
Felices
DE VERTE
Menú
La Catedral
CAFÉ

DESAYUNOS *y brunch*

HUEVOS

Fritos, revueltos, omelette, tibios o pericos con cebolla y tomate con pan viena	**$10.000**

Pídelos también con:
Champiñones: **$5.400** / Jamón serrano: **$12.000** / Jamón y queso: **$7.000**
Salchichas: **$5.400** / Tocineta: **$7.800**

DESAYUNOS

Nuestros desayunos van acompañados de una bebida caliente y jugo natural

AMERICANO: huevos al gusto con pan viena	**$24.000**
CROISSANT: huevos al gusto, jamón, queso, tocineta y croissant de mantequilla	**$30.000**
WAFFLES: huevos al gusto, queso mozzarella rallado, tocineta y miel	**$32.000**
SALUDABLE: huevos tibios, granola casera, yogurt de frutos rojos y porción de fruta	**$34.000**
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	**$36.000**
PODEROSO: lomo fino de res (120gr), huevos fritos, papa a la francesa y arroz blanco	**$38.000**
TOSTADA ESPECIAL: omelette con champiñones sobre salsa casera de tomate, tocineta, aguacate, tomates y lechugas	**$38.000**

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**





Tinto campesino

BEBIDAS CON *Café de Nariño*

ESPRESSO	**$5.500**
MACCHIATO: espresso con una pequeña cantidad de leche	**$7.000**
AMERICANO	**$6.500**
TINTO CAMPESINO: aromatizado con canela, anís y clavo de olor	**$7.500**
CAFÉ LATTE	**$8.000**
CAFÉ LATTE ROSAS con sirope y pétalos de rosas	**$11.000**
CAFÉ LATTE LAVANDA con sirope y flores de lavanda	**$11.000**
CAFÉ IRLANDES con whisky y chantilly	**$18.000**
CAPUCHINO	**$8.700**
CAPUCHINO GOLDEN MILK: mix de masala, pimienta, estevia y canela	**$12.000**
CAPUCHINO VIENÉS	**$12.200**
CAPUCHINO CON SIROPE: caramelo, vainilla o amaretto	**$11.500**
CAPUCHINO CON LICOR: Baileys, amaretto o whisky	**$18.000**
MOCACHINO con salsa de chocolate	**$9.500**
MOCACHINO VIENÉS	**$13.000**

EMPANADAS *y típicos*

EMPANADA DE AÑEJO con ají de maní	**$3.800**
EMPANADA DE HARINA con azúcar	**$4.400**
QUIMBOLITO	**$6.000**
MINI TAMAL	**$13.000**
TAMAL	**$18.000**
LAPINGACHOS: tres tortillas de pure de papa con queso	**$17.000**
ADICIÓN: lapingachos con pernil de cerdo o pechuga de pollo a la plancha	**$12.000**



Croissants dulces

Panadería

ALMOJABANA	**$5.500**
PASTEL DE QUESO	**$6.000**
CROISSANT DE MANTEQUILLA	**$6.000**
CROISSANTS DULCES: almendras, limón, maracuyá, chocolate, arequipe o frutos rojos	**$8.500**
CROISSANT DE QUESO	**$8.900**
CROISSANT DE JAMÓN Y QUESO	**$9.900**
WAFFLE DE YUCA con mermelada de mora	**$10.500**
ROLLO DE CHOCOLATE	**$9.900**
ROLLO ITALIANO: pesto de albahaca, tomates y pimentones	**$8.500**
ROLLO DE CANELA	**$8.500**
ROLLO DE PISTACHO	**$9.900**
PASTEL DE HOJALDRE: pollo, hawaiano o carne	**$8.500**
EMPANADA DE POLLO	**$6.000**



Waffles con frutos rojos

PANCAKES, WAFFLES *y más*

AREPA DE MAÍZ	**$6.500**
AREPA DE MAÍZ CON QUESO	**$10.500**
PANCAKES CON MIEL	**$15.000**
PANCAKES CON FRUTAS Y MIEL	**$20.000**
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 moras	**$25.000**

BEBIDAS *calientes*

CHOCOLATE	**$7.800**
CHOCOLATE CON QUESO: mozzarella o campesino	**$13.300**
CHOCOLATE VIENÉS	**$11.300**
BABYCHINO: leche saborizada con caramelo, vainilla o amaretto	**$6.200**
MILO CALIENTE	**$9.000**
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**
TÉ CHAI	**$13.500**



