

TRAGOS CON CAFÉ

Tentación café, salsa de chocolate, dulce de leche y crema. \$ 870	Café Irlandés café, whisky y crema. \$ 1120
Cappuccino Italiano café, leche, salsa de chocolate, crema y canela. \$ 870	Coffee Drink café, salsa de chocolate, licor Tía María y espuma de leche. \$ 1120
Cappuccino Hazelnut café, leche, salsa de chocolate con avellanas y crema. \$ 870	Café Bombón café, leche condensada y espuma de leche. \$ 870

Tragos calientes -



RECOMENDACIONES DEL BARISTA

SHOTS

	Espresso 30 ml de café	\$ 430
	Lungo 30 ml de café + agua	\$ 430
	Espresso Cortado 30 ml de café + leche	\$ 430
	Espresso Macchiato 30 ml de café + espuma de leche	\$ 430
	Jarrito 30 ml de café + agua	\$ 500
	Jarrito Cortado 30 ml de café + leche	\$ 500
	Espresso Doble 60 ml de café	\$ 600
	Doble Macchiato 60 ml de café + espuma de leche	\$ 600
	Flat White (Cortado Doble) 60 ml de café + leche	\$ 600
	Long Black (Doble Lungo) 60 ml de café + agua	\$ 600
	Latte (Café con leche) 30 ml de café + leche	\$ 600
	Latte Especial Vainilla/Caramel/Avellana 30 ml de café + leche + syrup	\$ 670
	Moccacino café + leche + chocolate negro	\$ 670
	Mocca Blanco café + leche + chocolate blanco	\$ 670
	Cappuccino café + leche + canela	\$ 670
	Submarino leche + chocolate	\$ 670
	Submarino Caramel leche + chocolate + syrup de caramelo	\$ 870

INGREDIENTES

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

TÉS & INFUSIONES

PROBÁ TODAS NUESTRAS VARIEDADES \$ 680

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 \$ 560

ICED COFFEE

Cold Brew solo/con leche y hielo.	\$ 670
Ice cappuccino café, salsa de chocolate, helado de crema americana y crema.	\$ 1120

FRAPPES CON CAFÉ \$ 1080

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



EL INFALTABLE

CHOCOLATE CALIENTE + 3 CHURROS

CON DIP DE DULCE DE LECHE

\$ 1360

PARA COMPARTIR

2 cappuccinos +
1 cuadrado dulces + 1 budín

\$ 2640

2 mocaccinos + 2 medialunas
con jamón y queso

\$ 2720

2 lattes + french toast
con frutas de estación y miel

\$ 2640

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 TÉ
+ JUGUITO DE NARANJA (PROBÁ NUESTRO PAN DE MASA MADRE)

Medialunas 2 unid. De manteca o grasa.....	\$ 1160
Tostadas de pan blanco o integral con 2 dips a elección Dips: Mermelada / Dulce de Leche / Queso Crema / Manteca / palta.	\$ 1520
Desayuno Bio Frutas de estación con yogur, granola y 2 tostadas de pan multicereal con dip de palta.	\$ 2000
Inglés NUEVO Huevos revueltos, palta, champignones, tomate asado y 2 tostadas de pan blanco.	\$ 2000

PASTELERÍA

Alfajor Artesanal The Coffee Store Negro / Blanco / Frutos Rojos.	\$ 560
Alfajor de maicena artesanal.....	\$ 640
Cookies Vainilla con chips de chocolate y nueces Chocolate con chip de chocolate blanco	\$ 480
Galletita dulce rellena de crema de limón.....	\$ 400
Barritas de cereal Manzana y arándanos / Cacao y avellanas.	\$ 480
Budines Consultá por la sugerencia del día.....	\$ 680
Cuadrados Limón con frosting / Manzana Ricota / Frola / Brownie.	\$ 960
Cakes individuales Cheese Cake NY / Oreo Cheese cake / Brownie Top Lemon Pie / Chocotorta / Red velvet / Carrot cake	\$ 1240
Porción de torta Consultá por las sugerencias del día.	\$ 1320
Helados "la Chiara" Dos bochas: Crema / Dulce de leche / Chocolate / Frutilla	\$ 1120

SIN TACC

PRODUCTOS LIBRES DE GLUTEN

Baguette de jamón y queso	\$ 1680
Empanada (1 unid.) Carne / Jamón y Queso	\$ 640
Pizzas a la piedra Mozarella, Jamón y tomate / Mozarella y Verduras.	\$ 2560
Alfajor de Maicena / Chocolate	\$ 560
Cuadrado de Brownie / Cocada / Manzana	\$ 960
Conito de dulce de leche	\$ 400
Chesecake de frutos rojos / Lemon pie	\$ 1200
Papas fritas bastón	\$ 1200
Papas fritas con cheddar y panceta	\$ 1600
Papas fritas con crema de verdeo y puerro	\$ 1600

ENSALADAS

Ensalada de Calabaza grillada Mix verdes, calabaza grillada, tomates cherrys frescos, boconchino, palta y mix de semillas	\$ 2080
Ensalada de Jamón Crudo y Burrata Mix verde, tomates confitados, jamón crudo, burrata y pesto de albahaca.	\$ 2960
Ensalada Tibia de Pollo grillado Mix verdes, cebolla caramelizada, cherrys, champignon, palta y semillas de sésamo y aderezo de mostaza y miel.	\$ 2080
Ensalada Salmón Ahumado Mix verde, tomate frescos, huevo, palta, nueces y semillas de sésamo.	\$ 2960
Caesar de Pollo Mix de lechugas, pollo, croutons, queso parmesano y aderezo Caesar.	\$ 2080
Sushi salad Salmón ahumado, arroz, palta, pepinillos agrídulces, salsa de soja y dip de queso crema y verdeo	\$ 2960

AL PLATO

Pechuguita balance	\$ 2320
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.	\$ 1920
Bondiola a la cerveza con cremoso de batata.....	\$ 2720
Milanesa napolitana de pollo o carne	\$ 2720
con papas fritas	
Arrollado de pollo relleno al puerro	\$ 2720
con pure mixto	

MUCHAS COSAS RICAS PARA DISFRUTAR!



