





Karen y yo lanzamos R' Gourmet después de aproximadamente un año y medio de planificación, tras nuestra experiencia previa manejando un restaurante tipo smokehouse entre 2015 y 2017, Costillas y Más. Luego de que un problema de salud nos obligara a dejar ese proyecto, con el tiempo sentimos que estábamos listos para volver al mundo de la gastronomía, esta vez con un concepto más clásico.

Aprovechando nuestra trayectoria, especialmente nuestras raíces franco-canadienses, quisimos ofrecer platos únicos que no se encuentran comúnmente en Cuenca, como el poutine. Tuvimos la suerte de encontrar el lugar perfecto en el Parque Santa Anita, un espacio que ya apreciábamos por su ambiente tranquilo y acogedor.

Igualmente importante, tuvimos la gran fortuna de conocer a un chef con formación clásica, Jorge Requena, quien ha sido clave para hacer realidad nuestra visión.

*Les damos la más cordial bienvenida
a R' Gourmet.*

Karen and I launched R' Gourmet after about a year and a half of planning, following our earlier experience running a smokehouse restaurant 2015-2017; Costillas y Mas. After a medical event forced us to step away from that venture, we eventually felt ready to return to the restaurant world—this time with a more classic concept. Drawing on our background, especially our French Canadian roots, we wanted to offer unique dishes not commonly found in Cuenca, such as poutine. We were fortunate to find the perfect location in Parque Santa Anita, a place we already loved for its quiet, welcoming atmosphere. Just as importantly, we were incredibly lucky to connect with a classically trained chef Jorge Requena who has helped bring our vision to life.

We welcome you to R' Gourmet

ENTRADAS

Dip de Cangrejo

\$ 9,25

Una mezcla cremosa de queso, corazones de alcachofa y cangrejo, gratinada y servida con pan de casa.

A creamy blend of cream cheese, artichoke heart and crab meat au gratin served with homemade bread.

Nuggets de Pollo

\$ 6.025

Nuggets artesanales de pollo, rellenos de queso crema y apanado crujiente de la casa.

Artisanal chicken nuggets filled with cream cheese and crispy house bread crumb blend.

Crab Stuffed Portobello

\$ 6,50

Delicioso hongo portobello relleno con una mezcla cremosa de queso y cangrejo, gratinado al horno.

Delicious portobello mushroom cap stuffed with a creamy mixture of cheese and crab meat au gratin.

Salmón Nuggets

\$ 7.75

Crujientes nuggets de salmón con centro suave y cremoso, realzados con queso crema, mostaza Dijon y un delicado toque de maple.

Crispy salmon nuggets with a rich, creamy center, finished with cream cheese, Dijon mustard, and a subtle hint of maple sweetness.

Camarones Gratinados

\$ 5,50

Camarones al ajillo en mantequilla clarificada, gratinados con mozzarella y parmesano madurado.

Shrimp sautéed in garlic infused clarified butter, topped with melted mozzarella and aged Parmesan.

Oro de Chanco

\$ 7,50

Tiernos bocados de lomo de cerdo marinados en vino y especias, rebozados hasta lograr un acabado dorado y crujiente lleno de sabor.

Tender pork loin bites marinated in wine and aromatic spices, lightly breaded and fried to a perfectly golden crisp finish.

Shrimp Cocktail

\$ 8,25

Camarones #26 tiernos y frescos, blanqueados y servidos fríos para dipear en clásica salsa americana.

Tender, chilled #26 shrimp, lightly blanched and served with a classic American cocktail sauce.

Breaded Sampler

\$ 8,26

Selección crujiente para compartir de champiñones y pepinillos al eneldo apanados, más dedos de mozzarella, servidos con salsa ranch de la casa. (Salsa Marinara disponible bajo demanda)

A crispy shareable mix of breaded mushrooms, dill pickles, and mozzarella sticks, served with our house ranch sauce. (Marinara sauce available on demand)

SOPAS

French Onion

\$ 7.50

Cebollas caramelizadas, caldo profundo, pan tostado y gratinado dorado.

