

RECOMENDACIONES del barista

SHOTS

| | | |
|--|--|---------|
|  | Espresso 30 ml de café | \$ 2900 |
|  | Lungo 30 ml de café + agua | \$ 2900 |
|  | Espresso Cortado 30 ml de café + leche | \$ 2900 |
|  | Espresso Macchiato 30 ml de café + espuma de leche | \$ 2900 |
|  | Jarrito 30 ml de café + agua | \$ 3400 |
|  | Jarrito Cortado 30 ml de café + leche | \$ 3400 |
|  | Espresso Doble 60 ml de café | \$ 4300 |
|  | Doble Macchiato 60 ml de café + espuma de leche | \$ 4300 |
|  | Flat White (Cortado Doble) 60 ml de café + leche | \$ 4300 |
|  | Long Black (Doble Lungo) 60 ml de café + agua | \$ 4300 |
|  | Latte (Café con leche) 30 ml de café + leche | \$ 4100 |
|  | Latte Especial Vainilla/Caramel/Avellana 30 ml de café + leche + syrup | \$ 4600 |
|  | Moccacino café + leche + chocolate negro | \$ 4600 |
|  | Moca Blanco café + leche + chocolate blanco | \$ 4600 |
|  | Cappuccino café + leche + canela | \$ 4600 |
|  | Submarino leche + chocolate | \$ 4900 |

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 \$ 650

PROBÁ TODAS NUESTRAS PROPUESTAS CON LECHE DE ALMENDRAS
Chico: \$ 650 / Grande: \$ 850

Escapá de la rutina, compartí momentos
Compartí en redes tu #ExperienciaTCS

TRAGOS CALIENTES CON CAFÉ

BUEN CAFÉ, BUENOS MOMENTOS

Cappuccino Italiano \$ 6100
CAFÉ, LECHE, SALSA DE CHOCOLATE, CREMA Y CANELA

Cappuccino Pistacho \$ 6100
CAFÉ, LECHE, SALSA PISTACHO Y CREMA.

FRAPPES CON CAFÉ

A BASE DE HIELO, CAFÉ, LECHE, CREMA

Frozen Pistacho / Mocca / Mocca Blanco \$ 6300

ICED COFFEE

Iced Americano SOLO / CON LECHE Y HIELO \$ 4900

Affogato HELADO DE CREMA & CAFÉ ESPRESSO. \$ 6700

Iced Cappuccino \$ 6700

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

ICED TEA

South Berries \$ 3700



FRAPPE MOCCA

NUEVO!

HACÉ UNA PAUSA DE SABOR & BRUNCHEÁ

para 2 personas, a toda hora



NUEVO!

SALAD BRUNCH \$ 26700

Croissant relleno con pollo desmechado, puré de palta y tomate.

Porción de frutas frescas y granola.

Scon de queso con roquefort, tomate seco y jamón crudo.

Tostón de huevo revuelto, panceta.

Elegí tu bebida:  ANIMAL

con 2 copas de Malbec Animal \$ 34900

con 2 Spritz (espumante Animal, vermú y soda) \$ 36200

INFUSIONES & TÉS \$ 3700

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 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.

South Berries

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

CLASSIC BRUNCH \$ 28500



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 COMPARTIR

2 medialunas con jamón y queso + 2 jarritos \$ 11300

1 French toast con frutas de estación y miel + 2 lattes \$ 12200

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 \$ 8300

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

Desayuno Inglés \$ 11500

Huevo, palta, tomates asados, panceta ahumado y dos tostadas de molde artesanal.

PASTELERÍA



Alfajor Artesanal The Coffee Store \$ 3100
Negro / Blanco / Frutos Rojos

Alfajores

Maicena \$ 4100

Nuez/Almendras \$ 4900

Cookies \$ 3900

Galletita dulce rellena de crema de limón \$ 2100

Budines \$ 4600

Brownie \$ 5600

Cuadrados \$ 6200

Cakes individuales \$ 7000

Porción de torta \$ 7600

- consultá las variedades del día -

ENSALADAS

Ensalada de Salmón Ahumado \$ 15700

Mix verdes, salmón ahumado, palta, huevo duro, cherry confitados y almendras tostadas.

