

Recomendaciones del barista

SHOTS

	Espresso 30 ml de café	\$ 2400
	Lungo 30 ml de café + agua	\$ 2400
	Espresso Cortado 30 ml de café + leche	\$ 2400
	Espresso Macchiato 30 ml de café + espuma de leche	\$ 2400
	Jarrito 30 ml de café + agua	\$ 2900
	Jarrito Cortado 30 ml de café + leche	\$ 2900
	Espresso Doble 60 ml de café	\$ 3700
	Doble Macchiato 60 ml de café + espuma de leche	\$ 3700
	Flat White (Cortado Doble) 60 ml de café + leche	\$ 3700
	Long Black (Doble Lungo) 60 ml de café + agua	\$ 3700
	Latte (Café con leche) 30 ml de café + leche	\$ 3600
	Latte Especial Vainilla/Caramel/Avellana 30 ml de café + leche + syrup	\$ 4100
	Moccacino café + leche + chocolate negro	\$ 4100
	Cappuccino café + leche + canela	\$ 4100
	Submarino leche + chocolate	\$ 4500

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>	\$ 5500
café, leche, salsa de chocolate, crema y canela	
<i>Cappuccino Hazelnut</i>	\$ 5500
café, leche, salsa de chocolate con avellanas y crema.	
<i>Cappuccino Pistachio</i>	\$ 5500
café, leche, salsa pistachio y crema.	
<i>Cappuccino Toffee</i>	\$ 5500
café, leche, salsa toffee y crema.	



Iced Coffee

<i>Cold Brew</i> SOLO / CON LECHE Y HIELO	\$ 4300
<i>Affogato</i> HELADO DE CREMA & CAFÉ ESPRESSO.	\$ 5600
<i>Ice Cappuccino</i>	\$ 5700
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	\$ 5700



Infusiones & Tés

PROBÁ TODAS NUESTRAS VARIETADES \$ 3200

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 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

\$ 27100

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	\$ 9500
2 Lattes + 1 French Toast con frutas de estación y miel	\$ 11100



Chocolate caliente + 3 churros

CON DIP DE DULCE DE LECHE

Disfrutá de un clásico bien nuestro.

\$ 10200



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. \$ 5400

Tostadas de pan blanco o integral con 2 dips a elección \$ 7400

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

Desayuno Inglés \$ 10500

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

Pastelería

Alfajor Artesanal The Coffee Store \$ 2900
Negro / Blanco / Frutos Rojos

Alfajores

Maicena chico / Rogelito \$ 2700

Almendras con Dulce de leche \$ 3900

Ventanita de Frambuesa \$ 2700

Cookies \$ 3200

Pasta de maní con Chips de Chocolate

Chocolate con Chips de Chocolate

Galletita dulce rellena de crema de limón \$ 1900

Barritas de cereal \$ 2100

Manzana y arándanos / Cacao y avellanas / Pasas y almendras

Budines Consultá por la sugerencia del día \$ 4300

Brownie de puro chocolate con nuez \$ 5400

Cuadros Limón con frosting / Manzana \$ 5800

Cakes individuales \$ 6500

Porción de torta \$ 7100

Ensaladas

Ensalada de Jamón Crudo

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

\$ 11700



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 \$ 9700

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.

\$ 13100



Ciabatta Italiana

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

\$ 11000

Para todo momento

PEDILOS SOLOS O CON UN LATTE SOLO LATTE

Medialuna de manteca o grasa \$ 1200 \$ 4400

Medialuna de jamón y queso \$ 3300 \$ 6500

Churros x3 con dulce de leche \$ 6000 \$ 9200

Scon de queso \$ 4300 \$ 7500

Granola casera \$ 6600 \$ 9800
con yogur, frutas de estación y miel.

Ensalada de frutas \$ 5100 \$ 8300

Huevos de campo revueltos \$ 5500 \$ 8700
Con una tostada de pan de molde artesanal y dip de queso crema con ciboulette.

Avocado toast \$ 7200 \$ 10400

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

French Toast \$ 6900 \$ 10100

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

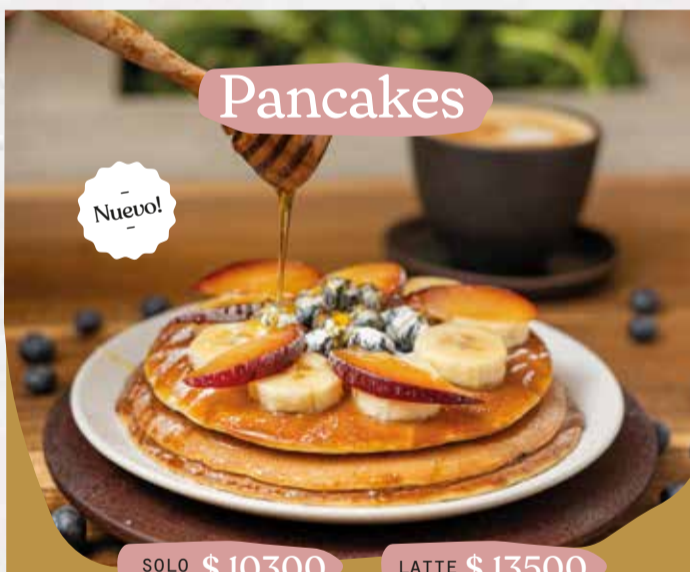
Bagel



SOLO \$ 7700 LATTE \$ 10900

Bagel integral con lomito ahumado, huevos revueltos y cheddar.

Pancakes



SOLO \$ 10300 LATTE \$ 13500

con frutas de estación, dulce de leche y miel

Croissants

SOLO LATTE

• Sola \$ 2600 \$ 5800

• Jamón y queso \$ 5300 \$ 8500

• Huevos revueltos, tomate, palta y queso crema. \$ 8200 \$ 11400

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.

\$ 9000



Nuevos!

\$ 7200

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

Tostados Especiales

Mix de quesos, jamón y lomito ahumado. \$ 9300

Mix de quesos, cheddar y cebolla caramelizada. \$ 8700

Clásicos Infaltables

Árabe de Jamón y Queso \$ 6700

Árabe de Queso y Tomate \$ 6700

Árabe de Crudo y Queso \$ 8200

Tostado de Jamón y Queso \$ 6200

Sopa de calabaza

\$ 5800



Nuevo!

Bebidas & Tragos

Limonada \$ 3200
de menta & jengibre

Licuaos de frutas naturales \$ 4900

Consultá por las frutas del día.

Podés pedirlo con agua, leche ó jugo de naranja.

Batidos naturales detox \$ 5400

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

• Naranja (naranja, zanahoria, jengibre)

• Violeta (naranja, arándanos, remolacha, frutillas)

Smoothies \$ 4800

Frutilla / Frutos Rojos / Maracuyá / Durazno Naranja

Agua / Gaseosas \$ 2600

Jugo de naranja \$ 4000

Aperol Spritz \$ 6600

Gin Tonic \$ 6600

Cynar con pomelo \$ 6300

Cerveza \$ 5100