

# ESCRIBIMOS JUNTOS ESTA NUEVA HISTORIA

WE WRITE TOGETHER THIS NEW STORY

Algunos lugares son escenarios únicos que conservan nuestros recuerdos.

Nuestra casa Capital es una joya de la arquitectura de Bogotá, declarada patrimonio histórico de la ciudad y parte de la historia de muchas familias. Queremos desde esta casa unir y exaltar la magia del café, la inspiración de nuestros talentos y todo aquello que nos da esta identidad única colombiana.

Ahora, abrazamos lo más bello del pasado con las creaciones del presente para que escribamos juntos un hermoso y nuevo futuro.

*Some places are unique settings that preserve our memories.*

*Our Capital house is a jewel of Bogotá architecture, declared a historical heritage of the city and part of the history of many families. From this house we want to unite and exalt the magic of coffee, the inspiration of our talents and everything that gives us this unique Colombian identity.*

*Now, we embrace the most beautiful of the past with the creations of the present so that together we can write a beautiful and new future.*

9.30 CAPITAL ES UNA EXPERIENCIA 360 DONDE LOS 5 SENTIDOS SE ESTIMULAN CON LA MODA, LA GASTRONOMÍA, LOS AROMAS PENETRANTES DE UN CAFÉ EXÓTICO Y UNA ATMÓSFERA QUE EVOCA EL REALISMO MÁGICO 100% COLOMBIANO.

# 9.30 CAPITAL

## NUESTROS ORIGENES OUR ORIGINS

### EXÓTICO

*¡Buscamos despertar sentidos inexplorados!*

En estas tazas vas a encontrar variedades y procesos diferenciados como honeys, naturales y fermentaciones.

*This coffee seeks to awaken unexplored senses and in these cups you will find differentiated processes such as honey, natural and fermentation.*

340gr  
\$53.000

### LÍNEA

*¡Es el que te tomas todos los días!*

Es un café suave de tostion media y notas características del mejor café suave del mundo, chocolate, panela y caramelo.

*It is a mild coffee with medium roasting and characteristic notes of the best mild coffee in the world, chocolate, panela and caramel.*

240gr 454gr  
\$25.000 \$45.000





## A BASE DE ESPRESSO

ESPRESSO-BASED

	3 oz	9oz
Espresso	\$7.600	
Bombón	\$8.600	
Americano		\$10.400
Affogato		\$14.800

## CON LECHE / WITH MILK

	3 oz	9oz
Macciato	\$7.600	
Capuccino		\$10.600
Latte		\$10.600
Mocaccino		\$12.600
Caramelccino		\$12.600
Flat White		\$12.000
Irlandés 9.30* Con licor		\$21.000

## Otras adiciones

### LAS ENVENENADAS

THE POISONED ONES

Con Baileys	\$6.000
Blak and white	\$6.000
Con Licor 8, licor de café	\$7.200
Jose cuervo	\$11.100

Leche de almendras	\$4.000
Saborizante	\$2.900
Chantilly	\$2.900
<b>Ojo rojo</b> Red eye	→ 2 shots de espresso 2 shots of espresso
	\$2.200

### LAS TISANAS

\$8.400

**MONTERÍA**  
Mango, uchuva y limonaria.

**MEDELLÍN**  
Kiwi, fresa y yerbabuena.

**BOGOTÁ**  
Mora, menta y papayuela.

**CALI**  
Tamarindo, yerbabuena y piña.



## FILTRADOS

F I L T E R E D

**Aeropress**  
Una taza / One cup

1 Taza / 1 Cup  
\$12.800

**Dripper V60**

**Prensa Francesa**  
French Press

2 Tazas / 2 Cups  
\$19.000

**Chemex**



## EL CAFÉ DE ESTA CASA ES EXÓTICO

Orígenes especiales ganadores de premios internacionales, que tenemos la oportunidad de tener en nuestras manos / International award-winning special origins, which we have the opportunity to hold in our hands.

## YO ♥ TÉ

I LOVE TEA

	9 oz
Té chai	\$10.500
Té chai en agua	\$8.400
Té Matcha	\$10.500

## OTRAS BEBIDAS

OTHER HOT DRINKS

	9oz
Chocolate	\$9.200
Chocolate especial	\$10.500
Aguapanela	\$8.400
Leche Saborizada	\$10.500



# LOS PASTELES DE LA CASA

## HOUSE'S PIE'S

### Carne desmechada

Pastel hojaldrado carne desmechada, plátano maduro y hogao.

