

# PERGAMINO

MEDELLÍN  COLOMBIA

EN NUESTRAS TIENDAS ENCUENTRAS  
TRES FAMILIAS DE CAFÉ

## ① FILTRADOS

PREPARACIONES MANUALES

Elige el origen y el método de preparación que prefieras, o pregúntale a nuestros baristas por una recomendación



Aeropress  
(1.5 tazas)  
\$9.900



Prensa Francesa  
(1.5 tazas)  
\$9.900



V60  
(2 tazas)  
\$9.900



Chemex  
(2 tazas)  
\$10.900

Edición especial +\$3.000

Infusiones de baja presión con nuestro café del día

El tinto Siempre listo	\$3.900
El tinto largo Doble cantidad	\$5.900

## ② ESPRESSO



Espresso  
Siempre doble  
\$5.900



Americano  
Un espresso  
con agua  
\$5.900



Machiato  
Espresso sencillo  
con un poco  
de leche cremada  
\$6.900



Flat white  
Espresso doble  
con leche cremada.  
Muy parecido al  
capuccino solo que  
un tris más fuerte  
\$7.900



Cappuccino  
Espresso doble con leche  
cremada. Fuertecito  
\$7.900  
Extragrande +\$2.400



Latte  
Espresso sencillo con leche  
cremada, caliente. Más  
suavecito que el capuccino  
\$7.900  
Extragrande +\$2.400



Latte lavanda  
(Extragrande) Latte  
tradicional acompañado  
con esencia de lavanda  
\$13.500



Affogato  
Espresso con helado  
de vainilla  
\$11.900

Nota: Puedes reemplazar la leche tradicional por leche de almendras, leche de avena o por leche de soya Leches vegetales +\$2.900

## ③ COLD BREW

Bolsa por 1000 ml (concentrado)	\$28.900
El clásico con agua	\$7.900
Con soda	\$11.500
En Kioto	\$6.900
Con tónica	\$13.800

## LOS DE LA CASA



Cold Brew  
Guandolo  
\$10.900



Cold Brew  
Naranja  
\$12.900



Cold Brew  
Lavanda y limón  
\$12.900

Pidelos envenenados +\$7.500

## LATTES Y FRAPPÉS

Todos hechos con nuestro Cold Brew

Frappé sencillo Frappeado de Cold Brew con leche y azúcar.	\$7.900
Latte frío sencillo Café Cold Brew con leche fría y hielo.	\$7.900
Latte o frappé chantilli Con crema de chantilli.	\$9.600
Vainilla Esencia de vainilla, salsa de caramelo o chocolate y crema chantilli.	\$14.900
Chocolate Esencia y salsa de chocolate y crema chantilli.	\$14.900
Caramelo Esencia y salsa de caramelo y crema chantilli.	\$14.900
Macadamia Esencia de macadamia, salsa de caramelo o chocolate y crema chantilli.	\$14.900
Latte engallado caliente Escoge entre salsa de caramelo o chocolate, la esencia de tu preferencia y crema chantilli.	\$14.900
Malteada con Coldbrew Escoge entre helado de chocolate vegano o vainilla Pídelo con chantilli +\$1.900	\$16.900
Nota: Puedes reemplazar la leche tradicional por leche de almendras, leche de avena o por leche de soya. Leches vegetales +\$2.900	

## CON TRAGUITO

Traguitos a base de Cold Brew con nuestro sello Pergamino

Mojito Cold Brew Menta, hierbabuena, azúcar, ron blanco, soda y Cold Brew.	\$22.900
Gin Cold Brew Cold Brew con syrup, tónica y ginebra.	\$22.900

## SI HOY NO TIENES GANAS DE CAFÉ...

Té Pergamino frío Receta de la casa. Infusión de cáscara de café, con notas naturales a tamarindo servido con miel y limón.	\$9.900
Té Pergamino gasificado Igual que el de arriba pero gasificado.	\$13.500

## TÉ MATCHA

Recomendados con vainilla

Matcha smoothie	\$17.900
Matcha latte caliente	\$10.700
Matcha latte frío	\$13.900
Matcha en agua	\$9.500
Matcha frappé Pídelo con chantilli +\$1.700	\$14.900
Leches vegetales +\$2.900	



## SODAS Y JUGOS NATURALES

Soda Very Berry	\$13.900
Soda Maracuyá (Recomendada con miel)	\$13.900
Soda Jengibre rojo Nota: Puedes elegir endulzarlas con miel	\$13.900
Jugos Fresa - frutos rojos - banano - mango - uva- piña y hierbabuena - naranja - maracuyá Adiciona fruta extra +\$3.000	\$10.900
Smoothie del día Batido con avena, leche, miel y frutas.	\$12.900

## TÉS Y OTRAS BEBIDAS

	Frappé	Frio	Caliente
Té chai Óregon dulce	\$15.900	\$13.900	\$11.500
Té chai negro Natural (sin azúcar)	\$10.900	\$9.900	\$8.900



Tés e infusiones De hoja suelta, nada de sobres. Té verde con mangostino, earl grey, very berry, jengibre rojo.