Caramelized onions, flavorful broth, toasted bread and cheese blend au gratin.

Crab Bisque

\$ 7.95

Bisque sedoso de cangrejo servido en mesa sobre tenaza jugosa.

Silky crab bisque, tableside poured over succulent claw meat.



ENSALADAS

Ensalada del Chef

\$ 6,50

Mezcla de hojas orgánicas de temporada, con equilibrio dulce-amargo, tomates cherry, cebolla fresca y aderezo de la casa.

A blend of seasonal organic greens with a bitter-sweet balance, cherry tomatoes, fresh onion, and our house honey sesame dressing

César Salad

\$ 7,50

Clásica ensalada César, con lechuga Romana fresca y crujiente, crutones dorados, tocino, parmesano y aderezo César de la casa.

Classic Caesar salad with crisp romaine lettuce, golden croutons, crispy bacon bits, parmesan and our house Caesar dressing.

Extras:

• Pollo/Chicken

\$ 3.25

• Camarón/Shrimp

\$ 3.50

 Vegetariano

 Picante

 Tiempo extra

SANDWICH DE CARNE

French Dip

\$ 10,50

Roast beef jugoso, cebolla caramelizada y mozzarella gratinada, servido con fondo de res.

Juicy roast beef, caramelized onions and melted mozzarella, served with our flavorful beef broth.

Philly Cheese

\$ 10,65

Lomo fino salteado, con cebolla caramelizada y pimientos, con nuestra mezcla de quesos de la casa.

Sautéed tenderloin & ribeye with onions & peppers served with our house cheese blend.

Reuben

\$ 10,65

Pastrami caliente, chucrut, aderezo ruso y queso suizo fundido.

Warm pastrami, sauerkraut, Russian dressing and melted Swiss cheese, on sourdough bread.

Smoked Meat

\$ 10,90

Carne ahumada al estilo Montreal, jugosa y llena de carácter.

Montreal-style smoked meat, juicy and full of character.

SANDWICH DE POLLO

Pollo Caprese

\$ 7,75

Mini baguette relleno de filete de pollo, tomate fresco, albahaca y mozzarella fundida.

Mini baguette filled with chicken fillet, fresh tomato, basil and melted mozzarella.

Chicken Salad

\$ 8,35

Croissant hojaldrado relleno de ensalada cremosa de pollo y vegetales.

Flaky croissant filled with creamy blend of veggies & chicken salad.

SANDWICH DE MARISCOS

Shrimp Salad

\$ 8,65

Croissant hojaldrado relleno de ensalada cremosa de camarón y vegetales.

Flaky croissant filled with creamy blend of veggies & shrimp salad.

Shrimp Po-Boy

\$ 8,65

Po'boy de camarón crujiente estilo Louisiana, con remoulade, tomate y lechuga.

Crispy Louisiana-style shrimp po'boy with remoulade, tomato and lettuce.

SANDWICH VEGETARIANO

Real Caprese

\$ 6,25

Mini baguette crujiente con tomate fresco, mozzarella fundida y pesto de la casa.

Crispy mini baguette with fresh tomato, melted mozzarella and house-made pesto.



HAMBURGUESAS

Classic B

\$ 6.50

Hamburguesa clásica en pan brioche de masa madre hecho en casa, con jugoso beef patty, vegetales frescos, pepinillos y nuestra mezcla de salsas especiales.

A classic burger served on our house-made sourdough brioche, stacked with a juicy beef patty, fresh vegetables, pickles, and signature house sauces.

Gourmet B

\$ 8.25

Doble beef patty jugoso con tocino crujiente y queso cheddar derretido, servido en nuestro brioche de masa madre hecho en casa.

Double juicy beef patties layered with crispy bacon and melted cheddar cheese on our house-made sourdough brioche.

French B

\$ 9.25

Nuestra clásica llevada al siguiente nivel, con doble beef patty jugoso, queso azul, cebolla caramelizada y hongos salteados sobre brioche de masa madre hecho en casa.

