

Felices
DE VERTE



Menú

La Catedral
CAFÉ

DESAYUNOS y brunch

HUEVOS

Fritos, revueltos, omelette, tibios o pericos con cebolla y tomate con pan viena

\$9.500

Pídelos también con:

Champiñones: \$5.400 / Jamón serrano: \$12.000 / Jamón y queso: \$7.000

Salchichas: \$5.400

DESAYUNOS

Nuestros desayunos van acompañados de una bebida caliente y jugo natural

AMERICANO: huevos al gusto con pan viena

\$23.000

CROISSANT: huevos al gusto, jamón, queso, tocineta y croissant de mantequilla

\$29.000

WAFFLES: huevos al gusto, queso mozzarella rallado, tocineta y miel

\$30.000

SALUDABLE: huevos tibios, granola casera, yogurt de frutos rojos y porción de fruta

\$32.000

SHAKSHUKA: huevos en cazuela con salsa casera de tomate, pimentón y especias, queso parmesano, pico de gallo con croissant de mantequilla

\$34.000

TÍPICO: huevos fritos, tamal nariñense pequeño, queso campesino con pan viena

\$34.000

CREPE SERRANO: crepe con jamón y queso, salsa blanca, huevos fritos, jamón serrano, ensalada con aguacate, tomates y lechugas

\$34.000

PODEROSO: lomo fino de res (120gr), huevos fritos, papa a la francesa y arroz blanco

\$34.000

TOSTADA ESPECIAL: omelette con champiñones sobre salsa casera de tomate, tocineta, aguacate, tomates y lechugas

\$34.000

FRUTAS

BOWL DE FRUTA: elije dos frutas

\$10.000

BOWL DE FRUTA Y YOGURT: yogurt natural o de frutos rojos, granola casera, banano, mango, fresas y semillas de chía

\$22.000

PARFAIT DE FRUTOS ROJOS: granola casera, yogurt de frutos rojos, fresas, moras y cerezas

\$24.000

ENSALADA DE FRUTAS: mix de frutas, crema de leche, queso mozzarella, helado y salsa de mora

