

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. \$16.900
Pídelo con chantilli +\$1.900

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 \$14.900
Pídelo con chantilli +\$1.700

Leches vegetales +\$2.900



SODAS Y JUGOS NATURALES

Soda Very Berry \$13.900

Soda Maracuyá (Recomendada con miel) \$13.900

Soda Jengibre rojo \$13.900
Nota: Puedes elegir endulzarlas con miel

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. \$9.900 \$8.900

Pola TorreAlta Cerveza local y artesanal, fuertecita, de El Retiro, Antioquia. \$17.900

Milo \$12.900 \$9.900 \$9.900

Chocolate Chocolate con 75% de cacao, endulzado con panela para resaltar su cremosidad e intensidad. \$10.900 \$9.900
"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

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

GRANOLA

Granola con yogur y chia 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
Granola con smoothie de frutas 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

Waffle de pollo 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
Waffle con huevo pochado y panceta Waffle a base de almidón de yuca con panceta ahumada, queso mozzarella, huevo pochado y miel. *Libre de gluten.	\$34.900
Waffle de salmón 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
Waffle con huevo revuelto Waffle de yuca acompañado con huevo revuelto y mermelada de tocineta.	\$19.900

HUEVITOS

Huevos Pergamino 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
Pinches huevos 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
Bowl de huevo Bowl de huevo revuelto con setas, tomate perla, espárragos al vapor, tocineta en lajas ahumada y tostada de pan sourdough.	\$29.900

TOSTADAS

Tostada de aguacate 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
Tostada de aguacate vegana Aguacate fresco en pan sourdough con queso crema de marañón y aceite de oliva.	\$26.900
Tostada de aguacate sencilla Aguacate fresco en pan sourdough.	\$19.900
Tostada de huevo pochado y panceta Panceta ahumada en pan brioche con aguacate, huevo pochado, straciatella gratinada y fresca, finalizado con mix de brotes.	\$29.900
Tostada mantequilla de mani Tostada de pan sourdough con mantequilla de mani artesanal, mermelada, banano y fresas.	\$19.900
Tostada napolitana 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
Tostadas francesas 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

Berenjenas al horno 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*

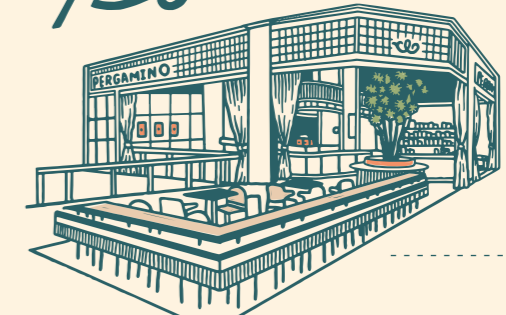
Pollo club Sánduche de pechuga de pollo con mayonesa de pesto, panceta ahumada, queso mozzarella, pepinos encurtidos, aguacate y mix de brotes.	\$42.900
El vegano sabroso En pan sourdough con hummus, pepinos encurtidos, tomate fresco, aguacate y setas.	\$29.900
Queso al grill El clásico, en pan brioche, alioli y muucho queso mozzarella y cheddar. <i>Queda bueno si lo pides con panceta +\$7.900</i>	\$26.900
Setas Pan sourdough, queso cheddar derretido, mayonesa de chipotle y setas. <i>Queda bueno si lo pides con pollo +\$13.000</i>	\$34.900
Dip de pollo 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
Roast beef 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

Bowl de quinoa y atún 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
Bowl mexicano 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
Ensalada de pollo y quinoa 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

Pergamino
MED - COL



@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)