

9.30

TAKE A BREAK



TE CONTAMOS UN POCO SOBRE NOSOTROS

LET US TELL YOU A LITTLE BIT ABOUT US

Trabajamos de la mano con toda nuestra cadena de valor (desde los agricultores quienes producen nuestro café, proveedores, equipo 9.30, hasta quienes disfrutan de nuestros productos y/o servicios) para, juntos lograr la mejor calidad en todo lo que hacemos.

We work hand in hand with our entire value chain (from the farmers who produce our coffee, our suppliers, our 930 team, to anyone who enjoys our products and services) to reach the best quality in everything we do.

Coffee Factory

NUESTROS ORIGENES

OUR ORIGINS

LÍNEA

EXÓTICO



¡Es el que te tomas todos los días!

Es un café suave de tostión 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.



¡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.

¿QUIERES LLEVAR CAFÉ A TU CASA?
¿DO YOU WANT TO TAKE IT TO YOUR HOME?

DE LÍNEA / LINE COFFEE

240gr	454gr
\$25.000	\$45.000



EXÓTICO / EXOTIC COFFEE

340gr
\$53.000



A BASE DE ESPRESSO

ESPRESSO-BASED

	3oz	9oz
Espresso	\$5.400	
Bombón	\$6.400	
Americano		\$8.200
Affogato		\$12.600

CON LECHE / WITH MILK

	3oz	9oz
Macciato	\$5.400	
Capuccino		\$8.400
Latte		\$8.400
Mocaccino		\$10.500
Caramelccino		\$10.500
Flat White		\$9.900

LAS ENVENENADAS

THE POISONED ONES

Irlandés 9.30.....\$21.000

Adiciones 30ml

Con Baileys o whisky	\$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

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

FILTERED

Aeropress

Dripper V60

Prensa Francesa /
French Press

1 Taza / 1 Cup
\$9.900

2 Tazas / 2 Cups
\$16.800



PIDE TÚ CAFÉ
-DE LÍNEA O-
EXÓTICO

Adición / Addition
\$2.200

YO ♥ el TÉ

I LOVE TEA

	9oz
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



BEBIDAS FRIAS

COLD DRINKS

ICE CLÁSICOS (16oz / 450ml)

Ice Capuccino	\$12.600
Ice Mocaccino	\$15.400
Ice Caramelo	\$15.400
Ice Americano	\$9.900
Ice Latte	\$10.500
Ice Chai	\$11.900
Ice Matcha	\$15.400
Ice Vainilla Tiramisu	\$10.500

LAS TENTACIONES

TENTATIONS

- Oreo
- Cocostete
- Brownie

\$19.600

LIMONADAS

LEMONADES



Natural <i>Natural</i>	Cerezada <i>Cherry</i>	Coco <i>Coconut</i>	Azúl <i>Blue</i>	Morada <i>Purple</i>
\$11.200	\$12.600	\$15.400	\$20.900 <small>*Trae licor</small>	\$12.600

GRANIZADOS

SLUSHIES

\$14.000

Mix 1 Lyches Manzana <i>Apple</i> Maracuyá <i>Passion Fruit</i>	Mix 2 Limón <i>Lemon</i> Sandía <i>Watermelon</i>	Mix 3 Durazno <i>Peach</i> Lyches	Mix 4 Blue Berry Cereza <i>Cherry</i>
---	--	---	---

BATIDOS DE FRUTAS

NATURAL FRUIT SHAKES

\$14.000

Pídelos en agua o en Leche

Mango + Maracuyá + Fresa
Mango + Passion fruit + Strawberry

Sandía + Fresa + Yerbabuena
Watermelon + Strawberry + Yerbabuena

Mango + Piña + Naranja
Mango + Pineapple + Orange

JUGOS

Mango	Lulo
Fresa	Maracuyá
Mora	Guanabaná

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.*

MIX 3
Espinaca, espirulina, banana, aguacate y perejil / *Spinach, spirulina, banana, avocado and parsley.*



Soda Hatsu	\$6.400
Té Hatsu	\$9.200
Coca Cola	\$6.900
Coca Cola Zero	\$6.900

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

Agüita gomela \$7.000 \$13.400
Hipster water
Adición de Soda Hatsu
Agua sin gas con rodajas de limón o fresa y el saborizante de temporada. Water with lemon or strawberry slices and the season flavoring.

Brunch day!!!

DE COLOMBIA PARA EL MUNDO FROM COLOMBIA TO THE WORLD



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

Arepa de choclo con queso \$17.900

Sweet corn arepa with cheese

Huevos al gusto \$24.600

Huevos batidos, pericos o fritos, porción de pan, quesos, y café americano, capuccino o chocolate / Scrambled, "pericos" or fried eggs, bread slice, cheeses, and American coffee, cappuccino or chocolate.

Sanduche de la casa \$18.900

Pan focaccia de especias, jamón de pavo ahumado, queso sabana, tomates cherry al horno, ceviche de mango y lechuga cogollo. /Species focaccia bread, smoked turkey ham, savannah cheese, baked cherry tomatoes, mango ceviche and lettuce.

*Puedes agregar huevitos tu sanduche para una experiencia deliciosa por \$6.000 adicionales!

Porción de fruta \$15.000

Porción de huevos \$11.900

Huevos batidos, pericos o fritos, /Eggs beaten, parrots or fried

DE SAL SALTS

Palito de queso

Cheese stick

\$5.000



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 ricotta, nueces picadas y queso parmesano.

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

\$11.600



DE DULCE

SWEETS

GALLETAS / COOKIES

Chips de chocolate \$3.500

Linzer de frutos rojos/
Red fruit Linzer \$4.200

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

GALLETAS SALUDABLES / HEALTHY COOKIES

Avena con arándanos/
Oatmeal with blueberries \$4.200

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 mantequilla \$5.800

Croissant de almendras \$14.000

Milhoja 9.30 \$13.900

Experimenta la exquisita combinación de una masa hojaldrada perfectamente elaborada, sobre la cual se posan una variedad de frutas nativas cuidadosamente seleccionadas, fusionadas con nuestra suave crema y el inconfundible sabor del arequipe colombiano.

Experience the exquisite combination of a perfectly prepared puff pastry, on which a variety of carefully selected native fruits rest, fused with our soft cream and the unmistakable flavor of Colombian arequipe.

NUEVO PRODUCTO



TORTAS

CAKES

Chocolate \$15.400
Bizcocho de chocolate semiamargo relleno de arequipe de TAMARINDO y cubierto con ganache oscura.
Semi-sweet chocolate sponge cake filled with tamarind 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.

Cheese cake frutos rojos \$16.700

Cheese cake de café \$16.700

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.

CERVEZAS/ BEERS

Artesanal

Rosario/
"Rosario" the
house one

Roja tipo Irish /
Irish red type

\$18.200



Corona

Stella Artois
Budweiser

Club Colombia
Roja/Dorada

\$12.700

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/ frozen 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.

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.



SHOTS 30ml

BAILEYS \$15.600

SHOT DE WHISKY
Black and White \$12.000

Old Parr \$34.800
Singleton Whisky \$36.000

LICOR 8 \$18.000

SHOT DE TEQUILA

Tequila Jose cuervo \$22.400
Silver \$27.900

SHOT DE VODKA

Vodka smirnoff \$18.000

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.

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