*Puff pastry shredded meat, ripe plantain and hogao.*

\$7.000

### Pollo Colombiano

Pastel hojaldrado con pechuga de pollo, hogao, queso campesino y queso mozzarella.

*Puff pastry with chicken breast, hogao, peasant cheese and mozzarella cheese.*

\$7.000

### Pastel de Espinaca

Pastel hojaldrado con espinaca, queso ricota, nueces picadas y queso parmesano.

*Puff pastry with spinach, ricotta cheese, chopped walnuts and Parmesan cheese.*

\$11.600

### Palito de queso

*Cheese stick*

\$5.000

### Croissant de mantequilla

*Butter croissant*

\$5.800



## DESAYUNOS BREAKFAST

### Omelette \$40.500

Carbonara

Tortilla de huevos rellena de tocineta, jamón, queso y la salsa del chef, bebida caliente y jugo de naranja o mandarina.

*Egg omelette stuffed with bacon, ham, cheese and the chef's sauce, served with hot drink and juice.*

Vegetariano

Tortilla de huevos rellena de verduras salteadas y opción de queso, bebida caliente y jugo de naranja o mandarina.

*Egg omelette stuffed with sautéed vegetables and choice of cheese served with hot drink and juice.*

Criollo

Tortilla de huevos rellena de carne mazorca platano maduro queso, bebida caliente y jugo de naranja o mandarina.

*Egg omelette stuffed with sautéed vegetables, beef and choice of cheese, served with hot drink and juice..*



### Huevos pochados \$40.500

Huevos escalfados en la salsa del chef, bebida caliente y jugo de naranja o mandarina / *Poached eggs in the chef's sauce, served with hot drink and juice..*

### Tostadas \$25.100

Toasted bread

Tostadas montadas de sal o de dulce/ *Toasted bread with salt or sugar.*

### Fritata \$40.500

Huevos al horno con tomate, champiñones, jamón, tocineta, cebollín, queso mozzarella, queso parmesano, champiñones, espinaca baby acompañado de tostadas y bebida caliente /

*Baked eggs whit tomatoes, mushrooms, ham, chives, cheese, parmesan cheese, baby spinach served with toast and hot drink.*

*\*25min de preparación/time preparation*



### Arepa de choclo con queso y melao de café \$17.900

*Sweet corn arepa with cheese and coffee melao.*

### Arepas Montadas \$21.500

Carne desmechada con hogao, queso fundido y suero/ *Shredded beef with hogao, melted cheese and whey.*

Pollo en salsa bechamel y queso fundido/ *Chicken in béchamel sauce and melted cheese.*

### Bowl de granola y yogurt \$30.800

*Granola and yogurt bowl.*

Mix de frutas, granola de la casa y yogurt / *Fruit mix, house granola and natural yogurt.*

### Bowl de fruta fresca \$24.600

Mango, piña, melón, papaya, uchuvas, fresas y agras. *Mango, pineapple, melon, papaya, cape gooseberries, strawberries, and bitter berries.*





# ENTRADAS

## APPETIZERS

### Burrata \$35.900

Queso de bufala cremoso, sobre un espejo de pesto acompañado de rúgula fresca tostadas y uchuvas confitadas.

*Creamy buffalo cheese, on a mirror of pesto accompanied by toasted fresh arugula and candied uchuvas*

### Tartar de salmón \$34.800

Salmón cortado y marinado con especias frescas, sal marina, cítricos del valle y tamarindo sobre patacones verdes.

*Salmon cut and paired with fresh spices, sea salt, citrus from the valley and tamarind on green plantains.*

### Tartar de vegetales \$17.800

Chuguas, rábanos, palmitos frescos en un caldo de tomate y cítricos con toques de frutas frescas.

*Chuguas, radishes, fresh hearts of palm in a tomato and citrus broth with hints of fresh fruit.*

### Camarones al ajillo \$39.800

Camarones bañados en salsa cremosa de ajo con tomates cherry acompañados de pan fresco

*Shrimp bathed in creamy garlic sauce with cherry tomatoes served with fresh bread*

### Coctél de camarones 930 \$24.000

*9.30 shrimp cocktail*

Mezcla frutal tropical del chef/  
Chef's Tropical Fruity Blend.

