



TODO LO QUE NECESITAMOS

ES UNA

*buena*

TAZA DE CAFÉ



LA PARLA WORKCAFÉ

@LAPARLAWORKCAFÉ





### DÍA DE TRABAJO EN NUESTRO WORKCAFÉ

Bebidas ilimitadas de café, una opción de desayuno, una opción de plato fuerte, dos bebidas frías y una opción de postre.

**\$120.000**





## MEMBRESÍA MENSUAL DE TRABAJO

Bebidas ilimitadas de café durante todo el mes y acceso a nuestros espacios.

\$180.000



SABOR  
colombiano

RECOMENDADO CAPPUCINO

\$9.500



## NUESTROS Cafés

### A BASE DE ESPRESSO

- ESPRESSO \$7.800
- AMERICANO \$7.800
- CAPPUCCINO \$9.500
- LATTE \$10.400
- MOCACCINO \$10.000  
Es una base de espresso y leche con cacao al 70%
- MACCHIATO \$8.200
- ESPRESSO BOMBÓN \$9.500
- CAPPUCCINO FIESTA \$12.000  
Opción para niños
- CAFÉ FILTRADO 12 ONZ \$6.000
- CAMBIO LECHE VEGETAL  
Leche almendra: \$6.000  
Velino: \$6.500



### FILTRADOS

- PRENSA FRANCESA 2 TAZAS \$16.800
- AEROESPRESS 2 TAZAS \$16.800
- V60 2 TAZAS \$16.800
- SIFÓN JAPONÉS \$16.800
- CHEMEX 2 TAZAS \$16.800



### CAFÉS FRÍOS

- MALTEADA DE CAFÉ \$20.000  
Bebida de café con helado de vainilla.
- FRAPPE DE CAFÉ \$16.800
- AFFOGATO \$24.000
- COLD BREW \$10.000
- SODA DE CAFÉ \$14.400



## NUESTROS favoritos

### BEBIDAS CALIENTES

**CACAO CALIENTE \$10.000**

Cacao caliente de origen 100% Colombiano.  
\*Leche animal o vegetal

**TÉ CHAI \$9.000**

Clásico té negro inglés con base a elegir.

**TÉ NEGRO DE CHOCOLATE \$9.000**

Mezcla de té negro, cacao y chips de chocolate con base a elegir.

**INFUSIÓN SOL DE VERANO \$9.000**

Infusión de frutas y flores con mango, grosellas e hibiscus, papaya y pétalos de girasol con base a elegir.

**TÉ VERDE 8 SECRETOS \$9.000**

Mezcla de té verde con jazmín, templo del cielo, sencha, té blanco, pétalos de rosa, cártamo, bayas de goji, chun mi, mao feng, base a elegir.

**TÉ MATCHA \$9.000**

En agua o leche.