Ensalada de Pollo Crispy / Grillado \$ 11900

Mix verdes, lomos de pollo crispy o grillado, calabaza grillada, tomates secos, láminas de zanahoria y semillas de sésamo.

Caesar de Pollo \$ 10100

Lechuga, pollo, croutons, parmesano y aderezo Caesar

Ensalada Tropical \$ 10300

Mix verdes, frutilla, durazno, queso roquefort, manzana verde, cherry confitados y almendras tostadas en vinagreta de naranja.

ENSALADA DE SALMÓN AHUMADO

NUEVO!



ENSALADA TROPICAL

NUEVO!

PARA TODO MOMENTO

PEDILOS SOLOS O CON UN LATTE SOLO LATTE

Medialuna de manteca o grasa \$ 1300 \$ 4800

Medialuna de jamón y queso \$ 3500 \$ 7000

Croissant Sola \$ 2800 \$ 6300

Croissant Jamón y queso \$ 5700 \$ 9200

Scon de queso \$ 4700 \$ 8200

Granola casera \$ 6900 \$ 10400

con yogur, frutas de estación y miel.

Ensalada de frutas \$ 5500 \$ 9000

Huevos de campo revueltos \$ 5900 \$ 9400

con dos tostadas de pan de molde artesanal, rúcula y dip de queso crema con ciboulette.

Avocado toast \$ 7800 \$ 11300

En pan de campo, palta, limon, huevo a la plancha acompañado de rúcula y tomates cherry.

French toast \$ 7300 \$ 10800

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



PANCAKES

con frutas de estación, dulce de leche y miel.

SOLO \$10700 | LATTE \$14200



BAGEL

con lomito ahumado, huevos revueltos y cheddar.

SOLO \$8300 | LATTE \$11800

ENTRE PANES

Ciabatta de Lomo \$ 13900

con lechuga, tomate, queso, salsa de tomate, morrón asado y huevo a la plancha, acompañado de papas cuña.

Bagel de Salmón Ahumado \$ 15300

con cherry confitados, rúcula, palta y queso crema con ciboulette, acompañado de papas cuña.



Golden Blue \$ 10800

en pan brioche, pollo, cheddar, lechuga, tomate, cebolla caramelizada, panceta y pesto. acompañado de papas cuña.



Coffee Croque \$ 12700

en pan brioche, mostaza dulce, jamón cocido, queso gruyere, parmesano gratinado y huevo a la plancha.

Con guarnición de mix verdes, choclo, cherry confitados, cebolla morada, aderezada con mostaza y miel.



TOSTONES



Tostón de jamón crudo, \$ 9600

queso crema, palta, bocconcinos, tomates secos y reducción de aceto.

Tostón de manzana verde, \$ 8000

queso crema, palta, rúcula, escamas de queso y reducción de aceto

CLÁSICOS INFALTABLES

Árabe de Jamón y Queso \$ 7200

Árabe de Queso y Tomate \$ 7200

Árabe de Crudo y Queso \$ 8800

Tostado de Jamón y Queso \$ 6600

SUNDAES

Brownie

con helado de crema, crema y salsa de chocolate.

\$ 8000

Frutilla

con helado de crema, crema y salsa de frutillas.

\$ 5400



NUEVO!

NUEVO!

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Limonada \$ 3500

Menta & jengibre / Frutos rojos / Maracuyá

Licuaos de frutas naturales \$ 5400

Consultá por las frutas del día.

Podés pedirlo con agua, leche ó jugo de naranja.

Smoothies \$ 5200

Frutilla / Frutos Rojos / Maracuyá / Durazno Naranja

Aguas / Gaseosas \$ 2700

Jugo de naranja \$ 4200

TRAGOS CON ALCOHOL

Copa Malbec Animal \$ 5400

Spritz \$ 6200

(Espumante Animal, Vermú y Soda)

Cerveza \$ 5500

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