*\*Paquete de galletas adicional \$2.500*

### Mozzarella Fingers \$25.200

Dedos de mozzarella apanados acompañados de miel mostaza y mermelada de cubios.

*Breaded mozzarella fingers accompanied by honey mustard and cube jam.*

### Canastilla de patacón \$34.800

Patacones rellenos de carne desmechada ó chicharrón con hogao, queso mozzarella y un toque de suero costeño.

*Patacones stuffed with shredded meat or pork rinds with hogao, mozzarella cheese and a touch of coastal whey.*

### Carpaccio \$39.000

De lomo

Finas láminas de lomo de res madurado acompañado de aceitunas, alcaparras, sour cream, rugulas y lajas de queso sopó.

*Thin slices of aged beef tenderloin accompanied by olives, capers, sour cream, rugulas and flakes of sopo cheese.*

### De vegetales \$25.500

Finas láminas de vegetales frescos marinadas en vinagreta de lulo, con trozos de sandía.

*Thin slices of fresh vegetables marinated in lulo vinaigrette, with a piece of watermelon*

## SOPAS SOUPS

### Sopa Pacífica \$90.000

Sopa de frutos de mar en base napolitana o base leche de coco acompañada por panes y mix de quesos.

*Seafood soup with Neapolitan base or coconut milk base accompanied by breads and mix of cheeses.*

### Ajiaco Santaferense \$39.000

Sopa tradicional acompañada de arroz aguacate y alcaparras fritas.

*Traditional soup accompanied by avocado rice and fried capers.*



# PLATO PRINCIPAL

## MAIN COURSE

### PESCADO/ FISH

**Tilapia en salsa de la casa** \$47.600  
En salsa limón / White fish in lemon sauce

**Salmón** \$62.300  
En falsa piel de manzana verde con maracuyá / In fake green apple skin with passion fruit

### POLLO/ CHICKEN

**Suprema de pollo (500g)** \$53.800  
*Chicken Supreme*  
En salsa de champiñones o tomate de árbol (Picante) / In mushroom sauce or native tomato (Spicy)

**Pollo al horno (400g)** \$65.400  
*Oven chicken*  
Pollo maridado en finas hierbas con paso por parrilla y terminado al horno.  
*Chicken marinated in fine herbs, grilled and finished in the oven.*

#### PUEDES ESCOGER ENTRE LOS SIGUIENTES ACOMPAÑAMIENTOS

YOU CAN CHOOSE BETWEEN THIS SIDES FOR THE DISHES

*Pasta alfredo / Alfredo Pasta*      *Pure de papa / Mashed potatoes*  
*Pasta al burro / Al Burro Pasta*      *Mix de papas / Potatoes mix*  
*Vegetales Provenzales/ provencal vegetables*

\*Todos los platos fuertes vienen con ensalada de la casa.  
\*Fresh side salad included.



## BOWLS

### 1.BASE:

Rúgula, espinaca, cogollo europeo, mix asiático, y brotes frescos/Rugula, spinach, European heart lettuce, Asian mix, and fresh sprouts.

### 2.ELIGE ENTRE LAS MÁS RICAS PROTEINAS / CHOOSE BETWEEN THE MOST DELICIOUS PROTEINS:

*Pollo o*  
*Salmón*      *Pescado blanco*      *Veggie*

\$46.700

\$34.800

\$34.800

### RES/ BEEF

**Lomo de res/ Beef loin (300g)** \$62.300  
En salsa pimienta /In pepper sauce

**Bife de chorizo/ Grilled steak** \$90.000  
Corte especial de chata grueso (450g).  
*Special cut of thick flatbread (450g)*

**T- Bone steak** \$94.200  
Corte en forma de "T", hueso por un lado el lomo y por el otro la chata. (500g)  
*T-shaped cut, loin on one side and bone on the other. (500g)*

### CERDO/ PORK

**Porcheta** \$67.700  
Panceta de cerdo en rollo crocante. (450g)  
*Crispy roll pork belly. (450g)*

**Costilla de Cerdo/** \$52.700  
*Pork rib (400g)*  
Op 1. En BBQ de café /In coffee BBQ  
Op 2. En salsa de tamarindo /  
*In tamarind sauce*