Our elevated take on the classic burger, featuring double juicy beef patties, blue cheese, caramelized onions, and sautéed mushrooms on a house-made sourdough brioche.

Latina B

\$ 8.75

Doble beef patty jugoso coronado con guacamole fresco, huevo y tocino crujiente, sobre nuestro brioche de masa madre hecho en casa.

Double juicy beef patties topped with fresh guacamole, egg, and crispy bacon, served on our house-made sourdough brioche.

Mediterranean B

\$ 7.75

Hamburguesa mediterránea en pan pita, con jugoso beef patty, queso provolone, pesto, tomate seco y aceitunas para un sabor fresco y sofisticado.

Mediterranean-style pita burger with a juicy beef patty, provolone cheese, pesto, sun-dried tomatoes, and olives for a fresh and sophisticated flavor.

POUTINE

Clásica Quebec

\$ 7.25

Papas a la francesa crujientes, cubiertas con cuajada de queso tipo cheddar blanco que se funde lentamente bajo nuestro gravy caliente, elaborado con fondo de res reducido a fuego lento durante tres días.

Crispy French fries topped with white cheddar cheese curds, slowly melting under our hot gravy, made from our beef stock gently reduced for 72 hours.

Italiana

\$ 6.95

Crujientes papas fritas cubiertas con cheddar curds y una intensa salsa bolognesa de cocción lenta, en una versión italiana del clásico poutine.

Crispy fries topped with cheddar curds and a rich slow-simmered Bolognese sauce, inspired by the bold flavors of Italian comfort food.

Extras:

- Pollo
- Roast Beef
- Pastrami

\$3.25
\$3.50
\$3.95

- Oro de Choncho
- Nuggets de Pollo

\$3.95
\$3.25



PASTAS (LASAGNA)

Lasagna Pollo

\$ 13.50

Lasaña de pollo salteado con hongos crimini y crema, gratinada con mozzarella y parmesano.

Chicken lasagna with sautéed crimini mushrooms and cream, baked with Mozzarella and Parmesan.

Lasagna Carne

\$ 13.50

Lasaña clásica de capas de pasta y salsa de carne, gratinada con ricotta, mozzarella y parmesano madurado.

Classic lasagna with layered pasta and Bolognese sauce, baked with Ricotta, Mozzarella and aged Parmesan.

PASTAS (RAVIOLI):

Ravioli Espinacas



\$ 6.60

Ravioli de pasta verde, relleno de ricotta suave y espinacas frescas.

Green-hued ravioli filled with smooth ricotta and fresh spinach

Ravioli Carne

\$ 7.45

Ravioli de pasta morada, relleno de carne cocida lentamente en vino tinto.

Purple-hued ravioli filled with beef slowly braised in red wine.

Ravioli Pollo

\$ 7.45

Ravioli de pasta fresca, relleno de pollo tierno y queso crema sedoso.

Fresh pasta ravioli filled with tender chicken and silky cream cheese.

Ravioli Mariscos

\$ 9.25

Ravioli de pasta naranja, relleno de sabores del mar.

Orange-hued ravioli filled with sea food flavors.

PASTAS (COMERCIALES)

Espagueti



\$ 4.85

Pasta larga y delicada, perfecta para envolver salsas intensas y sabores reconfortantes.

Long, delicate strands of pasta crafted to pair beautifully with rich sauces and comforting flavors.

Fetuccini



\$ 4.85

Pasta de cintas suaves y sedosas, ideal para salsas cremosas y sabores intensos.

Silky ribbon-style pasta, perfect for creamy sauces and bold, rich flavors.

Recuerda escoger el tipo de pasta con tu salsa favorita /
Remember to choose your favorite type of pasta and pair it with your favorite sauce.

SALSAS PARA PASTA

Pesto



\$ 3.70

Salsa aromática de albahaca fresca, piñones y almendras, con un equilibrio suave y lleno de sabor.