Pola TorreAlta Cerveza local y artesanal, fuertecita, de El Retiro, Antioquia.

Milo \$12.900 \$9.900 \$9.900

Chocolate Chocolate con 75% de cacao, endulzado con panela para resaltar su cremosidad e intensidad. "Se sirve en taza grande". Pídelo con marmelos +\$2.000 \$10.900 \$9.900

TOMAMOS TU PEDIDO EN LA BARRA / TODA LA CARTA DISPONIBLE TODO EL DÍA

## PANADERÍA Y REPOSTERÍA

Torta de chocolate con arequipe	\$13.900
Torta de zanahoria	\$13.900
Torta de banano y mantequilla de mani	\$13.900
Brownie de milo	\$10.900
Torta de red velvet	\$13.900
Galleta de chocolate	\$6.900
Galleta de avena	\$5.200
Galleta de macadamia	\$7.900
Biscuit de maíz y queso	\$8.900
Croissant tres quesos	\$10.500
 Croissant de almendras	\$10.500
Croissant de arándanos	\$10.900
Croissant de brownie	\$9.900
Croissant jamón y queso	\$10.500
Croissant espinaca	\$10.500
Palito de queso	\$10.300
Empanada Argentina Solomito	\$10.500
Empanada Argentina Caprese	\$10.500
Brownie vegano	\$10.900

## PANCAKES

<b>Pancake dulce</b> Panqueque a base de yogur natural, queso crema dulce, banano, fresas y arándanos, espolvoreado con azúcar xxx.	\$19.900
<b>Pancake salado</b> Panqueque a base de yogur natural acompañado de tocineta en lonjas, miel maple y finalizado con brotes.	\$22.900

## GRANOLA

<b>Granola con yogur y chia</b> Receta caserita, llena de semillas ricas. La hacemos con miel orgánica, aceite de oliva, macadamia, marañones, almendras, pistachos, avena, quinoa soplada y semillas de girasol, fresa, banano y arándanos. <i>Pide la media porción por \$15.900</i>	\$25.900
<b>Granola con smoothie de frutas</b> Smoothie del día acompañado con granola de la casa, mantequilla de mani y arándanos, fresas y banano. <i>Pide la media porción por \$16.900</i>	\$28.900
Porción de fruta	\$9.900
Fruta + yogur	\$11.300

## WAFFLES DULCES

*Con un poco de crema chantilli*

Waffle con arequipe	\$14.900
Waffle con nutella	\$17.900
Waffle con miel	\$11.900
<i>*Bola de helado de chocolate vegano o vainilla +\$5.900</i>	
<i>*Adición de fruta +\$5.900</i>	
<i>*Adición de nutella +\$4.900</i>	
<i>*Arequipe, mapple o yogur griego +\$4.900</i>	

## WAFFLES SALADOS

<b>Waffle de pollo</b> Waffle a base de almidón de yuca con pollo en panko, aguacate, gratinado en queso mozzarella y miel de maple. <i>Adicionalmente huevo por +\$4.900</i>	\$31.700
<b>Waffle con huevo pochado y panceta</b> Waffle a base de almidón de yuca con panceta ahumada, queso mozzarella, huevo pochado y miel. *Libre de gluten.	\$34.900
<b>Waffle de salmón</b> Waffle de almidón de yuca con salmón ahumado, aguacate y nuestra deliciosa salsa de uchuvas frescas. Finalizado con mix de brotes. *Libre de gluten. <i>Adicionalmente huevo por +\$4.900</i>	\$34.900
<b>Waffle con huevo revuelto</b> Waffle de yuca acompañado con huevo revuelto y mermelada de tocineta.	\$19.900