# STREET FOOD

**Mix de papas/** \$18.600  
*Potatoes mix*

**Papas endiabladas/** \$25.200  
*Devil potatoes*

Tuberculos locales bañadas en mix de ajís bravos / *Local tubers bathed in aji bravo chili mix.*

**Filetes de pollo apanados/** \$34.800  
*Breaded chicken fillets*

12 Trozos de pechuga de pollo apanados acompañados de mix de tuberculos / *12 pieces of breaded chicken breast served with root vegetable mix.*

**Hamburguesas/** *Hamburgers*

Carne de 180gr, queso nacional y vegetales / *180gr meat, national cheese and vegetables.*

☀ **Sencilla / Simple** \$32.100

☀ **Queso tocineta / Bacon cheese** \$39.000

☀ **Doble carne / Double meat** \$43.200

\*Acompañado de mix de papas /  
\**Accompanied with potato mixture*



**Nachos** \$34.800

Tortillas de colores fritas, acompañadas de guacamole, pico de gallo con uchuva, salsa de quesos, carne y crema de zapayo / *Fried colored tortillas served with guacamole, pico de gallo with cape gooseberry, cheese sauce and zapayo cream.*

**Alitas/Wings** \$39.500

16 piezas en salsa miel mostaza, BBQ de café o endiablada / *16 pieces in honey mustard sauce, BBQ coffee sauce or endiablada sauce.*



## DE DULCE

SWEETS

### GALLETAS /COOKIES

Chips de chocolate \$3.500

Linzer de frutos rojos/ \$4.200  
*Red fruit Linzer*

Alfajor de arequipe y coco / \$7.000  
*Arequipe and coconut alfajor*

#### GALLETAS SALUDABLES /HEALTHY COOKIES

Avena con arándanos/ \$4.200  
*Oatmeal with blueberries*

Granola \$3.500

**Pastel matrimonio** \$7.000

Relleno de queso, mora y arequipe/ *Filled with cheese, blackberry and milk sweet.*

**Strudell de manzana** \$8.400

Pastel relleno de manzana caramelizada, nueces y canela./ *Pie Filled with caramelized apple, nuts and cinnamon.*

**Rollo de canela** \$5.700

Relleno de canela caramelizada y azúcar.  
*Filled with cinnamon and sugar.*

**Brownie** \$10.500

**Croissant de almendras** \$14.000

**Cheese cake frutos rojos** \$16.700

**Cheese cake de café**

## TORTAS

CAKES

**Chocolate** \$15.400

Bizcocho de chocolate semiamargo relleno de arequipe y cubierto con ganache oscura.

*Semi-sweet chocolate sponge cake filled with arequipe covered with dark ganache.*

**Almojábana** \$15.400

Torta de miga de almojábana con queso y bocadillo, perfumada con un toque de vainilla y bañada en melao.

*Almojabana crumb cake with cheese and bocadillo, perfumed with a touch of vanilla and dipped in molasses.*

**Vainilla Limón** \$15.400

Torta de vainilla con crema diplomata de limón.  
*Vanilla cake with lemon Diplomata cream.*

**Red Velvet** \$15.400

Torta de chocolate en capas con queso cremoso.  
*Chocolate layer cake with cream cheese.*

## SALUDABLES / HEALTHY

\*Baja en azúcar/ \**low in sugar*

**Zanahoria/Carrot** \$15.400

Bizcocho de zanahoria confitada con un toque de nueces, frosting de queso crema y chocolate blanco.

*Candied carrot cake with a touch of walnuts, cream cheese frosting and white chocolate.*





# OTRAS BEBIDAS IGUALMENTE DELICIOSAS

## OTHER EQUALLY DELICIOUS DRINKS

### LAS TENTACIONES

#### TENTATIONS

- Oreo** \$19.600
- Cocosette**
- Brownie**



*A base de cafe*

### ICE CLÁSICOS

 (16oz / 450ml)

- Ice Capuccino** \$14.800
- Ice Mocaccino** \$17.600
- Ice Caramelo** \$17.600
- Ice Americano** \$12.000
- Ice Latte** \$12.600
- Ice Chai** \$11.900
- Ice Matcha** \$15.400
- Ice Vainilla Tiramisu** \$10.500