\$26.000

MÁS OPCIONES

AREPA DE MAÍZ

\$5.500

AREPA DE MAÍZ CON QUESO

\$10.500

PANCAKES CON MIEL

\$13.500

PANCAKES CON FRUTAS Y MIEL

\$20.000

WAFFLE DE YUCA con mermelada de mora

\$10.500

WAFFLES CON FRUTAS: papaya, piña, mango, fresas, helado y crema chantilly

\$25.000

WAFFLES CON FRUTOS ROJOS: helado de vainilla y crema chantilly

\$25.000

CREPE CON FRUTAS: crema de leche, helado, salsa de chocolate y mermelada de mora

\$25.000





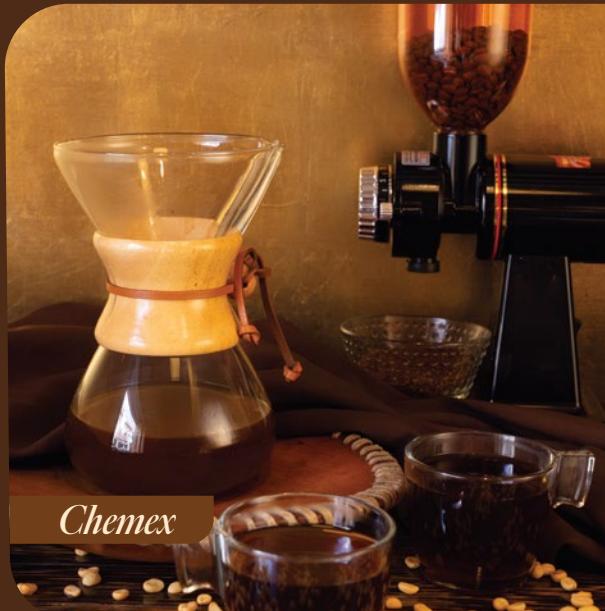
Tinto campesino

BEBIDAS CON *Café de Nariño*

ESPRESSO	\$4.500
MACCHIATO: espresso con una pequeña cantidad de leche	\$6.500
AMERICANO	\$6.000
TINTO CAMPESINO: aromatizado con canela, anís y clavo de olor	\$7.000
CAFÉ LATTE	\$7.500
CAFÉ LATTE ROSAS con sirope y pétalos de rosas	\$10.000
CAFÉ LATTE LAVANDA con sirope y flores de lavanda	\$10.000
CAFÉ IRLANDES con whisky y chantilly	\$16.500
CAPUCHINO	\$7.500
CAPUCHINO GOLDEN MILK: mix de masala, pimienta, estevia y canela	\$10.000
CAPUCHINO VIENÉS	\$11.000
CAPUCHINO CON SIROPE: caramelo, vainilla o amaretto	\$11.000
CAPUCHINO CON LICOR: Baileys, amaretto o whisky	\$15.500
MOCACHINO con salsa de chocolate	\$8.500
MOCACHINO VIENÉS	\$12.000

Cafés ESPECIALES

CHEMEX	\$14.000
PRENSA FRANCESA	\$12.000
SIPHON	\$18.000
V60	\$13.000
AEROPRESS	\$13.000





Empanadas de añaño

EMPANADAS y típicos

EMPANADA DE AÑEJO con ají de maní

\$3.600

ADICIÓN: ají de maní 4 oz.

\$5.000

EMPANADA DE HARINA con azúcar

\$3.500

QUIMBOLITO

\$5.500

MINI TAMAL

\$12.000

TAMAL

\$18.000

LAPINGACHOS: tres tortillas de pure de papa con queso

\$15.000

ADICIÓN: lapingachos con pernil de cerdo o pechuga de pollo a la plancha

\$10.000



COMBOS PARA tardear

COMBO CHOCOLATE: mini tamal, galletas, queso campesino, pan de yuca y chocolate caliente

\$30.000

COMBO COMPARTIR: croissant de mantequilla, rollo de canela, pan viena, mermelada y mantequilla con dos bebidas calientes

\$28.000

COMBO HORASITE: dos tortillas de lapingachos, dos empanadas de añaño, un quimbolito y dos bebidas calientes

\$33.000

COMBO BONITICO: mini tamal, quimbolito y empanada de añaño con dos bebidas calientes

\$33.000

BEBIDAS *calientes*

CHOCOLATE

CHOCOLATE CON QUESO:

mozzarella o campesino

CHOCOLATE VIENÉS

BABYCHINO: leche saborizada con caramelo, vainilla o amaretto

MILO CALIENTE

AGUA DE PANELA CON QUESO:

mozzarella o campesino

MATCHA LATTE: té verde matcha con miel de abeja

MOON MILK LATTE: golden milk y ashwagandha

\$6.500

\$12.000

\$10.000

\$6.200

\$8.500

\$9.500

\$10.000

\$10.000



Matcha latte

TÉ, AROMÁTICAS e infusiones

Infusiones acompañadas de frutas deshidratadas

AMOR PERFECTO: antioxidante, contiene hibisco, hierbabuena, naranja, limonaria y rosas silvestres

\$12.500

SERENIDAD: poder relajante, excelente para manejar el estrés y la ansiedad, contiene lavanda, tilo, pasiflora, pétalos de manzanilla y caléndula

\$12.500

HADAS FÉERICO: relajante, contiene hibisco, lavanda, hipérico y salvia

\$12.500

AROMÁTICA NATURAL O DE BOLSITA

\$5.000

AROMÁTICA DE HIERBAS Y FRUTAS

\$7.000

TE NEGRO EN AGUA

\$5.500

TE NEGRO EN LECHE

\$7.500

TE INGLÉS: english breakfast, earl gray, té verde, frutos rojos y otras variedades de té negro. En agua o en leche