**AROMÁTICA \$3.800**

**MIEL DE CAÑA \$6.500**

### LICORES

**CERVEZA \$18.000**

**IRISH COFFEE \$25.000**

Café, whisky, syrup, crema de leche



### BEBIDAS FRÍAS

**TÉ MATCHA FRÍO \$9.500**

En agua o leche

**JUGO DE FRUTOS ROJOS \$8.000**

**JUGO DE FRUTOS AMARILLOS \$8.000**

**JUGO DE COROZO \$8.000**

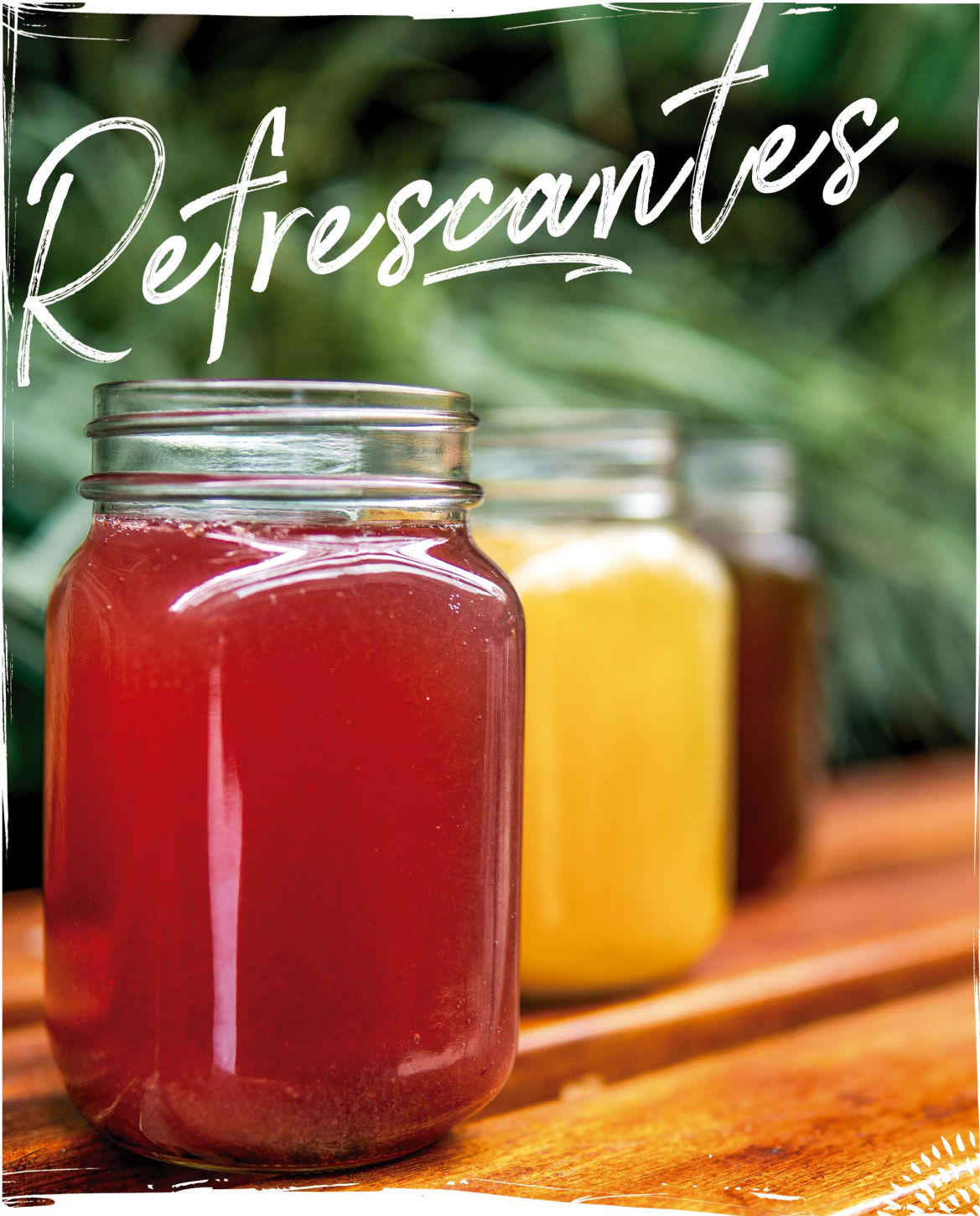
**SODA DE LA CASA \$10.000**

Frutos rojos, frutos amarillos o corozo

**JUGO DE NARANJA \$8.000**







**RECOMENDADO** SODA DE LA CASA  
Frutos rojos, frutos amarillos o corozo.

\$10.000



# DESAYUNOS

*Empieza bien tu día*

## DESAYUNOS

### HUEVOS AL GUSTO \$12.500

Acompañados de pan.

### CALENTADO DE LENTEJAS \$16.000

Lentejas, platano maduro, chorizo, huevo y arepa blanca.

### WAFFLES DULCES \$19.000

Waffles de yuca con banano, fresa, arándanos y miel.

### WAFFLES SALADOS \$19.000

Waffles de yuca, con huevo y tocineta.

### TORTILLA LA PARLA \$18.000

Patatas rostizadas, cebolla roja en plumas y huevos. Servida con pimientos asados y aceite de oliva.

### ROSTI DE PAPA \$16.000

## ALL DAY

### BOWL DE AVENA \$20.000

Yogurt griego, avena, cascotes de naranja y semillas de chía.

### PARFAIT DE DURAZNO \$22.000

### BOWL DE FRUTA \$13.000

### QUICHE DE ESPINACA \$20.000

Tartaleta rellena espinaca, huevo y queso. Acompañado de ensalada.

### QUICHE DE PIMENTONES ASADOS \$19.000

Tartaleta rellena de pimentón amarillo, pimentón rojo, champiñon, lechuga, cebolla morada y aguacate.

### TOSTADA DE AGUACATE \$14.000

Pure de aguacate, tomate cherry, semillas de girasol y semillas de chía.

### TOSTADA DE AGUACATE CON HUEVO \$18.000

### TOSTADA CAPRESE \$14.000

### TOSTADA DE MANTEQUILLA DE MANÍ CON FRUTOS ROJOS \$20.000

Pan de masa madre tostado, cubierto con mantequilla de maní, mermelada de frutos rojos, arándanos y fresas.

### SOPA DE TOMATE \$15.000

### SOPA DE AUYAMA \$17.000

### SOPA DE LENTEJAS \$16.000







**RECOMENDADO** QUCHE DE PIMENTONES ASADOS

Tartaleta rellena de pimentón amarillo, pimentón rojo, champiñón, lechuga, cebolla morada y aguacate.