Aromatic basil pesto blended with pine nuts and almonds for a smooth, rich, and vibrant flavor.

Alfredo Clásica



\$ 3.70

Salsa cremosa de parmesano y mantequilla, realzada con vino blanco, ajo y un delicado toque de perejil fresco.

Creamy Parmesan and butter sauce enhanced with white wine, garlic, and a touch of fresh parsley.

Alfredo Camarón

\$ 5.50

Nuestra clásica salsa Alfredo enriquecida con camarones salteados, logrando una combinación cremosa y llena de sabor.

Our classic Alfredo sauce finished with sautéed shrimp for a rich, creamy, and flavorful combination.

Bolognese

\$ 5.45

Salsa italiana de cocción lenta, rica en carne, tomate y aromas profundos que reconfortan en cada bocado.

A slow-simmered Italian meat sauce layered with rich tomato flavor and deep comforting aromas.

Alfredo Pollo

\$ 4.85

Nuestra clásica salsa Alfredo acompañada de tiernos dados de pollo salteados, en una combinación cremosa y reconfortante.

Our classic Alfredo sauce paired with tender sautéed chicken cubes for a rich and comforting dish.

Marinara



\$ 3.15

Salsa pomodoro aromatizada con hierbas y especias, fresca, ligera y llena de sabor italiano.

Aromatic pomodoro sauce infused with herbs and spices, bright, light, and full of Italian flavor.

Crimini Mushroom



\$ 4.00

Nuestra clásica salsa Alfredo combinada con hongos crimini salteados, aportando un sabor suave, terroso y elegante.

Our classic Alfredo sauce blended with sautéed crimini mushrooms for a smooth, earthy, and elegant flavor.

Frutos del Mar

\$ 8.30

Mezcla de camarón, mejillón y calamar sobre una aromática base marinara, realzada con un delicado desglaseado de vino blanco.

A savory blend of shrimp, mussels, and calamari in a vibrant marinara sauce, elevated with a delicate white wine reduction.



PRINCIPALES CARNE

Bœuf bourguignon

\$ 12.25

Clásico estofado francés de res cocinado lentamente en vino tinto, con sabores profundos y una textura irresistiblemente suave.

Classic French beef stew slow-braised in red wine, with mushrooms and carrots delivering deep flavors and melt-in-your-mouth tenderness.

Wellington Beef



\$ 24.95

Filete de res envuelto en hojaldre dorado, acompañado de una mezcla aromática de hongos y sabores intensos.

Tender beef fillet wrapped in golden puff pastry with a savory mushroom duxelles and rich, elegant flavors.

Brangus Ribeye 250g

\$ 16.25

Brangus Ribeye 300g

\$ 19.25

Ribeye Brangus de gran jugosidad y marmoleo equilibrado, con un sabor intenso y perfectamente sellado.

Brangus Ribeye with balanced marbling and remarkable juiciness, expertly seared for a bold, rich flavor.

PRINCIPALES CERDO / PORK

Smoked Ribs

\$ 16.65

Costillas ahumadas de textura increíblemente suave y sabor profundo, acompañadas de salsa aparte para disfrutar cada bocado a tu gusto.

Slow-smoked ribs with fall-apart tenderness and deep smoky flavor, served with sauce on the side so the meat shines on its own.

Thai Tender Loin



\$ 9.50

Lomo fino de cerdo bañado en una aromática salsa de naranja y jengibre, inspirado en los intensos sabores de la cocina asiática.

Tender pork loin glazed with a fragrant orange and ginger sauce, inspired by the bold flavors of Asian cuisine.

Salsas:

- BBQ Kansas
- BBQ JACK DANIELS

Angus Ribeye por Gramo

\$ 0,10/gr

Corte Angus Ribeye de intenso marmoleo y jugosidad excepcional, sellado para resaltar todo su sabor.

Premium Angus Ribeye with exceptional marbling and rich juiciness, perfectly seared to enhance its bold flavor.

