

TRAGOS CON CAFÉ

Tentación café, salsa de chocolate, dulce de leche y crema.	\$ 1400	Café Irlandés café, whisky y crema.	\$ 1500
Cappuccino Italiano café, leche, salsa de chocolate, crema y canela.	\$ 1400	Coffee Drink café, salsa de chocolate, licor Tía María y espuma de leche.	\$ 1400
Cappuccino Hazelnut café, leche, salsa de chocolate con avellanas y crema.	\$ 1400	Café Bombón café, leche condensada y espuma de leche.	\$ 1400

Tragos
calientes
-



RECOMENDACIONES
DEL BARISTA

SHOTS

	1	Espresso 30 ml de café	\$ 700
	1	Lungo 30 ml de café + agua.....	\$ 700
	1	Espresso Cortado	\$ 700
		30 ml de café + leche	
	1	Espresso Macchiato	\$ 700
		30 ml de café + espuma de leche	
	1	Jarrito	\$ 900
		30 ml de café + agua	
	1	Jarrito Cortado	\$ 900
		30 ml de café + leche	
	2	Espresso Doble	\$ 1050
		60 ml de café	
	2	Doble Macchiato	\$ 1050
		60 ml de café + espuma de leche	
	2	Flat White (Cortado Doble).....	\$ 1050
		60 ml de café + leche	
	2	Long Black (Doble Lungo)	\$ 1050
		60 ml de café + agua	
	1	Latte (Café con leche)	\$ 1000
		30 ml de café + leche	
	1	Latte Especial	\$ 1100
		Vainilla/Caramel/Avellana 30 ml de café + leche + syrup	
	1	Moccacino	\$ 1100
		café + leche + chocolate negro	
	1	Mocca Blanco	\$ 1100
		café + leche + chocolate blanco	
	1	Cappuccino	\$ 1100
		café + leche + canela	
		Submarino	\$ 1300
		leche + chocolate	
		Submarino Caramel	\$ 1400
		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 \$ 1050

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 cascarrillas 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.	

INFUSIONES EN SAQUITO \$ 900

ICED COFFEE

Cold Brew solo/con leche y hielo.	\$ 1100
Ice capuccino café, salsa de chocolate, helado de crema americana y crema.	\$ 1500

FRAPPES CON CAFÉ \$ 1400

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
Almendras entera

AMNE



EL INFALTABLE
**CHOCOLATE
CALIENTE +
3 CHURROS**
CON DIP DE DULCE DE LECHE
\$ 1800

PARA COMPARTIR

2 cappuccinos +
1 cuadrado dulces + 1 budín

\$ 3800

2 mocaccinos + 2 medialunas
con jamón y queso

\$ 3400

2 lattes + french toast
con frutas de estación y miel

\$ 3300

Promos
TCS
-



EXPLORANDO EL MUNDO
the coffee STORE
25
AÑOS
SIEMPRE JUNTO A VOS

DESDE 1998
COMPARTIENDO
BUEN CAFÉ

Sumate a vivir la #ExperienciaTCS

ENGLISH MENU



DESAYUNOS & MERIENDAS	
SERVIDOS A TODA HORA CON CAFÉ, CAFÉ CON LECHE O TÉ + JUGUITO DE NARANJA (PROBÁ NUESTRO PAN DE MASA MADRE)	
Medialunas 2 unid. De manteca o grasa.....	\$ 1900
Tostadas de pan blanco o integral con 2 dips a elección Dips: Mermelada / Dulce de Leche / Queso Crema / Manteca / mousse de palta.	\$ 3100
Desayuno Bio Frutas de estación con yogur, granola y 2 tostadas de pan multicereal con dip de palta.	\$ 3200
Inglés NUEVO Huevos revueltos, palta, champignones, tomate asado y 2 tostadas de pan blanco.	\$ 2900