\$19.000



# MENÚ

## All Day

### PLATOS FUERTES

**TABBOULEH \$21.500**

Mix de quinoa saborizado con limón, cebolla roja, perejil liso, y yerbabuena. Mezclada con tomates cherry y acompañada con hummus.

**SANDWICH DE JAMÓN \$29.000**

Acompañado de papas chips y salsa de la casa.

**SANDWICH DE VEGETALES CON POLLO \$29.000**

Vegetales parillados con pollo, acompañado de papas chips y salsa de la casa.

**PIZZA MARGARITA \$21.000**

Queso mozzarella, pomodoro, tomates frescos, albahaca y orégano.

**PIZZA POLLO CON CHAMPIÑONES \$28.000**

Pollo, champiñones, queso mozzarella y salsa napolitana, decorada con orégano.

**PIZZA PEPPERONI \$28.000**

Queso mozzarella, pómodoro, pepperoni y orégano.

**LASAGNA POLLO CON CHAMPIÑÓN \$31.000**

Pollo con champiñones en salsa bechamel con albahaca, oregano, pimienta y sal. Acompañada con pan ciabatta.

**LASAGNA VEGETARIANA \$30.000**

Zukini verde y amarillo, berenjena en salsa napolitana y papa cheddar.

**ENSALADA LA PARLA \$17.500**

Verduras de temporada.



