

CAFÉ

Los de siempre

HAGA EL PEDIDO EN CAJA DIRECTAMENTE - VISITE NUESTRA TIENDA

Ristretto	\$ 120	Latte Mocha	\$ 240
Espresso	\$ 140	Espresso, leche vaporizada, chocolate dark belga	
Espresso doble	\$ 170	Latte Caramel	\$ 240
Americano	\$ 185	Espresso, leche vaporizada, sirope de caramelo	
Americano Doble	\$ 210	Latte Vainilla	\$ 240
Capuccino	\$ 210	Espresso, leche vaporizada, sirope de vainilla	
Espresso, leche vaporizada		Latte Avellana	\$ 240
Capuccino Doble	\$ 240	Espresso, leche vaporizada, sirope de avellana	
Doble Espresso, Leche, Espuma De Leche		Flat White	\$ 210
Macchiato 60ml	\$ 170	Doble ristretto, leche vaporizada.	
Latte	\$ 220	Extra Shot / Opción Leche Vegetal	\$ 80
Latte Brûlée	\$ 230	Opcion Sirope	\$ 40
Espresso, leche vaporizada, esencia de vainilla, caramelo al momento		Caramelo, Vainilla, Avellanas	
PROMO Café de Especialidad + 2 medialunas	\$ 350	Opción Leche Deslactosada	\$ 0
Café de Especialidad (Espresso - Capuccino o Americano). 2 exquisitas medialunas portetas dulces o saladas. TAKE AWAY			

CAFÉ

De Autor

Masala Latte	\$ 280	Carajillo	\$ 280
Espresso, leche y nuestro secreto de especias.		Espresso, shot de ron.	
Cafelino	\$ 280	Métodos	\$ 280
Chocolate dark belga, espresso doble, crema y topping de menta.		Mínimo 2 Personas. Precio por persona. Prensa Francesa / V60 / Sifón japoñes/ Italiana	
Irish Coffe	\$ 300		
Irish whisky, doble espresso, crema.			

CAFÉ

Iced Coffee

Baileys	\$ 300	Iced Latte	\$ 250
Hielo, leche espumada en frío, baileys, espresso.		Hielo, leche espumada en frío, espresso	
Affogato	\$ 280	Iced Latte Caramel	\$ 250
Espresso doble, helado de crema americana gluten free.		Hielo, leche espumada en frío, espresso, sirope de caramelo	
Affogato Dubai	\$ 300	Iced Latte Vainilla	\$ 250
Espresso, helado de Chocolate Dubai y un toque de pistacho		Hielo, leche espumada en frío, espresso, sirope de vainilla	
Tonic	\$ 280	Iced Latte Avellana	\$ 250
Hielo, espresso doble, agua tónica sin azúcar, naranja.		Hielo, leche espumada en frío, espresso, sirope de avellana	
El Jefecito JULIO	\$ 280	Espresso GUNNAR	\$ 300
Hielo, leche condensada, leche espumada en frío, espresso, toque de canela o cacao.		Hielo, Espresso, Vermouth, Vodka	
		Negroni Cafelino	\$ 300
		Hielo, Espresso, Campari, vermouth	

CAFÉ

Y si no es café

Damasco Especiado	\$ 210	Jugo Natural de Frutas	\$ 250
Té de especialidad negro, canela y cardamomo		Sin azúcar / Gluten Free / Bajo en Sodio (Preguntar sabores disponibles)	
Verde Jazmín	\$ 210	Smoothie de Frutas	\$ 250
Té de Especialidad Verde, jazmín, Lemon Grass y jengibre		Frutilla, frutos rojos.	
Rooibos Cítrico	\$ 210	Jugo de Naranja	\$ 240
Rooibos y lemongrass		Natural, sin conservantes y sin azúcar agregada	
Hot Chocolate	\$ 300	Limonada de Jengibre y Menta	\$ 240
Chocolate Dark Belga 71%		Natural, exprimido en el momento, sin azúcar agregada	
Coca Cola 310 ml	\$ 240	Mansa Kombucha	\$ 250
Con Azúcar - Sin Azúcar		(Probiótica, Orgánica, Vegana) Sabores: Café Orgánico/Lima & Pomeño/ Frutos Rojos/Jengibre)	
Salus Frutte	\$ 240	Agua Mineral	\$ 180
Varios Sabores		Con gas y sin gas	

MENÚ

Lo que tienta

Lingote Lima	\$ 320	Cheescake de Franuí	\$ 320
Gluten Free		Crerosoo cheesecake artesanal con corazón de frambuesa sobre base crocante de cacao y topping de franuí	
Lingote Cafelino	\$ 320	Lingote Brownie Vegano	\$ 320
Gluten Free - Marquise de chocolate intenso 56% decorado con garache de chocolate blanco y nuestro café de especialidad		Gluten Free - Vegano	
Lingote Opera Francesa	\$ 350	Lingote Red Velvet	\$ 320
Delicadas capas de bizcocho jorconde de almendra, albarbar de café, garache de chocolate y crema de moka terminadas con un fino glaseado de chocolate		Suave bizcocho de cacao aterciopelado, relleno con un delicado frosting de queso crema y vainilla.	
Brownie	\$ 200	Carrot Cake	\$ 300
Tiramisú	\$ 300	Ricardito Cafelino	\$ 170
Rogel	\$ 300		
Volcan con Helado	\$ 290	Crumble de Manzana con Helado	\$ 340
Chocolate o Dulce de Leche		Exquisito Crumble Gluten Free, servido con Helado de Crema Americana Gluten Free	
Cat Cookies	\$ 95		
Clásica galleta con diseños de gatitos			
Alfajor Cookie	\$ 160	Alfajor de Maicena	\$ 160
Alfajor de Harina de Lino	\$ 160	Alfajor Helado	\$ 160
Mini Alfajor Yo-Yo cobertura de limón	\$ 90	Gluten Free (Chocolate y DDL / Chocolate y Maracuyá)	
Gluten Free			