\$8.000



Amor perfecto

Waffles de yuca



Panadería

ALMOJABANA	\$5.000
PASTEL DE QUESO	\$6.000
CROISSANT DE MANTEQUILLA	\$5.500
CROISSANTS DULCES: almendras, limón, maracuyá, chocolate, arequipe o frutos rojos	\$8.000
CROISSANT DE QUESO	\$8.000
CROISSANT DE JAMÓN Y QUESO	\$8.000
PAN DE YUCA	\$4.500
WAFFLE DE YUCA con mermelada de mora	\$10.500
ROLLO DE CHOCOLATE	\$7.000
ROLLO ITALIANO: pesto de albahaca, tomates y pimentones	\$7.000
ROLLO DE CANELA	\$7.000
PASTEL DE HOJALDRE: pollo, hawaiano o carne	\$8.000
EMPAÑADA DE POLLO	\$5.000



Pastelería

CUPCAKE: torta individual decorada con crema	\$7.000
GALLETAS: chips de chocolate, alfajor, palito de queso, sanduche de mora, nueces, pétales de naranja	\$7.000
GALLETÓN: red velvet, chips de chocolate, doble chocolate, oreo	\$9.000
MACARON FRANCÉS: galletas de harina de almendra y clara de huevo, rellenos de ganache de chocolate blanco	\$6.000

Galletones

Sanduches

COMBINADO: jamón y queso	\$10.000
PERNIL DE CERDO con lechuga y tomate fresco	\$16.000
ITALIANO: queso mozzarella, salsa pesto, tomates secos, tomates cherry, pimentones ahumados, y aceitunas	\$25.000
TUNA SALAD: queso, atún con manzanas, nueces pecanas y walnuts, dátiles y mayonesa de la casa	\$25.000
LOMO DE RES TAMARINDO: lomo de res con cebollas caramelizadas, salsa de tamarindo y naranja	\$30.000
PERNIL DE CERDO CON CHUTNEY: pernil de cerdo con chutney de mango y especias	\$28.000
POLLO EN SALSA BLANCA	\$28.000
POLLO ESPECIAL: pechuga de pollo con salsa bechamel con champiñones y queso	\$35.000
POLLO TERIYAKI: filetes de pechuga con vinagreta de cebollita morada en salsa teriyaki y ajonjolí tostado	\$29.000
PULLED PORK: carne de cerdo en salsa barbecue, queso y lechuga	\$30.000
SERRANO Y QUESO AZUL: jamón serrano, queso azul, rúcula, tomates cherry, manzanas y cebollas caramelizadas	\$35.000
CLUB HOUSE: pechuga de pollo, jamón, queso y huevo frito	\$28.000
ADICIÓN COMBO: <i>papas a la francesa y gaseosa</i>	\$12.000

Pulled pork



JUGOS y batidos

LIMONADA

LIMONADA: lavanda, sandía, coco, hierbabuena, jengibre, rosas, cereza o mango

\$6.000

\$11.000

JUGO EN AGUA: mandarina, maracuyá, feijoa, lulo, tomate de árbol, mango, guanábana, fresa, piña, papaya, mora o coco

\$8.500

JUGO EN LECHE: maracuyá, feijoa, lulo, tomate de árbol, mango, guanábana, fresa, mora o coco

\$10.500

JUGO DE NARANJA

BATIDO MATCHA: té matcha, leche, banano, hielo y miel

\$10.500

\$12.000

BATIDO TROPICAL: mango, fresa y piña

\$12.000

BATIDO VERANO: piña, jengibre y hierbabuena

\$12.000

BATIDO VERDE: naranja, pepino, apio y perejil

\$12.000



Limonadas



*Pollo, queso y
champiñones*

CREPES *de sal*

POLLO Y CHAMPIÑONES	\$34.000
CAMARONES CON SALSA DE AJÍ AMARILLO Y MANGO	\$39.000
MEXICANO: carne molida, salsa de tomate casera, queso, lechuga y pico de gallo	\$39.000
POLLO, QUESO Y CHAMPIÑONES	\$38.000
ITALIANO: salsa blanca, pollo, pesto de albahaca, queso, tomates deshidratados y pimentón ahumado	\$38.000
LOMITO STROGANOFF con salsa de vino y champiñones	\$39.000
BOLOÑESA CON QUESO Y CHAMPIÑONES	\$39.000



