



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
	<i>Pídelos también con:</i> Champiñones: \$5.400 / Jamón serrano: \$12.000 / Jamón y queso: \$7.000 Salchichas: \$5.400	
DESAYUNOS	<i>Nuestros desayunos van acompañados de una bebida caliente y jugo natural</i>	
	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



Chemex



Empanadas de añejo

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



Combo Horasite

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 añejo, un quimbolito y dos bebidas calientes	\$33.000
COMBO BONITICO: mini tamal, quimbolito y empanada de añejo con dos bebidas calientes	\$33.000

BEBIDAS *calientes*

CHOCOLATE	\$6.500
CHOCOLATE CON QUESO: mozzarella o campesino	\$12.000
CHOCOLATE VIENÉS	\$10.000
BABYCHINO: leche saborizada con caramelo, vainilla o amaretto	\$6.200
MILO CALIENTE	\$8.500
AGUA DE PANELA CON QUESO: mozzarella o campesino	\$9.500
MATCHA LATTE: té verde matcha con miel de abeja	\$10.000
MOON MILK LATTE: golden milk y ashwagandha	\$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
EMPANADA DE POLLO	\$5.000



Galletones

Pastelería

CUPCAKE: torta individual decorada con crema	\$7.000
GALLETAS: chips de chocolate, alfajor, palito de queso, sandwich de mora, nueces, pétalos 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

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, rúgula, 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	\$6.000
LIMONADA: lavanda, sandía, coco, hierbabuena, jengibre, rosas, cereza o mango	\$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	\$10.500
BATIDO MATCHA: té matcha, leche, banano, hielo y miel	\$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



Malteadas

BEBIDAS *frías*

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

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 diablo	\$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



Queso azul

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: Copa: \$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	\$10.000
PLATO NAVIDEÑO: breva, chilacuan, casquitos de limón con arequipe y buñuelito	\$16.000
DULCE CON QUESO: chilacuan, mora, breva o casquitos de limón con arequipe	\$7.000
CUAJADA CON MELADO	\$7.500
PANETTONE	\$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

Esríbenos a través
de nuestro Whatsapp
para realizar tu
cotización.



Cra. 26 # 16-37 Pasto

Tel. 602 7223142

 301 7895662

   @lacatedralpasto

WWW.CAFELACATEDRAL.COM

Tradición
EN MANOS QUE HACEN .
magia

La Catedral Café