

# 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



Machiatto  
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.<br>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<br>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<br>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, eart 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

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.<br><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.<br><i>Pide la media porción por \$16.900</i>  | \$28.900 |
| Porción de fruta  | \$9.900  |
| Fruta + yogur   |          |

## 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.<br><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.<br><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.<br><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.<br><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 muuucho 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



@pergaminocafe pergamino.co



SI ERES DE LOS QUE NECESITA VER FOTOS DE LOS PLATOS PARA ESCOGER, ESCANEA ESTE QR  
*(El problema es que te vas a antojar de todo)*