

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	\$ 2900
	Jarrito Cortado 30 ml de café + leche	\$ 2900
	Espresso Doble 60 ml de café	\$ 3500
	Doble Macchiato 60 ml de café + espuma de leche	\$ 3500
	Flat White (Cortado Doble) 60 ml de café + leche	\$ 3500
	Long Black (Doble Lungo) 60 ml de café + agua	\$ 3500
	Latte (Café con leche) 30 ml de café + leche	\$ 3500
	Latte Especial Vainilla/Caramel/Avellana 30 ml de café + leche + syrup	\$ 3900
	Moccacino café + leche + chocolate negro	\$ 3900
	Cappuccino café + leche + canela	\$ 3900
	Submarino leche + chocolate	\$ 3800

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

Probá todas nuestras propuestas con leche de almendras

Chico Grande

Escapá de la rutina, compartí momentos

Compartí en redes tu #ExperienciaTCS

#TCS

Tragos calientes con café

<i>Cappuccino Italiano</i>	\$ 5000
café, leche, salsa de chocolate, crema y canela	
<i>Cappuccino Hazelnut</i>	\$ 5000
café, leche, salsa de chocolate con avellanas y crema.	
<i>Cappuccino Pistacho</i>	\$ 5000
café, leche, salsa pistacho y crema.	
<i>Cappuccino Toffee</i>	\$ 5000
café, leche, salsa toffee y crema.	



Iced Coffee

<i>Cold Brew</i> SOLO / CON LECHE Y HIELO	\$ 4000
<i>Affogato</i> HELADO DE CREMA & CAFÉ ESPRESSO.	\$ 4500
<i>Ice Cappuccino</i>	\$ 5200
CAFÉ, SALSA DE CHOCOLATE, HELADO DE CREMA AMERICANA Y CREMA.	
Frappes con café	
A BASE DE HIELO, CAFÉ, LECHE, CREMA	
<i>Frozen</i> Pistacho / Toffee / Mocca	\$ 5000

Infusiones & Tés

PROBÁ TODAS NUESTRAS VARIEDADES \$ 3200

<i>Black Original</i>	Es una mezcla de hojas de té negro de diferentes orígenes como té de Ceylán y de Assam.
<i>Black Orange</i>	Té negro con cáscara de naranja, trocitos de canela en rama y notas dulces de miel y naranja.
<i>Black Chai Cocoa</i>	Blend a base de hojas de te negro con cascarillas de cacao, canela, cardamomo, clavo de olor y vainilla.

<i>Green Fresh</i>	Té verde con trocitos de durazno, cáscara de naranja, jengibre, hojas de menta y esencia de durazno.
<i>Berry Red</i>	Té rojo, Pu Erh con arándano, trozos de frutilla, cáscara de rosa mosqueta y notas de maracuyá.
<i>Herbal Delight</i>	Infusión a base de flores de manzanilla, hojas de boldo, hojas de menta, cubitos de ananá, coco rallado y lemongrass.



Chocolate caliente + 3 churros

CON DIP DE DULCE DE LECHE
 Disfrutá de un clásico bien nuestro.
 \$ 8500

Para compartir

2 medialunas con jamón y queso + 2 Jarritos	\$ 10000
2 Lattes + 1 French Toast con frutas de estación y miel	\$ 12500



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 + JUGO CHICO DE NARANJA

Medialunas 2 unid. De manteca o grasa. \$ 8000

Tostadas de pan blanco o integral con 2 dips a elección \$ 8000

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

Desayuno Inglés \$ 11500

Huevo, palta, tomates asados, lomito ahumado, champignones y pan de molde.

Desayuno Bio \$ 11500

Frutas de estación con yogur, cereales y una tostada de pan multicereal con queso crema

Pastelería

Alfajor Artesanal The Coffee Store \$ 2500
Negro / Blanco / Frutos Rojos

Alfajor de Maicena \$ 3000

Alfajor de pistacho relleno de ganache de chocolate blanco y corazón de frutos rojos \$ 4500

Cookies

Pasta de maní con Chips de Chocolate \$ 3000

Chocolate con Chips de Chocolate \$ 3000

Galletita dulce rellena de crema de limón \$ 2000

Barritas de cereal \$ 2000

Manzana y arándanos / Cacao y avellanas / Pasas y almendras

Budines Consultá por la sugerencia del día \$ 4500

Brownie de puro chocolate con nuez \$ 5200

Cuadrados Limón con frosting / Manzana \$ 5200

Cakes individuales \$

Ensaladas

Ensalada de Jamón Crudo

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

\$ 9000



Ensalada Tibia de Pollo Grillado \$ 9000

Mix verdes, cebolla caramelizada, cherrys, champignon, palta, semillas de sesamo, con aderezo de mostaza y miel

Caesar de Pollo \$ 8700

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

Golden salad \$ 8900

Mix verdes, calabaza grillada, tomates cherry, mozzarella, palta y mix de semillas.