PASTELERÍA	
Alfajor Artesanal The Coffee Store Negro / Blanco / Frutos Rojos.	\$ 700
Alfajor de maicena artesanal	\$ 900
Cookies	\$ 600
Vainilla con chips de chocolate y nueces	
Chocolate con chip de chocolate blanco	
Galletita dulce rellena de crema de limón	\$ 500
Barritas de cereal	\$ 600
Manzana y arándanos / Cacao y avellanas.	
Budines Consultá por la sugerencia del día.	\$ 1100
Cuadrados Limón con frosting / Manzana	\$ 1450
Ricota / Frola / Brownie.	
Cakes individuales	\$ 1900
Cheese Cake NY / Oreo Cheese cake / Brownie Top	
Lemon Pie / Chocotorta / Red velvet / Carrot cake	
Porción de torta	\$ 1900
Consultá por las sugerencias del día.	

SIN TACC	PRODUCTOS LIBRES DE GLUTEN
Baguette de jamón y queso	\$ 2300
Empanada (1 unid.) Carne / Jamón y Queso	\$ 800
Pizzas a la piedra Mozarella, Jamón y tomate / Mozarella y Verduras.	\$ 3400
Alfajor de Maicena / Chocolate	\$ 800
Cuadrado de Brownie / Cocada / Manzana	\$ 1200
Conito de dulce de leche	\$ 500
Chessecake de frutos rojos / Lemon pie	\$ 1500

Papas fritas bastón	\$ 1700
Papas fritas con cheddar y panceta	\$ 2200
Papas fritas con crema de verdeo y puerro	\$ 2200

ENSALADAS	
Ensalada de Calabaza grillada Mix verdes, calabaza grillada, tomates cherries frescos, boconccino, palta y mix de semillas	\$3250
Ensalada de Jamón Crudo y Burrata Mix verde, tomates confitados, jamón crudo, burrata y pesto de albahaca.	\$3900

Ensalada Tibia de Pollo grillado Mix verdes, cebolla caramelizada, cherrys, champignon, palta y semillas de sésamo y aderezo de mostaza y miel.	\$ 3250
Ensalada Salmón Ahumado Mix verde, tomate frescos, huevo, palta, nueces, semillas de sésamo y dip de queso crema con cebollin	\$ 4200
Caesar de Pollo Mix de lechugas, pollo, croutons, queso parmesano y aderezo Caesar.	\$ 3250

AL PLATO	
Pechuguita balance	\$ 3250
Plato energético de lomitos de pollo grillado, lentejas, huevo duro, palta, verdes y panaché de verduras.	
Tarta Individual El sabor del día con mix de verdes y tomates cherry.	\$ 2750
Bondiola a la cerveza con cremoso de batata.	\$ 3800
Milanesa napolitana de pollo o carne con papas fritas	\$ 3800



MUCHAS COSAS RICAS PARA DISFRUTARI!		
PARA TODO MOMENTO		
PEDILOS SOLOS O CON UN LATTE	SOLO	LATTE
Medialuna de manteca o grasa	\$ 350	\$ 1200
Medialuna de jamón y queso	\$ 900	\$ 1700
Scon de queso	\$ 900	\$ 1700
Granola casera	\$ 2400	\$ 3250
con yogur de vainilla y frutas de estación.		
Ensalada de frutas	\$ 1400	\$ 2000
Waffles (1 unid.) • De dulce de leche, banana, granola y salsa de chocolate.....	\$ 2200	\$ 3000
• Helado de crema, frutas de estación y salsa de dulce de leche.....	\$ 2200	\$ 3000
Huevos de campo revueltos con 2 tostadas de pan de campo; panceta, y dip de queso crema con ciboulette.	\$ 1950	\$ 2750
Avocado toast	\$ 2200	\$ 2900
2 Tostadas de pan multicereal, mousse de palta, tomate cherry, huevo y aceite de oliva.		
Croque Madame en pan de campo, jamón cocido y queso.	\$ 2000	\$ 2800
French Toasts NUEVO	\$ 1800	\$ 2650
Tostadas en pan de campo mojadas en leche y huevo con frutas de estación y miel		