Brangus Tenderloin 175g

\$ 16.35

Brangus Tenderloin 225g

\$ 20.25

Lomo Fino Brangus de textura suave y sabor refinado, sellado para conservar toda su jugosidad.

Brangus Tenderloin with a delicate texture and refined flavor, perfectly seared to preserve its natural juiciness.

Salsas:

- Peppercorn
- Cremini Sauce
- Maître D'hôtel Butter
- Chimichurri



PRINCIPALES POLLO / CHICKEN

Caprese

\$ 12.75

Filete de pollo al grill, con tomate fresco, albahaca y queso fundido.

Grilled chicken fillet with fresh tomato, basil and melted cheese.

A la Parmesana

\$ 13.25

Pollo apanado crujiente, cubierto con salsa marinara y queso fundido.

Breaded chicken scallop topped with marinara sauce and melted cheese.

Nuggets de Pollo

\$ 8.50

Nuggets artesanales de pollo, rellenos de queso crema y apanado crujiente de la casa.

Artisanal chicken nuggets filled with cream cheese and a crispy house breading.

Vegetariano

Picante

Tiempo extra

PESCADOS Y MARISCOS SEA FOOD

Lomo de Salmón



\$ 17.80

Lomo de salmón grueso, rosado y fresco, de textura jugosa.

Thick-cut salmon loin, fresh, pink and beautifully juicy.

Lenguado / Sole

\$ 11.25

Delicado filete de lengua-
do preparado apanado o
en salsa, pensado para
disfrutarlo exactamente
como más te gusta.

Delicate sole fillet served
breaded or with sauce,
crafted to suit every taste
and craving.

Salmón Wellington



\$ 24.95

Salmón estilo Wellington
envuelto en hojaldre
dorado, con una cremosa
mezcla de queso crema,
alcaparras, Dijon y un
sutil toque de peperonci-
no.

Salmon Wellington
wrapped in golden puff
pastry, filled with a creamy
blend of cream cheese,
capers, Dijon mustard, and
a subtle touch of
pepperoncino.

Langostinos / Prawns

\$ 18.95

Langostinos al grill,
jugosos y llenos de sabor.

Grilled prawns, juicy and
full of flavor.

Salsas: • Lemon Dill
• Orange Ginger

• Meuniere
• Dijon & Maple

MAR Y TIERRA

Lomo en Salsa de Mariscos

\$ 24.65

Jugoso lomo al grill
bañado en nuestra salsa
roja de mariscos, con
camarón, mejillón y
calamar para una
combinación intensa y
elegante.

Juicy grilled beef loin
topped with our rich
seafood tomato sauce,
featuring shrimp, mussels,
and calamari for a bold
surf-and-turf experience.

Bife con Langostinos

\$ 22.65

Ribeye jugoso y perfecta-
mente sellado, acompa-
ñado de langostinos para
una combinación intensa
y sofisticada de mar y
tierra.

Perfectly seared juicy
Ribeye served with prawns
for a bold and
sophisticated surf-and-turf
experience.

Lomo con Langostino

\$ 22.70

Jugoso lomo al grill
acompañado de
langostino en mantequilla
aromatizada, en una
combinación elegante y
llena de sabor.

Juicy grilled tenderloin
paired with prawn in
aromatic butter, creating
a rich and elegant flavor
combination.



GUARNICIONES / SIDES

French Fries

Papas fritas doradas y crujientes, perfectas para acompañar cualquier antojo.

Golden crispy fries, the perfect side for any craving.

Mashed potatoes

Suave puré Parmentier de textura sedosa y sabor delicadamente mantecoso.

Silky Parmentier mashed potatoes with a smooth texture and delicate buttery flavor.

Baked Potato

Papa horneada de textura suave y reconfortante, acompañada de mantequilla clarificada y crema agria.

Soft and comforting baked potato served with clarified butter and sour cream.

Coleslaw

Ensalada coleslaw estilo canadiense, cremosa y fresca, con el equilibrio perfecto entre acidez y dulzor.

