

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.

Nuestro Bogotá

NUESTROS ORIGENES OUR ORIGINS

LÍNEA



¡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.

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.

¿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

1 Taza / 1 Cup
\$9.900

Dripper V60

2 Tazas / 2 Cups
\$16.800

Prensa Francesa /
French Press



PIDE TÚ CAFÉ
-DE LÍNEA O-
EXÓTICO

Adición / Addition
\$2.200

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



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
Cocosette
Brownie

\$19.600

LIMONADAS

LEMONADES



Natural
Natural

\$11.200

Cerezada
Cherry

\$12.600

Coco
Coconut

\$15.400

Azúl
Blue

\$20.900
*Trae licor

Morada
Purple

\$12.600

GRANIZADOS

SLUSHIES

\$14.000

Mix 1

Lyches
Manzana
Apple
Maracuyá
Passion Fruit

Mix 2

Limón
Lemon
Sandía
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

Sandía + Fresa + Yerbabuena

Watermelon + Strawberry + Yerbabuena

Mango + Piña + Naranja

Mango + Pineapple + Orange

JUGOS \$9.600

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

Bretona

Agua sin gas

Agua con gas

\$7.700

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.

\$13.400

Adición de Soda Hatsu

DESAYUNOS & BRUNCH



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

Sanduche de la casa \$18.900
Pan focaccia de especies, 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.

Sanduche de huevo \$22.400
Pan focaccia de especies, huevos revueltos, jamón de pavo ahumado, queso sabana, tomates cherry al horno, ceviche de mango y lechuga cogollo. / Species focaccia bread, scrambled eggs, smoked turkey ham, savannah cheese, baked cherry tomatoes, mango ceviche and lettuce.

Tostadas de sal \$25.100
Tostadas con aguacate, tocineta, tomate cherry salteado, queso parmesano y albahaca / Toasts with avocado, bacon, sautéed cherry tomato, parmesan cheese and basil

Tostadas de dulce \$25.100
Tostadas con arequipe, arandanos, fresa, banano y hojas de yerbabuena / Toasts with arequipe, blueberries, strawberry, banana and mint leaves

Porción de fruta \$15.000



Huevos bacon espárragos \$17.400

Huevos batidos con espárragos, tocineta, tomate cherry, queso parmesano y champiñones, acompañados de pan o arepa / Beaten eggs with asparagus, bacon, cherry tomato, parmesan cheese and mushrooms, accompanied with bread or arepa.

Huevos criollos \$16.900

Huevos batidos con carne desmechada, tomate chonto, cebolla cabezona, ajo, mazorca y queso campesino, acompañados de pan o arepa / Beaten eggs with shredded meat, chonto tomato, big onion, garlic, corn on the cob and peasant cheese, accompanied with bread or arepa.

Huevos tocineta champiñones \$14.700

Huevos batidos con tomate chonto, cebolla cabezona, ajo, tocineta, queso parmesano y champiñones, acompañados de pan o arepa / Beaten eggs with tomato, big onion, garlic, bacon, parmesan cheese and mushrooms, accompanied with bread or arepa.

Huevos con jamones \$19.900

Huevos batidos con jamón de cerdo, jamón de pavo, queso mozzarella, queso campesino, un poco de ajo, pimienta y sal acompañados de pan o arepa / Beaten eggs with pork ham, turkey ham, mozzarella cheese, peasant cheese, a little garlic, pepper and salt accompanied by bread or arepa

Huevos Napolitanos \$19.900

Huevos sobre sartén de hierro con tomate cherry, jamón de cerdo, tocineta, queso mozzarella, un poco de ajo, pimienta y sal en salsa napolitana, acompañados de pan o arepa / Eggs on an iron skillet with cherry tomato, pork ham, bacon, mozzarella cheese, a little garlic, pepper and salt in Neapolitan sauce, accompanied with bread or arepa.

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.

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



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 \$34.800
apanados/ *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.

EL DE LA CASA



ELIGE TÚ PROTEINA:

Pollo

Cerdo

Res

Tilapia

INCLUYE:

La sopa del chef o fruta fresca

Ensalada de la casa
Lechuga cogoyo, espinaca,
rúgula,
tomate y vinagreta.

Mix de tuberculos locales
Papas criolla - pastusa, yuca y/o
platano

Limonada

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



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.

Almojobana \$15.400
Torta de miga de almojobana con queso y bocadillo,
perfumada con un toque de vainilla y bañada en
melao.
Almojobana 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

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 Corona \$46.000

Tequila, zumo de limón, sirope de maracuya, hielo y una cerveza Corona

Tequila, lime juice, a bit of passion fruit, ice and a corona beer.

Margarita \$31.000

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

Vino Caliente \$34.800

Vino tinto con mezcla de especias, naranja y un toque de calor / Red wine with a mix of spices, orange juice and a warm touch.

Gin and tonic \$31.400

Ginebra y agua tónica servida con hielo / Gin with tonic water served con ice.



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

GRACIAS POR TU SERVICIO

Presenta tu ID de las fuerzas militares un

10% DCTO EN TU COMPRA

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 on 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