Croissant • Sola.	\$ 800	\$ 1500
• Dulce de leche, crema y frutillas.	\$ 2200	\$ 2900
• Dulce de leche y banana.....	\$ 2200	\$ 2900
• Jamón y queso.....	\$ 1600	\$ 2400
• Rúcula, queso crema, cherry confitado y boconccinos.	\$ 2200	\$ 2900
• Huevos revueltos, tomate, palta y queso crema.	\$ 2200	\$ 2900

MENU INFANTIL	
Fajitas de pollo con puré o fritas	\$ 2300
Ñoquis o fettuccinis con manteca	\$ 1800

PIZZETAS	
Napolitana Mozzarella, boconccinos, jamón cocido, tomate y aceite de ajo	\$ 3500
Margarita Mozzarella, rodajas de tomate y albahaca	\$ 3200
Rúcula y Jamón crudo Mozzarella, escamas de parmesano y jamón crudo	\$ 3400
Vegetariana Verduras grilladas, cebolla, mozzarella y champignones	\$ 3200

ENTRE PANES	
Sandwich de salmón ahumado Queso crema y verdeo, tomate, huevo y mix verdes	\$ 3700
Especial de jamón crudo En pan árabe, jamón crudo con rúcula, boconccinos, tomates secos en manteca de hierbas.	\$ 2800
Home Made Burger En pan de papa, hamburguesa con cebolla caramelizada, panceta, mozzarella, lechuga, pesto de tomate, Acompañado con papas fritas.	\$ 3800
Clásico Lomito Jamón cocido, mozzarella, lechuga, tomate y huevo a la plancha, Con papas fritas	\$ 4200

NUEVO Ciabatta vegetariana En pn multicereal, rúcula, tomate, berenjena, zucchini, champignones y queso crema con cebollin	\$2800
NUEVO Ciabatta de pollo Con pollo grillado, tomate, lechuga, sardo y mayonesa de ajo asado.	\$2800

BRUNCH TIME!	
\$8300	
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 ó porción de torta	
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.	\$2400
Puerro con pan grattato y huevo poché.	-



PASTAS	SALSAS FILETTO / BOLOGNESA / CREMA / MIXTA
Ravioles Especiales De ricota, acelga y jamón cocido	\$ 2700
Fettuccinis al huevo	\$ 2500
Ñoquis De papa o espinaca	\$ 2500
Sorrentinos De jamón cocido y mozzarella	\$ 3000

CLÁSICOS INFALTABLES	
Árabe de Jamón y Queso / Queso y Tomate	\$ 2200
Árabe de Jamón, Queso y Tomate	\$ 2300
Árabe de Crudo y Queso	\$ 2600
Tostado de Jamón y Queso	\$ 2200

BEBIDAS	
Limonada en jarra (1litro)	\$ 1800
Menta y jengibre / Frutos rojos / Maracuyá	
Batidos naturales detox	\$ 1550
• Verde Manzana verde, pera, apio, menta y perejil.	
• Naranja Naranja, zanahoria, jengibre.	
• Violeta Naranja, arándanos, remolacha, frutillas.	
Licuada (Consultá por las frutas del día)	\$ 1550
Podés pedirlo con agua, leche ó jugo de naranja.	
Smoothies	\$ 1300
Frutilla / Frutos rojos / Maracuyá / Durazno & Naranja.	
Jugos orgánicos 330cc.	\$ 1350
Limonada & Menta / Manzana/ Arándanos	
Aguas y saborizadas	\$ 750
Gaseosas	\$ 750
Jugo de naranja	\$ 1200
Chocolatada	\$ 800

TRAGOS CON ALCOHOL	
Aperol Spritz	\$ 1450
Gin Tonic	\$ 1450
Cynar con pomelo	\$ 1450

CERVEZAS	
Corona 330cc	\$ 1450
Quilmes 475cc	\$ 1000
Bella Vista 475cc	\$ 1450
PATAGONIA 475cc	\$ 1450
Antes 475cc	\$ 1000

VINOS Y ESPUMANTES CONSULTE DISPONIBILIDAD	
@coffee.bahia	thecoffeestoreoficial
@thecoffeestore	