### LIMONADAS

#### LEMONADES



- |                                  |                                  |                               |  |   |
|----------------------------------|----------------------------------|-------------------------------|--|---|
| <b>Natural</b><br><i>Natural</i> | <b>Cerezada</b><br><i>Cherry</i> | <b>Coco</b><br><i>Coconut</i> | <b>Azúl</b><br><i>Blue</i>             | <b>Hierbabuena</b><br><i>Peppermint</i> |
| \$11.200                         | \$12.600                         | \$15.400                      | \$20.900<br><small>*Trae licor</small> | \$12.600                                |

### GRANIZADOS

#### SLUSHIES

\$14.000

#### Mix 1

**Lyches**  
**Manzana**  
*Apple*  
**Maracuyá**  
*Passion Fruit*

#### Mix 2

**Limón**  
*Lemon*  
**Sandia**  
*Watermelon*

#### Mix 3

**Durazno**  
*Peach*  
**Lyches**

#### Mix 4

**Blue Berry**  
**Cereza**  
*Cherry*

### BATIDOS DE FRUTAS

#### NATURAL FRUIT SHAKES

\$14.000

*Pídelos en agua o en Leche*

**Mango + Maracuyá + Fresa**  
*Mango + Passion fruit + Strawberry*

**Sandia + Fresa + Yerbabuena**  
*Watermelon + Strawberry + Yerbabuena*

**Mango + Piña + Banano**  
*Mango + Pineapple + Bananna*

### BATIDOS VERDES

#### GREEN MIX

#### MIX 1

**Manzana verde, piña, espinaca, pepino y apio** / *Green apple, pineapple, spinach, cucumber and celery.*

#### MIX 2

**Zanahoria, piña, espinaca, pepino y apio** / *Carrot, pineapple, spinach, cucumber and celery.*

### JUGOS

\$9.600

- |              |                  |
|--------------|------------------|
| <b>Mango</b> | <b>Lulo</b>      |
| <b>Fresa</b> | <b>Maracuyá</b>  |
| <b>Mora</b>  | <b>Guanabaná</b> |

**Agüita gomela** \$7.000  
*Hipster water*

*Agua sin gas con rodajas de limón o fresa y el saborizante de temporada. Water with lemon or strawberry slices and the season flavoring*

**Con soda Hatsu** \$13.400

**Soda Hatsu** \$6.400

**Té Hatsu** \$9.200

**Coca Cola** \$6.900

**Coca Cola Zero** \$6.900

**Ginger**  
**Breñaña**  
**Agua sin gas** } \$7.700  
**Agua con gas**



# 9.30

TAKE A BREAK

## CARTA DE LICORES

### LIQUOR MENU

Artesanal  
Rosario/  
"Rosario" the  
house one



\$18.200

Roja tipo Irish /  
Irish red type

Corona  
Stella Artois

Budweiser \$12.700

Club Colombia  
Roja/Dorada

## SHOTS

### RON

BACARDI  
CACIQUE AÑEJO

SHOT	BOTELLA
\$14.400	\$230.400
\$31.600	\$230.400

### WHISKY

SINGLETON  
 JACK DANIEL'S  
 OLD PARR 12 AÑOS  
 RED LABEL  
 BUCHANANS 12 AÑOS DELUX  
 BLACK & WHITE  
 DEWARS 12 AÑOS  
 WISKY THE FAMOUS GROUSE

SHOT	BOTELLA
\$30.000	\$357.600
\$36.000	\$386.400
\$30.000	\$324.000
\$18.000	\$192.000
\$30.000	\$336.000
\$12.000	\$170.400
\$38.400	\$441.600
\$26.400	\$252.000