## HUEVITOS

<b>Huevos Pergamino</b> Cacerola de huevos en salsa pomodoro de tomate san marzano, queso mozzarella y espárragos, finalizada con mix de brotes. Acompañados de biscuit de maíz y queso. <i>Quedan buenos si los pides con panceta +\$7.900</i>	\$25.900
<b>Pinches huevos</b> Cacerola de huevos en salsa verde de tomatillos, queso mozzarella, frijol caraota salteado y maíz tierno finalizados con pico de gallo, aguacate, crema agria y mix de brotes. Acompañados de biscuit de maíz y queso.	\$29.900
<b>Bowl de huevo</b> Bowl de huevo revuelto con setas, tomate perla, espárragos al vapor, tocineta en lajas ahumada y tostada de pan sourdough.	\$29.900

## TOSTADAS

<b>Tostada de aguacate</b> Aguacate fresco en pan sourdough con mantequilla de especias y queso feta o parmesano. <i>Queda buena si la pides con huevo pochado +\$4.900</i>	\$24.900
<b>Tostada de aguacate vegana</b> Aguacate fresco en pan sourdough con queso crema de marañón y aceite de oliva.	\$26.900
<b>Tostada de aguacate sencilla</b> Aguacate fresco en pan sourdough.	\$19.900
<b>Tostada de huevo pochado y panceta</b> Panceta ahumada en pan brioche con aguacate, huevo pochado, straciatella gratinada y fresca, finalizado con mix de brotes.	\$29.900
<b>Tostada mantequilla de mani</b> Tostada de pan sourdough con mantequilla de mani artesanal, mermelada, banano y fresas.	\$19.900
<b>Tostada napolitana</b> Huevo pochado en pan brioche con pomodoro de tomate san marzano y pesto, aguacate, queso cilinginie, tomate perla, reducción de vinagre balsámico y café, finalizado con mix de brotes frescos.	\$29.900
<b>Tostadas francesas</b> Endulzadas con una reducción de miel y Cold Brew y acompañadas de yogur griego, arándanos y fresas. <i>Agrega helado de vainilla o chocolate por +\$5.900</i>	\$23.900

<b>Berenjenas al horno</b> Berenjenas al horno, chutney de manzana verde y ají dulce, yogurt griego, marañones, aceite de cilantro y pan sourdough <i>Adicionalmente huevo pochado por +\$4.900</i>	\$29.900
---	----------

## SÁNDUCHES

*\*Puedes escoger papas criollas o ensalada para acompañar tu sánduche*

<b>Pollo club</b> Sánduche de pechuga de pollo con mayonesa de pesto, panceta ahumada, queso mozzarella, pepinos encurtidos, aguacate y mix de brotes.	\$42.900
<b>El vegano sabroso</b> En pan sourdough con hummus, pepinos encurtidos, tomate fresco, aguacate y setas.	\$29.900
<b>Queso al grill</b> El clásico, en pan brioche, alioli y muucho queso mozzarella y cheddar. <i>Queda bueno si lo pides con panceta +\$7.900</i>	\$26.900
<b>Setas</b> Pan sourdough, queso cheddar derretido, mayonesa de chipotle y setas. <i>Queda bueno si lo pides con pollo +\$13.000</i>	\$34.900
<b>Dip de pollo</b> Sánduche de pollo cortado finamente con una mezcla de queso crema, alioli de la casa y semillas de mostaza, tomates de la huerta, mix de lechuga, queso mozzarella en pan brioche.	\$25.900
<b>Roast beef</b> Sánduche de solomo al horno adobado en vino tinto y especias, pepino encurtido, mayonesa de pimentón y mix de lechugas en pan sourdough.	\$36.900

## BOWLS

<b>Bowl de quinoa y atún</b> Bowl con base de quinoa, atún fresco marinado en salsa teriyaki, aguacate, mix de lechugas, mango, pepino y tomates perla, finalizado con mayo chipotle y ajonjolí.	\$36.900
<b>Bowl mexicano</b> Bowl a base de lechugas frescas o quinoa, pico de gallo, crema agria, aguacate, frijol caraota, queso holandés y vinagreta de cilantro hecha en casa. <i>Con pollo o Roast beef por \$35.900</i>	\$22.900
<b>Ensalada de pollo y quinoa</b> Bowl con base de quinoa, pesto, lechuga, pollo horneado, aguacate, tomates perla, pepino, queso holandés, marañones garrapiñados y vinagreta de ajonjolí y mostaza.	\$35.900

Contiene nueces/mani Vegetariano Vegano Picante





**SI ERES DE LOS QUE NECESITA VER FOTOS DE LOS PLATOS PARA ESCOGER, ESCANEA ESTE QR**



[pergamino cafe](#)  
 [pergamino.co](#)

*(El problema es que te vas a antojar de todo)*