Canadian-style creamy coleslaw with the perfect balance of freshness, sweetness, and tangy flavors.

Chef Salad

Mezcla de hojas orgánicas de temporada, con equilibrio dulce-amargo, tomates cherry, cebolla fresca y aderezo de la casa.

A blend of seasonal organic greens with a bitter - sweet balance, cherry tomatoes, fresh onion, and our house dressing

Mac&Cheese

Clásico mac & cheese cremoso y reconfortante, cubierto con una irresistible mezcla de quesos fundidos.

Classic creamy mac & cheese loaded with a rich blend of melted cheeses and comforting flavor.

César Salad

Clásica ensalada César, con lechuga Romana fresca y crujiente, crutones dorados, tocino, parmesano y aderezo César de la casa.

Classic Caesar salad with crisp romaine lettuce, golden croutons, and our house Caesar dressing.

Gourmet Rice

Arroz aromatizado con coco y especias asiáticas, de sabor delicado y exótico.

Fragrant rice infused with coconut and Asian spices for a delicate and exotic flavor.

Ensalada de Papa

Ensalada de papa estilo canadiense, cremosa y llena de textura, con huevo duro, pepinillos, cebollín, aceitunas y un toque fresco de rábano.

Canadian-style potato salad, rich and creamy, finished with hard-boiled egg, pickles, spring onions, olives, and a fresh touch of radish.



BRUNCH MENÚ

HUEVOS/EGGS

Omelette

\$ 9.25

Omelette clásico francés preparado al momento, con la libertad de escoger tres ingredientes para hacerlo a tu gusto.

Cebolla, Jamón, Pimiento, Queso Cheddar, y/o Champiñón.

Classic French-style omelet made to order, with your choice of three ingredients to create it just the way you like it.

Onion, Ham, Peppers, Cheddar Cheese and/or Mushrooms.

Frito Volteado / Easy Over

\$ 8.25

Huevos cocinados a la plancha con yema suave y cremosa, perfectos para acompañar cualquier desayuno.

Griddled eggs with a soft, creamy yolk, perfect alongside any breakfast favorite.

Frito / Sunny Side Up

\$ 8.25

Huevos a la plancha con clara delicadamente cocida y yema brillante y suave al centro.

Sunny side up eggs with delicately cooked whites and a rich, silky yolk at the center.

Revueltos / Scrambled

\$ 8.50

Huevos revueltos suaves y esponjosos, preparados al momento para un desayuno clásico y reconfortante.

Soft and fluffy scrambled eggs, freshly prepared for a classic and comforting breakfast.

FRENCH TOAST / TOSTADA FRANCESA

Traditional FT

\$ 9.95

French toast de pan de masa madre dorado en mantequilla clarificada, suave por dentro y delicadamente crujiente por fuera.

Sourdough French toast golden-toasted in clarified butter, soft and rich inside with a delicate crisp finish.

BREAKFAST SANDWICH

Canadian BS

\$ 8.25

Sándwich de desayuno en brioche de la casa, relleno de queso derretido, jamón y huevo recién preparado.

House-made brioche breakfast sandwich filled with melted cheese, ham, and freshly prepared eggs.

BRUNCH TIME 10:30 AM 15:00

All Breakfast dishes come with:

- Fruit plate • Breakfast Potatoes
- Coffee cup • Juice Glass

All egg dishes and French Toast come with Bacon or Sausages

CREPES SALADAS / SAVORY CREPES

Pollo / Chicken

\$ 11.50

Crepe rellena de pollo en cremosa salsa Alfredo con parmesano y cebolla, gratinada con mozzarella para un acabado irresistible.

Chicken-filled crepe in a creamy Alfredo sauce with Parmesan and onions, finished with melted mozzarella au gratin.

Carne / Beef

\$ 12.75

Crepe rellena con nuestra mezcla estilo Philly Cheesesteak de lomo fino y ribeye, salteada con cebollas caramelizadas y pimientos en salsa marinara, gratinada con mozzarella.

