



CAFÉS DE ESPECIALIDAD

Línea Honey 340 Gramos	\$44.900	Café Soca House Blend 500 Gramos	\$37.500
Bourbon Rosado 340 Gramos	\$39.500	Soca Sublime 500 Gramos	\$26.900
Orgánico	\$39.500		

PARA MARIDAR

Achiras de Origen Huila 260 Gramos	\$23.000	Barra chocolate Soca 70% Cacao	\$10.500
Miel Orgánica Origen Huila 255 ml	\$14.900	Panela Granulada Orgánica Origen Huila	\$7.500
Achiras de Origen Huila 130 Gramos	\$13.000		

ADICIONALES

Aguardiente	\$5.000	Jamón de Pavo	\$2.500
Leche entera o deslactosada	\$4.500	Tomates Secos	\$2.100
Helado	\$3.500	Jamón	\$2.100
Leche de Almendra	\$3.500	Queso	\$2.100
Leche de Soya	\$3.200	Salsa de Caramelo	\$2.100
Nutella	\$3.000	Crema Chantilly	\$2.000
Zumo de Limón	\$3.000	Arequipe	\$2.000
Sabor Amareto	\$2.800	Salsa de Chocolate	\$1.800
Sabor Vainilla	\$2.800	Barquillo	\$1.200
Sabor Macadamia	\$2.800	Leche condensada	\$1.200
Sabor Caramelo	\$2.800	Hierbabuena	\$800
Sabor Avellana	\$2.800		
Sabor Rosas	\$2.800		

SOMOS
HUILA,
SOMOS
CAFÉ.

MENÚ





CHEMEX

Taza con sabor muy puro
Filtra los aceites del café, sin amargor ni sedimento.



AEROPRESS

Taza limpia
Cuerpo robusto, acidéz baja.



SIFÓN JAPONÉS

Resalta el amargo
Cuperto alto, taza limpia, aromático, acidéz media.



DRIPPER V60

Resalta la acidez natural
Cuerpo ligero, sabor delicado, muy aromático.



PRENSA FRANCESA

Cuerpo completo y suntuoso
Resalta los aceites naturales del café y su sabor.

Taza de cualquier filtrado — \$7.500

TINTOS

- Americano — \$5.900
- Opita — \$5.500
- Especiado — \$5.500
(Clavos, canela, hoja de naranja y panela)
- Carajillo — \$6.500

CAPUCCINO

- Capuccino Irlandés — \$10.400
- Capuccino Vegano — \$9.400
(Almendra)
- Capuccino — \$9.300
(Vainilla, Caramelo, Macadamia)
- Capuccino Nutela — \$9.300
- Capuccino Viennese — \$7.500
(Crema chantilly y Barquillo)

ESPRESSOS

- Espresso Panna — \$6.500
- Machiato — \$5.900
- Espresso Doble — \$5.900
- Espresso Tradicional — \$5.500



DULCE

- Alfajor Caja — \$19.000
- Waffle de Avena — \$11.900
- Torta de Milkyway — \$8.500
- Torta de Zanahoria — \$7.500
- Torta de Choclo — \$7.500
(Gluten Free)
- Torta de Amapola — \$7.500
- Alfajor Unidad — \$6.000
- Galleta de Avena — \$4.500

SAL

- Panini Italiano — \$16.400
- Panini Tomates — \$11.400
- Deshidratados + Queso
- Panini Jamón de Pavo con Manzana — \$11.400
- Panini Jamón y Queso — \$8.900
- Croissant Jamón y Queso — \$6.900
- Empanadas al horno — \$6.400
- Quiche — \$5.500
- Croissant Artesanal de Almendras — \$5.900
- Croissant Mantequilla — \$4.900

- Nevado del Huila — \$10.900
- Chai Frappé — \$10.900
- Cold Brew — \$9.900
- Café Mojito — \$9.200
- Granizado con Brownie — \$9.100
- Granizado de Arequipe — \$8.100

- Té Hatsu — \$8.000
- Granizado de Café — \$7.900
- Latte Frio Sin Azúcar — \$6.900
- Café Frio — \$5.900
- Agua en Botella — \$4.800



SIN CAFÉ

- Chai Latte Vainilla — \$10.400
- Chai de Almendras — \$10.400
- Chocolate Vegano — \$8.800
(Almendras)
- Chai Original — \$7.500
- Té de Especialidad Colombiano — \$6.900
- Aromática de Frutos Deshidratados — \$6.600
- Chocolate Soca — \$6.400
- Aromática Soca con Hierbuena y Sabor Frutos Rojos — \$5.500

CON LICOR

- Cidra Britanica Aspell — \$18.900
- Irish Coffee — \$16.600
- Nuestra Tierra Opita — \$16.600
- Frizantee Rose JP — \$15.200
- Soca Express — \$14.600
- Guacayo Iced — \$14.000
- Cerveza Artesanal — \$13.900

FRAPPES

- Granizado Cholupa Orgánica — \$7.900
- Iced Caramelo — \$8.800
- Frappé Verde — \$8.600
- Frappé Fresa - Yerbabuena — \$8.600
- Frappé Limonada Soca/Coco — \$8.600
- Frappé Frutos Rojos — \$8.600
- Iced Capuccino — \$8.100
- Iced Mocaccino — \$8.100