Sin TACC

PRODUCTOS LIBRES DE GLUTEN

Tostadas de pan de molde con 2 dips

Tostado \$ 8000

Pan de molde con jamón cocido y queso tybo

Pizza a la piedra \$ 12000

consultar opciones

Alfajor de maicena / chocolate \$ 2500

Brownie con nuez \$

Cuadrado \$

Para todo momento

PEDILOS SOLOS O CON UN LATTE SOLO LATTE

Medialuna de manteca o grasa \$ 1100 \$ 4200

Medialuna de jamón y queso \$ 3000 \$ 6000

Granola casera \$ 6500 \$ 9000
con yogur y frutas de estación

Ensalada de frutas \$ 5500 \$ 8500

Huevos revueltos \$ 7500 \$ 10500

Con una tostada de pan de molde artesanal panceta crispy y dip de queso crema con cebollin.

Avocado toast \$ 8000 \$ 11000

En pan de molde artesanal, palta, queso crema, huevo revueltos, aceite de oliva y mix de semillas

French Toast \$ 7500 \$ 10500

Pan de molde con frutas de estación, miel y azúcar impalpable.

Pechuguita balance \$ 9500

Plato energético de lomitos de pollo grillado, lentejas, huevo duro, palta, verdes y panaché de verduras

Pastas

Ñoquis de papa o espinaca \$ 8000

Fetuccinis \$ 8000

Ravioles de verdura \$ 8500

Sorrentinos de jamón y queso \$ 10000

Salsas

Crema / Manteca / Filetto / Bolognesa

Pizza a la piedra

• Salsa de tomate, mozzarella, mix de quesos, .. \$ 10000
cebolla caramelizada y cherrys asados.

• Salsa de tomate, mozzarella, lomito ahumado, .. \$ 10000
huevo a la plancha y reducción de aceto.

• Salsa de tomate, jamón crudo, \$ 10000
mozzarella, rucula y pesto de oliva.

• Salsa de tomate, mozzarella, jamón cocido, .. \$ 10000
morrones asados y pesto de albahaca.

Entre Panes

ACOMPAÑADO CON PAPAS CUÑA

Lomito \$ 13000

en ciabatta, con queso tybo, lechuga, morrón asado, cebolla caramelizada y huevo a la plancha.
Con dip de mayonesa de ajo

Ciabatta Italiana \$ 9500

Con rúcula, pollo grillado, salsa italiana, blend de quesos, tomates secos.
Con dip de pesto de aceitunas

Home made burger \$ 11000

Pan de papa con dos medallones de 100gr de carne, mozzarella, lechuga, cebolla caramelizada, panceta y huevo

Club Sandwich argentino \$ 12000

Milanesa de ternera/pollo en ciabatta con lechuga, tomate, jamon cocido y queso tybo.
Con dip de mayonesa de chimichurri

Tostones

Con jamón crudo, queso crema con palta, queso en hebras, tomates secos y reducción de aceto.

\$ 8500



Nuevos!

\$ 7000

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

Tostados

Mix de quesos, cebolla caramelizada, cheddar y lomito ahumado.

\$ 8500

Ciabatta de jamón crudo con queso tybo y manteca

\$ 7500

Tostado de Jamón cocido y Queso tybo

\$ 6500

Croissants

• Sola \$ 4000

• Jamón y queso \$ 6000

• Huevos revueltos, tomate, palta y queso crema. \$ 6500

Sopa de calabaza

\$ 6000



Nuevo!

Bebidas & Tragos

Jarra de Limonada de menta & jengibre \$ 6400

Jarra de pomelada \$ 6400

Licuada de frutas naturales \$ 5500

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, remolacha, mix de frutos rojos)

Smoothies \$ 5000

Frutilla / Frutos Rojos / Maracuyá / Durazno Naranja

Aguas / Gaseosas \$ 2800

Jugo de naranja \$ 4400

Aperol Spritz \$ 6000

Gin Tonic \$ 6000

Cynar con pomelo \$ 6000

Cervezas \$ 3800 \$ 5000