Crepe stuffed with our Philly cheesesteak-style blend of tenderloin and ribeye, sautéed with caramelized onions and peppers in marinara sauce, finished with melted mozzarella au gratin.

Camarón / Shrimp

\$ 13.25

Crepe rellena de camarones salteados en mantequilla y ajo, bañados en una delicada mezcla de marinara y salsa blanca, gratinada con parmesano y mozzarella.

Crepe filled with shrimp sautéed in garlic butter, layered with a delicate blend of marinara and white sauce, then finished with Parmesan and melted mozzarella au gratin.

CREPES DULCES / SWEET CREPES

Suzette

\$ 9.50

Delicada crepe francesa bañada en una aromática salsa cítrica y caramelizada, elegante y llena de tradición.

Classic French crepe finished in a fragrant citrus caramel sauce, elegant and timeless.

Strawberry Chocolate

\$ 8.75

Delicada crepe rellena de fresas y chocolate fundido, una combinación dulce e irresistible.

Delicate crepe filled with fresh strawberries and melted chocolate for a sweet and irresistible treat.



CAFÉ / COFFEE

CLÁSICOS / CLASSICS

Espresso

\$2.10

Café espresso intenso, aromático y de cuerpo profundo.

Intense, aromatic espresso with a deep body.

Espresso Doble (Doppio)

\$3.25

Doppio espresso, doble extracción, intenso y aromático.

Doppio espresso, double shot, bold and aromatic.

Americano

\$2.50

Café americano: base de espresso + agua caliente.

Americano: espresso base + hot water.

LECHE / MILK

Cappuccino

\$3.45

Cappuccino: base de espresso + leche vaporizada + espuma cremosa.

Cappuccino: espresso base + steamed milk + creamy foam.

Latte

\$3.70

Latte: base de espresso + leche vaporizada.

Latte: espresso base + steamed milk.

Flat White

\$4.35

Base de doppio ristretto + leche vaporizada con microespuma fina.

Doppio ristretto base + steamed milk with fine microfoam.

Mocaccino

\$4.15

Base de espresso + chocolate + leche vaporizada.

Espresso base + chocolate + steamed milk.



ESPECIALIDADES

Irlandés / Irish Coffee

\$8.90

Café caliente con whisky irlandés, azúcar moreno y crema sedosa sobre la copa.

Hot coffee with Irish whiskey, brown sugar and silky cream floating on top.

Español / Spanish Coffee

\$9.75

Café caliente con triple sec, licor de café y ron añejo Carúpano, coronado con crema sedosa.

Hot coffee with triple sec, coffee liqueur and aged Carúpano rum, crowned with silky cream.



VARIEDADES

Cortado / Short on Milk

\$3.15

Base de espresso + un toque de leche caliente.

Espresso base + a splash of hot milk.

Infusiones / Infusions

\$2.75

Selección de hierbas y/o frutos naturales para disfrutar caliente, relajante y aromática.

Selection of natural herbs and/or fruits, served hot, soothing and aromatic.

"Comer Gourmet no es comer caro y poco, es comer bien"

PRECIOS INCLUYEN IVA

Vegetariano

Picante

Tiempo extra

BEBIDAS / DRINKS

GASEOSAS

Coca - Cola	\$ 3.25
Fanta	\$ 3.50
Sprite	\$ 3.95
Inca	\$ 2.25
Kombucha Zisha	\$ 2.50

CERVEZAS / BEER

593	\$ 2.75
Corona	\$ 3.15
Stella Artois	\$ 3.70
Estrella Damm	\$ 4.35
Latitud Cero:	
Catequilla	\$4.70
Concordia	\$4.70
Apachita	\$4.70
Paulander:	
Weissbier	\$ 5.40
Weissbier Dunkel	\$ 5.40
Münchner Hell	\$ 5.40

JUGOS

Mora	\$ 2.75
Mago	\$ 2.75
Limonada	\$ 2.75
Limonada Maracuyá	\$ 2.85
Limonada Jengibre	\$ 2.85

