

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		Cappuccino Espresso doble con leche cremada. Fuertecito \$7.900 <i>Extragrande +\$2.400</i>
	Americano Un espresso con agua \$5.900		Latte Espresso sencillo con leche cremada, caliente. Más suave que el capuccino \$7.900 <i>Extragrande +\$2.400</i>
	Machiatto Espresso sencillo con un poco de leche cremada \$6.900		Latte lavanda (Extragrande) Latte tradicional acompañado con esencia de lavanda \$13.500
	Flat white Espresso doble con leche cremada. Muy parecido al capuccino solo que un tris más fuerte \$7.900		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 chantillí Con crema de chantillí.	\$9.600



Vainilla Esencia de vainilla, salsa de caramelo o chocolate y crema chantillí.	\$14.900
Chocolate Esencia y salsa de chocolate y crema chantillí.	\$14.900
Caramelo Esencia y salsa de caramelo y crema chantillí.	\$14.900
Macadamia Esencia de macadamia, salsa de caramelo o chocolate y crema chantillí.	\$14.900
Latte engallado caliente Escoge entre salsa de caramelo o chocolate, la esencia de tu preferencia y crema chantillí.	\$14.900
Malteada con Coldbrew Escoge entre helado de chocolate vegano o vainilla. <i>Pídelo con chantillí +\$1.900</i>	\$16.900
<i>Nota: Puedes reemplazar la leche tradicional por leche de almendras, leche de avena o por leche de soya.</i> 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 <i>Pídelo con chantillí +\$1.700</i>	\$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 <i>Nota: Puedes elegir endulzarlas con miel</i>	\$13.900
Jugos Fresa - frutos rojos - banano - mango - uva- piña y hierbabuena - naranja - maracuyá <i>Adiciona fruta extra +\$3.000</i>	\$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
Chocolate Chocolate con 75% de cacao, endulzado con panela para resaltar su cremosidad e intensidad. "Se sirve en taza grande". <i>Pídelo con masmelos +\$2.000</i>		\$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 maní		\$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.	\$25.900
	<i>Píde la media porción por \$15.900</i>	
🥣 Granola con smoothie de frutas	Smoothie del día acompañado con granola de la casa, mantequilla de maní y arándanos, fresas y banano.	\$28.900
	<i>Píde la media porción por \$16.900</i>	
Porción de fruta		\$9.900
Fruta + yogur		\$11.300

WAFFLES DULCES		
<i>Con un poco de crema chantillí</i>		
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.	\$31.700
	<i>Adicionalmente huevo por +\$4.900</i>	
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.	\$34.900
	<i>Adicionalmente huevo por +\$4.900</i>	
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.	\$25.900
	<i>Quedan buenos si los pides con panceta +\$7.900</i>	
🍳 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</i>	<i>+\$4.900</i>

✓ 🌱 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 maní	Tostada de pan sourdough con mantequilla de maní 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.	\$23.900
	<i>Agrega helado de vainilla o chocolate por +\$5.900</i>	

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

SÁNDUCHES		
<i>*Puedes escoger papas criollas o ensalada para acompañar tu sánduche</i>		
🍷 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 muuucho queso mozzarella y cheddar.	\$26.900
	<i>Queda bueno si lo pides con panceta +\$7.900</i>	
🍷 🌱 Setas	Pan sourdough, queso cheddar derretido, mayonesa de chipotle y setas.	\$34.900
	<i>Queda bueno si lo pides con pollo +\$13.000</i>	

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.	\$22.900
	<i>Con pollo o Roast beef por \$35.900</i>	
🍷 🌱 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/maní	🌱 Vegetariano	✓ Vegano	🍷 Picante
------------------------	---------------	----------	-----------



VIA PRIMAVERA

@pergaminocafe 🍷 pergamino.co



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