### VODKA

SMIRNOFF  
GRAY GOOSE

SHOT	BOTELLA
\$18.000	\$180.000
\$48.000	\$386.400

LICOR 8  
BAILEYS  
BRANDY DOMEKO

SHOT	BOTELLA
\$18.000	\$235.000
\$15.600	\$68.250
\$16.800	\$126.000





## TEQUILA

	SHOT	BOTELLA
JOSE CUERVO ESPECIAL REPOSADO.....	\$24.000	\$300.000
JIMADOR .....	\$25.200	\$330.000
1800 CRISTALINO .....	\$49.200	\$510.000
PATRON SILVER .....	\$49.200	\$420.000
PATRON AÑEJO .....	\$58.800	\$546.000
HERRADURA REPOSADO.....	\$40.800	\$426.000
DON JULIO REPOSADO .....	\$58.800	\$504.000
DON JULIO SILVER .....	\$46.800	\$492.000
MAESTRO DOBLE DIAMANTE.....	\$62.400	\$612.000
CAZADORES .....	\$30.000	\$300.000
CENTENARIO AÑEJO .....	\$36.000	\$360.000
CENTENARIO REPOSADO.....	\$26.400	\$270.000



## COCTÉLES

### Piña colada \$29.000

Ron blanco, crema de coco, jugo fresco de piña, helado de vainilla, zumo de limón / *White rum, coconut cream, fresh pineapple juice. vanilla ice cream. lemon juice.*

### Long Island \$32.100

Vodka, tequila, ron blanco, ginebra, triple sec, zumo de limón, syrup / *Vodka, tequila, white rum, gin, triple sec, lemon juice and syrup.*

### Tequila sunrise \$25.100

Tequila, Zumo de naranja, Jarabe de granadina / *Tequila, Ginger Beer, fresh lemon juice.*

### Sex on the beach \$29.000

Vodka, licor de durazno, zumo de naranja fresco, zumo de arándano/ *Vodka, peach liqueur, fresh orange juice, blueberry juice.*

### Negroni \$34.800

A base de ginebra, Campari y vermut rojo/ *Based on gin, Campari and red vermouth.*

### Moscow Mule \$25.100

Vodka, Cerveza de jengibre y Zumo Limón/ *Vodka, Ginger Beer and Lemon Juice.*

### Dry martini \$25.100

Ginebra y vermt helados servido que aceituna/ *freezed gin and vermouth served with an olive.*

### Gin tonic \$31.400

Ginebra y agua tónica servida con hielo/ *Gin and tonic water served over ice.*

### Bloody mary \$34.800

Vodka, gotas de Tabasco, salsa Perrins, pizca de sal, toque de pimienta negra recién molida, zumo de limón y zumo de tomate/ *Vodka, drops of Tabasco, Perrins sauce, pinch of salt, touch of freshly ground black pepper, lemon juice and tomato juice.*

### Vino Caliente \$34.800

Vino rojo mezclado con especias y jugo de naranja / *Red wine mixed with warm spices and orange juice.*

### Mojito \$31.000

Ron Blanco, limón, hierbabuena, azúcar, triple sec, agua con gas y hielo / *White rum, lemon, mint, sugar, triple sec, sparkling water and ice.*

### Margarita \$31.000

Tequila, zumo de limón, sal y hielo, syrup de manzana verde / *Tequila, lime juice, salt and ice, green apple syrup.*

### Margarita Corona \$46.000

Tequila, zumo de limón, saborizante de maracuya, hielo y una cerveza Corona / *Tequila, lime juice, passion fruit syrup, ice and a corona beer.*



# VINOS



Blanco  
Rosado  
Verde  
Rojo

**COPA**  
\$35.000

**BOTELLA**  
\$150.000

*Pregunta por  
la selección  
de temporada.*

PROHÍBASE EL EXPENDIO DE BEBIDAS EMBRIAGANTES A MENORES DE EDAD. LEY 124 DE 1994. EL EXCESO DE ALCOHOL ES PERJUDICIAL PARA LA SALUD. LEY 30 DE 1986  
*THE SALE OF INTOXICATING BEVERAGES TO MINORS IS PROHIBITED. LAW 124 OF 1994.  
EXCESS ALCOHOL IS DETRIMENTAL TO HEALTH. LAW 30 OF 1986*

Este menú está sujeto a cambios sin previo aviso, 2024.  
LOS PRECIOS INCLUYEN IMPUESTO AL CONSUMO TRANSITORIO TARIFA 8%  
LA TARIFA DE PROPINA ES DEL 10%  
*This menu is subject to change without notice, 2023.  
Prices include transitory consumption tax rate 8%.  
The service included un the bill is the 10% of the total value.*

**9.30**  
**TAKE A BREAK**



**GRACIAS POR TU SERVICIO**

Presenta tu ID de las fuerzas militares un

**10% DCTO EN TU COMPRA**