BEBIDAS *friás*

GRANIZADO DE CAFÉ	\$11.500
GRANIZADO DE CAFÉ con chantilly	\$15.000
GRANIZADO DE CAFÉ ESPECIAL	\$18.500
con vainilla, amaretto o caramelo y chantilly	
GRANIZADO DE CAFÉ CON LICOR	\$23.000
Baileys, amaretto o whisky y chantilly	
MALTEADA	\$11.000
AVENA	\$6.000
MILO FRIO	\$8.500
TÉ HELADO: durazno, limón, frutos rojos	\$6.500
TÉ HATSU	\$9.000
GASEOSA	\$6.000
AGUA BOTELLA	\$5.500
LECHE VASO	\$5.000
SODA HATSU	\$6.000
YOGURT VASO	\$6.000
SODA MICHELADA	\$9.000

Malteadas

Pizzas

FRUTOS SECOS: salsa casera, mozzarella, queso azul, manzanas, rúgula, nueces, dátiles y cebolla caramelizada

SERRANO: salsa casera, mozzarella, jamón serrano, tomates cherry, rúgula y parmesano

GUSTOSA: salsa casera, mozzarella, alcachofas, jamón, champiñones, aceitunas, vinagreta cesar, queso azul y rúgula

DULCE: salsa casera, mozzarella, tocineta, jamón y piña

PEPPERONI: salsa de la casa, mozzarella y pepperoni

HILDA: salsa casera, mozzarella, tomates frescos, tomates secos, pimentón ahumado, pesto de albahaca, aceitunas y alcachofas

PEQUEÑA
4 porciones | **GRANDE**
8 porciones

\$36.000 | \$75.000

\$36.000 | \$75.000

\$32.000 | \$65.000

\$30.000 | \$60.000

\$36.000 | \$75.000

\$32.000 | \$65.000

Serrano





Camarones en salsa de mango y ají amarillo

PLATOS fuertes

Platos acompañados de papas a la francesa y ensalada

CAMARONES EN SALSA DE MANGO Y AJÍ AMARILLO

\$46.000

FILET MIGNON: lomo de res, tocineta y champiñones

\$54.000

LOMO DE RES AL VINO TINTO

\$50.000

ROLLO DE POLLO CON JAMÓN Y QUESO en salsa blanca con mostaza Dijon

\$42.000

ALITAS DE POLLO: elige tu salsa favorita, BBQ, miel con limón, salsa diabla

\$38.000

NUGGETS DE PECHUGA DE POLLO CROCANTE

\$28.000

ARROZ CON CAMARONES Y PECHUGA DE POLLO con vegetales en salsa teriyaki

\$44.000

SALCHIPAPA

\$22.000

PAPAS A LA FRANCESA

\$16.000

SODAS *italianas*

ROSAS Y LYCHEES: elegante, sutil y aromática

\$19.000

FRUTOS ROJOS: arándanos, cerezas y fresas

\$19.000

CÍTRICA: limón y lavanda

\$19.000

TROPICAL: naranja, guayaba, tomate de árbol y mango

\$19.000



Frutos rojos



Hamburguesas

Todas nuestras hamburguesas van acompañadas de papas a la francesa y gaseosa

CLÁSICA DE RES CON QUESO	\$25.000
POLLO CRISPY APANADO con queso y tocineta	\$32.000
POLLO CRISPY APANADO con queso, cebolla caramelizada y salsa teriyaki	\$32.000
BBQ CON QUESO Y TOCINETA	\$32.000
QUESO AZUL con tocineta y cebolla caramelizada	\$32.000
AMERICANA CON TOCINETA Y CHAMPIÑONES	\$32.000
MEXICANA: aguacate, pico de gallo, jalapeños y salsa picante	\$32.000
ITALIANA: tomates secos, pimentón ahumado, pesto de albahaca y champiñones	\$32.000