		Cookies	\$ 160
		Vainilla con chips de chocolate / Bollería con rutella	
Alfajor de mora y limón	\$160	Macarons	\$ 98
Gluten Free, Sin azúcar		Consultar sabores	
Alfajor de chocolate con frutos secos	\$160	Sinfonía de Macarons	\$ 360
Gluten Free, Vegano, Sin Azúcar		4 macarons a elección	

MENÚ

Para la pausa

Scones de Queso	\$ 75	Chipá Rellenos	\$ 250
Medialuna Porteña	\$ 85	Opción Gluten Free 1-Jamon y queso 2- lomito serrano, queso crema y rúcula 3- tomate queso crema y albahaca	
dulce o salada			
Croissant	\$ 180	Croissant relleno	\$ 280
		Jamón y Queso / Lomito Serrano, Queso crema y tomate / Queso crema y Mermelada Casera	
		Croissant au Chocolat	\$ 280
		un clásico de la boulangerie francesa versionado por nosotros con el mejor chocolate belga	
Roll varios sabores	\$ 160	Pain au Chocolat	\$ 230
Canela / Manzana / Manzana & Canela / Chocolate		un clásico de la boulangerie francesa	
		Avocado Toast	\$ 280
		Gluten free - Pan de Campo, Queso Crema, Palta, Huevo	
Sandwich Caliente jamón y queso	\$ 290	Sandwich Tostado jamón y queso en pan de campo	\$ 290
Gluten Free		Gluten Free	
Ciabatta con queso crema, lomito serrano y rúcula	\$ 290	Ciabatta huevo revuelto y jamón cocido	\$ 290
Gluten Free		Gluten Free	
Ciabatta hummus y verduras salteadas	\$290	Croque-Monsieur	\$ 350
Gluten Free / Vegano		Sandwich Parisino Gluten Free - Pan de Molde, jamon cocido, queso y salsa bechamel (Gluten Free)	
Croque-madame	\$ 350	Huevos revueltos con palta y cherry	\$350
Sandwich Parisino Gluten Free - Pan de Molde, Jamon Cocido, queso, salsa bechamel y huevo (Gluten Free)		acompañados de Tostón de pan de campo	
		Gluten Free	
Tartas Saladas	\$ 320		
Gluten Free / Preguntar opciones			
Chipá de queso	\$ 130	Empanadas	\$ 180
3 Unidades - Gluten Free - Vegetariano		Gluten Free / Preguntar Opciones	

MENÚ

Al Mediodía

MENU EJECUTIVO de lunes a viernes de 12:00 a 16:00 hs. Gluten Free	\$ 660
PRINCIPAL a elección - torta a elección (carne - cebolla caramelizada / jamón y queso / capresse / calabaza asada y hongo shiitake / pascualina) - Croquetas (Bordiola / Pollo y Champiñones) BEBIDA a elección Agua con o sin gas / exprimido de naranja / limonada de jengibre y menta POSTRE a elección brownie con helado / Torta Lemon con helado / Opción CON GLUTEN: Volcán de DDL o Chocolate con helado	
BRUNCH CON PROPOSITO (Para Compartir) de lunes a viernes de 12:00 a 18:00 hs.	\$ 2200
2 Avocado Toast (queso crema, palta, huevo) - 2 Sandwich de lomito serrano tomate y rúcula - 2 medialunas rellenas de jamon y queso - 2 tostadas, queso crema y mermelada casera - 2 exprimidos de naranja natural - Bebida a elección (Café/ kombucha / Jugo Natural)	
Merienda para dos gluten free	\$ 1295
2 BEBIDAS a elección (ristretto - espresso - americano - iced coffee - capuccino - macchiato - latte - latte mocha - hot chocolate - nuestros té de especialidad) + 1 SANDWICH CALIENTE + 1 BOCADO CALIENTE a elección (tostado de jamón y queso en pan de campo o ciabatta - huevo revuelto y jamón/queso crema, lomito serrano y rúcula/hummus y verduras grilladas), + 2 POSTRES a elección (brownie o torta lemon), + 2 EXPRIMIDO DE NARANJA + 2 SCONES sin TACC o 4 SCONES con TACC + queso crema y mermelada casera + 2 Mini Alfajor Yo-Yo Dulce de Leche y cobertura de limón	
Agregale a tu merienda una taza con diseño de gatitos	\$ 100

Newsletter

¡Suscríbete y recibí todas nuestras novedades!

Dirección de correo elect

¡SUSCRÍBETE!

Empresa

Colonia 894
Montevideo, Uruguay
Teléfono: 091295627

Gaternate SRL
RUT 219039460014

Nosotros

Sobre cafelino
Cat Lounge
Como ayudar
Preguntas Frecuentes

Adopción

Políticas de adopción
Requisitos de adopción
Proceso de adopción
Galería de imágenes

Teléfono: 091295628

Reconocimientos y certificaciones