PARA TODO MOMENTO

PEDILOS SOLOS O CON UN LATTE	SOLO	LATTE
Medialuna de manteca o grasa.....	\$ 280	\$ 960
Medialuna de jamón y queso	\$ 640	\$ 1280
Scon de queso	\$ 720	\$ 1360
Granola casera con yogur de vainilla y frutas de estación.	\$ 1320	\$ 1960
Ensalada de frutas	\$ 960	\$ 1600
Waffles (1 unid.) • De dulce de leche, banana, granola y salsa de chocolate.....	\$ 1440	\$ 2080
• Helado de crema, frutas de estación y salsa de dulce de leche.....	\$ 1440	\$ 2080
Huevos de campo revueltos con 2 tostadas de pan de campo, panceta, y dip de queso crema con ciboulette.	\$ 1360	\$ 2000
Avocado toast 2 Tostadas de pan multicereal, palta, limón, tomate cherry, huevo y aceite de oliva.	\$ 1420	\$ 2160
Croque Madame en pan de campo, jamón cocido, queso y huevo.	\$ 1600	\$ 2240
French Toasts 2 Tostadas con frutas de estación y miel.	\$ 1280	\$ 1920

Croissant	SOLO	LATTE
• Sola.....	\$ 560	\$ 1120
• Dulce de leche, crema y frutillas.....	\$ 1440	\$ 2080
• Dulce de leche y banana.....	\$ 1440	\$ 2080
• Jamón y queso.....	\$ 1280	\$ 1920
• Rúcula, queso crema, cherry confitado y boconccinos.	\$ 1440	\$ 2080
• Huevos revueltos, tomate, palta y queso crema.	\$ 1440	\$ 2080

MENU INFANTIL

Fajitas de pollo con puré o fritas.....	\$ 1360
Ñoquis o fettuccinis con manteca.....	\$ 1120

PIZZETAS

Napolitana Mozzarella, boconccinos, jamón cocido, tomate y aceite de ajo	\$ 2240
Margarita Mozzarella, rodajas de tomate y albahaca	\$ 2170
Rúcula y Jamón crudo Mozzarella, escamas de parmesano y jamón crudo	\$ 2240
Vegetariana Verduras grilladas, cebolla, mozzarella y champignones	\$ 2170

ENTRE PANES

Sandwich de salmón ahumado Queso crema y verdeo, tomate, huevo y mix verdes	\$ 2720
Especial de jamón crudo En pan árabe, jamón crudo con rúcula, boconccinos, tomates secos en manteca de hierbas.	\$ 2040
Home Made Burger En pan de papa, hamburguesa con cebolla caramelizada, panceta, mozzarella, lechuga, pesto de tomate, Acompañado con papas fritas.	\$ 2720
Clásico Lomito Jamón cocido, mozzarella, lechuga, tomate y huevo a la plancha, Con papas fritas	\$ 2960

NUEVO
Nuestro Club Sándwich
En pan de molde blanco con pollo, tomate redondo, rúcula y balsanesa. **\$1680**

NUEVO
Ciabatta de pollo
Con pollo grillado, tomate, lechuga, sardo y mayonesa de ajo asado. **\$1920**

BRUNCH TIME!

\$6640

- 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. **\$1600**

Puerro
con pan grattato y huevo poché.



PASTAS

SALSAS
FILETTO / BOLOGNESA / CREMA / MIXTA

Ravioles Especiales De ricota, acelga y jamón cocido	\$ 1920
Fettuccinis al huevo	\$ 1760
Ñoquis De papa o espinaca	\$ 1760
Sorrentinos De jamón cocido y mozzarella	\$ 2240
Lasagna con masa de espinaca De vegetales, champignon y mozzarella	\$ 2240

CLÁSICOS INFALTABLES

Árabe de Jamón y Queso / Queso y Tomate	\$ 1600
Árabe de Jamón, Queso y Tomate	\$ 1700
Árabe de Crudo y Queso	\$ 1700
Tostado de Jamón y Queso	\$ 1600

BEBIDAS

Limonada en jarra (1litro).....	\$ 1360
Menta y jengibre / Frutos rojos / Maracuyá	
Batidos naturales detox	\$ 960
• Verde Manzana verde, pera, apio, menta y perejil.	
• Naranja Naranja, zanahoria, jengibre.	
• Violeta Naranja, arándanos, remolacha, frutillas.	
Licuada (Consultá por las frutas del día).....	\$ 960
Podés pedirlo con agua, leche ó jugo de naranja.	
Smoothies	\$ 880
Frutilla / Frutos rojos / Maracuyá / Durazno & Naranja.	
Jugos orgánicos 330cc.	\$ 800
Limonada & Menta / Manzana/ Arándanos	
Agua y saborizadas	\$ 520
pepsi 354cc	\$ 520
Jugo de naranja	\$ 760
Chocolatada	\$ 560

TRAGOS CON ALCOHOL

Aperol Spritz	\$ 1040
Gin Tonic	\$ 1040
Cynar con pomelo	\$ 1040

CERVEZAS

Corona 330cc.....	\$ 880
Quilmes 475cc.....	\$ 640
AVILA 475cc.....	\$ 720
PATAGONIA 475cc.....	\$ 720
GENE 475cc.....	\$ 640

VINOS Y ESPUMANTES CONSULTE DISPONIBILIDAD