BEBIDAS *con licor*

LIMONADAS FRAPPÉ DE VINO: vino tinto y manzana, vino blanco lychee y hierbabuena, vino espumoso y sandía	\$23.000
HERVIDOS: lulo, maracuyá, mora o feijoa	\$18.000
VINO CALIENTE: anís, canela, y clavo de olor con jugo de naranja	\$17.000
CERVEZA NACIONAL	\$9.000
CERVEZA IMPORTADA	\$12.000
MICHELADA con limón y sal	\$3.000
MOJITO: ron, soda, azúcar, hierbabuena y limón	\$30.000
APEROL SPRITZ: prosecco, aperol, naranja	\$27.000
DRY MARTINI: ginebra Tanqueray y vermut	\$30.000
GIN TONIC: ginebra Tanqueray y tónica	\$30.000
PIÑA COLADA: ron, piña y coco	\$27.000
SANGRÍA: Copo: \$22.000 / Jarra: \$78.000	



Cócteles

Pie de limón



Postres

TRES LECHES

\$10.000

BROWNIE

\$9.000

BROWNIE CON HELADO

\$13.500

PIE DE MANZANA

\$8.000

PIE: limón o maracuyá

\$9.500

POSTRE DE LIMÓN

\$9.500

FLAN DE CARAMELO Y COCO

\$10.000

CHEESECAKE

\$10.000

TIRAMISÚ

\$10.000

TARTA DE CHOCOLATE

\$9.500

TORTA PERSONAL O PORCIÓN

\$8.000

TORTA DE QUESO

\$9.000



Peach melba

Helados

COPA DOBLE

\$8.000

COPA SENCILLA

\$5.000

BANANA SPLIT: combinación de helado de vainilla, fresa y chocolate

\$15.500

COPA FRUTOS ROJOS: helados de vainilla y fresa con frutos rojos, salsa de mora, chantilly y cereza

\$15.500

COPA MARACUYÁ: helado de maracuyá y vainilla con melocotones, salda de maracuyá y chantilly

\$15.500

COPA PEACH MELBA: helado de vainilla con cerezas, fresas y melocotón, crema batida y salsa de mora

\$15.500

COPA SUPREMA: helados de chocolate, arequipe y vainilla con banano, chantilly y salsa de chocolate

\$15.500

COPA TIRAMISÚ: biscochos de amaretto, café espresso, helado de café, vainilla y chantilly

\$15.500

COPA LYCHEES: helado de vainilla, crema de limón, sirope de rosas, lychees y chantilly

\$15.500

MACARONS *y galletas*

CAJA MACARONS x6	\$39.000
CAJA MACARONS x12	\$75.000

CAJA GALLETAS PEQUEÑA	media libra	\$30.000
CAJA GALLETAS MEDIANA	libra	\$55.000
CAJA GALLETAS GRANDE	dos libras	\$99.000



Macarons

ESPECIALES *temporada*

CHAMPÚS

PLATO NAVIDEÑO: breva, chilacuan, casquitos de limón con arequipe y buñuelito

DULCE CON QUESO: chilacuan, mora, breva o casquitos de limón con arequipe

CUAJADA CON MELADO

PANETTONE

\$10.000

\$16.000

\$7.000

\$7.500

\$25.000





Tortas

PEQUEÑA 2 a 4 porciones

MEDIANA 6 a 8 porciones

GRANDE 10 a 12 porciones

- Pregunta por nuestras tortas frías, con crema y personalizadas

Cheesecake

PEQUEÑO 4 a 6 porciones

GRANDE 8 a 10 porciones

DESAYUNOS sorpresa

- Solicita nuestro catálogo



EVENTOS



Salón Catedral



Jardín



Salón abierto



Celebra con nosotros

Escríbenos a través
de nuestro Whatsapp
para realizar tu
cotización.

Cra. 26 # 16-37 Pasto

Tel. 602 7223142

301 7895662



@lacatedralpasto

WWW.CAFELACATEDRAL.COM

La Catedral
CAFÉ

*Tradición
EN MANOS QUE HACEN .
magia*

