$ 5300
Brownie	\$ 6200
Cuadrados	\$ 6400
Cakes individuales	\$ 7700
Porción de torta	\$ 8400
- consultá las variedades del día -	

ENSALADAS

Ensalada de Jamón Crudo	\$ 13000
Mix verdes, jamón crudo, palta, cherrys confitados, bocconcinos, almendras con reducción de aceto.	



Ensalada de Pollo Crispy Grillado	\$ 12300
Mix verde lomititos de pollo crispy o grillado, calabaza, tomates secos, láminas de zanahoria y semillas de sésamo.	

Caesar de Pollo	\$ 10500
Mix de lechugas, pollo, croutons, parmesano y aderezo Caesar	

Ensalada Tropical	\$ 11300
Mix de lechugas, rúcula, frutilla, durazno, queso roquefort, manzana verde, cherries confitados y almendras tostadas en vinagreta de naranja.	



PARA TODO MOMENTO

PEDILOS SOLOS O CON UN LATTE	SOLO	LATTE
Medialuna de manteca o grasa	\$ 1400	\$ 5100
Medialuna de jamón y queso	\$ 3700	\$ 7400
Croissant Sola	\$ 3100	\$ 6800
Croissant Jamón y queso	\$ 6300	\$ 10000
Scon de queso	\$ 4900	\$ 8600
Granola casera	\$ 9100	\$ 12200
con yogur, frutas de estación y miel.		
Ensalada de frutas	\$ 5700	\$ 9400
Huevos de campo revueltos	\$ 6300	\$ 10000
con dos tostadas de pan de molde artesanal, rúcula y dip de queso crema con ciboulette.		
Avocado toast	\$ 8200	\$ 11900
En pan de campo, palta, limon, huevo a la plancha acompañado de rúcula y tomates cherry.		
French toast	\$ 9100	\$ 12800
Pan brioche con frutas de estación, crema de yogur y miel.		



PANCAKES	BAGEL
con frutas de estación, dulce de leche y miel.	con lomito ahumado, huevos revueltos y cheddar.
SOLO \$ 11000	SOLO \$ 9000
LATTE \$ 14700	LATTE \$ 12700

ENTRE PANES

Ciabatta de Lomo	\$ 14700
con lechuga, tomate, queso, salsa de tomate, morrón asado y huevo a la plancha, acompañado de papas cuña.	

Golden Blue	acompañado de PAPAS CUÑA	\$ 11600
en pan brioche, pollo, cheddar, lechuga, tomate, cebolla caramelizada, panceta y pesto.		



Coffee Croque	\$ 13200
en pan brioche, jamón cocido, queso gruyere, parmesano, rayado, mostaza dulce, con guarnición de mix de lechuga, rúcula, choclo, cherrys, cebolla morada, aderezada con mostaza y miel.	



TOSTONES



Tostón de jamón crudo,	\$ 10000
queso crema, palta, bocconcinos, tomates secos y reducción de aceto.	
Tostón de manzana verde,	\$ 8300
queso crema, palta, rúcula, escamas de queso y reducción de aceto	

CLÁSICOS INFALTABLES

Árabe de Jamón y Queso	\$ 7500
Árabe de Queso y Tomate	\$ 7500
Árabe de Crudo y Queso	\$ 9200
Tostado de Jamón y Queso	\$ 7600

SUNDAES



BEBIDAS SIN ALCOHOL

Limonada	\$ 3900
Menta & jengibre / Frutos rojos / Maracuyá	
Licuaos de frutas naturales	\$ 5700
Consultá por las frutas del día. Podés pedirlo con agua, leche ó jugo de naranja.	
Smoothies	\$ 5600
Frutilla / Frutos Rojos / Maracuyá / Durazno Naranja	
Aguas / Gaseosas	\$ 2800
Jugo de naranja	\$ 4500

TRAGOS CON ALCOHOL

Copa Malbec Ánimal	\$ 5700
Spritz	\$ 6500
(Espumante Ánimal, Vermú y Soda)	
Cerveza	\$ 5800

SIN TACC PRODUCTOS LIBRES DE GLUTEN

Tostado de jamón y queso	\$ 8200
Alfajor de maicena	\$ 4000
Alfajor de chocolate	\$ 3600
Cuadrado brownie	\$ 6300
Cuadrado lemonies	\$ 5800
Mini budín naranja y chía	\$ 5400
Mini budín carrot y nuez	\$ 5400