### ADICIONES

ADICIÓN DE POLLO \$12.000

ADICIÓN DE JAMÓN \$8.000

ADICIÓN DE QUESO \$12.000

ADICIÓN DE AGUACATE \$4.600

ADICIÓN DE CHORIZO \$7.600

ADICIÓN DE PAN \$8.000

ADICIÓN DE TOCINETA \$6.000

ADICIÓN DE HUEVO \$6.000







**RECOMENDADO** PIZZA PEPPERONI  
Queso mozzarella, p omodoro, pepperoni y or egano.

\$28.000

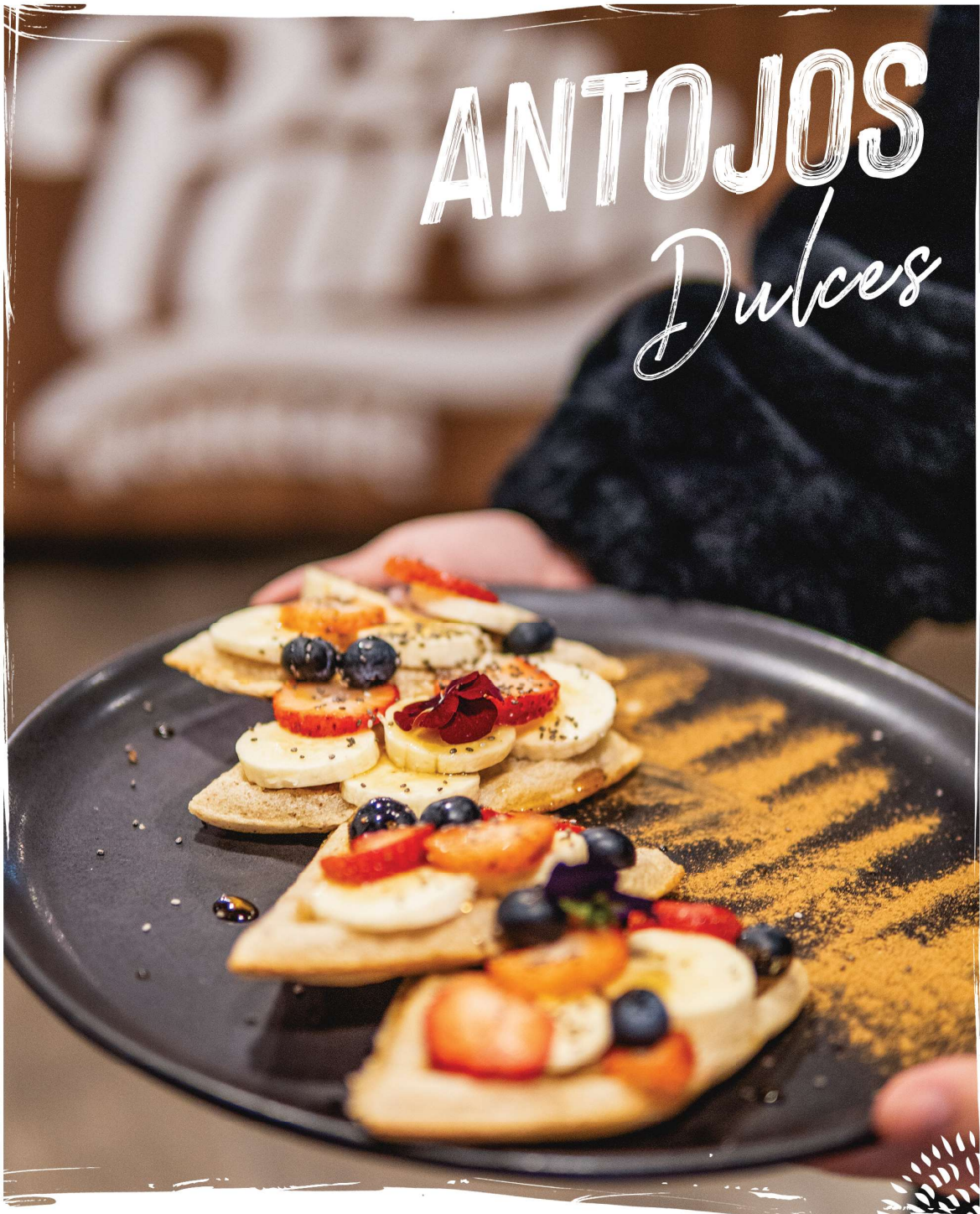




RECOMENDADO AFOGATO

\$24.000





RECOMENDADO

WAFFLES DULCES

Waffles de yuca con banano, fresa, arándanos y miel de maple.

\$19.000



# ANTOJO *dulce*



RECOMENDADO CROISSANT DULCE

\$11.500

# PASTELERÍA

*Un dulce antojo*

## ANTOJOS

### TORTA DE CHOCOLATE \$11.500

Torta de chocolate con relleno de arequipe.

### TORTA DE BANANO \$11.500

Horneada en casa con trozos de banano y chips de chocolate.

### TORTA DE ZANAHORIA \$11.500

Porción de torta de zanahoria y canela.

### TORTA RED VELVET \$11.500

### GALLETA DE AVENA \$5.000

### GALLETA CON CHIPS DE CHOCOLATE \$7.800

Galleta artesanal con chispas de chocolate.

### MUFFIN CHIPS DE CHOCOLATE \$8.600

### MUFFIN FRUTOS ROJOS \$7.800



## HOJALDRADOS

### PAN DE CHOCOLATE \$8.900

Pasta hojaldrada con relleno de chocolate semiamargo.

### EMPANADAS DE CARNE Y ACEITUNAS NEGRAS \$6.800

Empanada en masa quebrada rellena de carne y aceitunas negras.

### EMPANADA DE POLLO Y QUESO \$6.800

Empanada en masa quebrada rellena de pollo y queso.

### EMPANADA DE TOMATES SECOS Y QUESO \$6.800

Empanada en masa quebrada rellena de tomates secos y queso mozzarella.

### CROISSANT DE JAMÓN Y QUESO \$9.500

### CROISSANT DE ALMENDRAS \$14.500

### CROISSANT DULCE \$11.500

### PASTEL DE POLLO CON CHAMPIÑÓN \$8.900

### PALITO DE QUESO \$8.200







POSTRE  
*Imperdible*

RECOMENDADO PANNA COTTA

\$12.000

# POSTRES

## NUESTROS POSTRES

**CHEESECAKE DE MANGO Y DURAZNO \$18.000**

Clásico cheesecake con base de galleta, salsa de mango y durazno, terminado con salsa de caramelo.

**CHEESECAKE DE COROZO \$18.000**

Clásico cheesecake con base de galleta tipo oreo, bañado en salsa de corozo.

**CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS \$18.000**

Clásico cheesecake con base de galleta y salsa de frutos rojos.

**PIE DE GUAYABA CON HELADO \$20.000**

Pie de guayaba con base de galleta de mantequilla, relleno de guayaba natural, arequipe de maracuyá y helado de vainilla.

**PANNA COTTA \$12.000**

**ALFAJORES \$7.500**

**ADICIONES**

Helado: \$7.000







CAFÉ BLEND LA PARLA 340 G	\$35.000
CAFÉ NOVEDOSO 340 G	\$60.000
CAFÉ VARIETALES 340 G	\$50.000
CAFÉ BLEND LA PARLA KILO	\$83.000





# EXPERIENCIAS

*La Parla*

<b>CATA DE CAFÉ POR PERSONA</b>	<b>\$90.000</b>
<b>EXPERIENCIA CAFETERA CON DESAYUNO PARA DOS PERSONAS</b> Dos bebidas frías, dos opciones de desayuno, explicación de todos los métodos y obsequio para cada persona	<b>\$200.000</b>
<b>DÍA DE TRABAJO EN NUESTRO WORKCAFÉ</b> Bebidas ilimitadas de café, una opción de desayuno, una opción de plato fuerte, dos bebidas frías y una opción de postre.	<b>\$120.000</b>
<b>MEMBRESÍA MENSUAL DE TRABAJO</b> Bebidas ilimitadas de café durante todo el mes y acceso a nuestros espacios.	<b>\$180.000</b>



*La Parla*  
WORKCAFÉ

*Gracias por visitarnos*