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	**$5.500**
AROMÁTICA DE HIERBAS Y FRUTAS	**$7.800**
TE NEGRO EN AGUA	**$6.500**
TE NEGRO EN LECHE	**$7.700**
TE INGLÉS: english breakfast, earl gray, té verde, frutos rojos y otras variedades de té negro. En agua o en leche	**$8.500**



Amor perfecto

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	**$34.000**
COMBO BONITICO: mini tamal, quimbolito y empanada de añejo con dos bebidas calientes	**$34.000**



Combo horasite



Macarons

Pastelería

CUPCAKE: torta individual decorada con crema	**$7.000**
GALLETAS: chips de chocolate, alfajor, palito de queso, sanduche de mora, nueces, pétalos de naranja	**$7.000**
GALLETÓN: red velvet, chips de chocolate, doble chocolate, oreo	**$9.500**
MACARON FRANCÉS: galletas de harina de almendra y clara de huevo, rellenos de ganache de chocolate blanco	**$6.500**

Sanduches

COMBINADO: jamón y queso	**$14.000**
PERNIL DE CERDO con lechuga y tomate fresco	**$20.000**
ITALIANO: queso mozzarella, salsa pesto, tomates secos, tomates cherry, pimentones ahumados, y aceitunas	**$26.000**
TUNA SALAD: queso, atún con manzanas, nueces pecanas y walnuts, dátiles y mayonesa de la casa	**$35.000**
POLLO EN SALSA BLANCA	**$29.000**
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	**$30.000**
PULLED PORK: carne de cerdo en salsa barbecue, queso y lechuga	**$33.000**
SERRANO Y QUESO AZUL: jamón serrano, queso azul, rúgula, tomates cherry, manzanas y cebollas caramelizadas	**$36.500**
CLUB HOUSE: pollo crispy, jamón, queso y huevo frito	**$30.000**
ADICIÓN COMBO: *papas a la francesa y gaseosa*	**$12.800**



Serrano y queso azul

JUGOS *y batidos*

LIMONADA	**$7.600**
LIMONADA: lavanda, sandía, coco, hierbabuena, jengibre, rosas, cereza o mango	**$13.000**
JUGO EN AGUA: mandarina, maracuyá, feijoa, lulo, tomate de árbol, mango, guanábana, fresa, piña, papaya, mora o coco	**$9.800**
JUGO EN LECHE: maracuyá, feijoa, lulo, tomate de árbol, mango, guanábana, fresa, mora o coco	**$11.800**
JUGO DE NARANJA	**$11.500**
BATIDO MATCHA: té matcha, leche, banano, hielo y miel	**$12.000**
BATIDO TROPICAL: mango, fresa y piña	**$12.500**
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	**$35.000**
CAMARONES CON SALSA DE AJÍ AMARILLO Y MANGO	**$41.000**
MEXICANO: pollo, salsa de tomate casera, queso, lechuga y pico de gallo	**$38.000**
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	**$40.000**



Malteadas

BEBIDAS *frías*

GRANIZADO DE CAFÉ	**$13.000**
GRANIZADO DE CAFÉ con chantilly	**$16.500**
GRANIZADO DE CAFÉ ESPECIAL con vainilla, amaretto o caramelo y chantilly	**$20.000**
GRANIZADO DE CAFÉ CON LICOR Baileys, amaretto o whiskhy y chantilly	**$24.500**
MALTEADA	**$13.500**
AVENA	**$7.500**
MILO FRIO	**$9.800**
TÉ HELADO: durazno, limón, frutos rojos	**$8.000**
TÉ HATSU	**$9.000**
GASEOSA	**$6.800**
AGUA BOTELLA	**$6.000**
LECHE VASO	**$6.300**
SODA HATSU	**$7.000**
YOGURT VASO	**$7.000**
SODA MICHELADA	**$10.000**
TÉ CHAI	**$13.500**

Pizzas

	PEQUEÑA 4 porciones	GRANDE 8 porciones
FRUTOS SECOS: salsa casera, mozzarella, queso azul, manzanas, rúgula, nueces, dátiles y cebolla caramelizada	**$36.000**	**$75.000**
SERRANO: salsa casera, mozzarella, jamón serrano, tomates cherry, rúgula y parmesano	**$36.000**	**$75.000**
GUSTOSA: salsa casera, mozzarella, alcachofas, jamón, champiñones, aceitunas, vinagreta cesar, queso azul y rúgula	**$32.000**	**$65.000**
DULCE: salsa casera, mozzarella, tocineta, jamón y piña	**$30.000**	**$60.000**
PEPPERONI: salsa de la casa, mozzarella y pepperoni	**$36.000**	**$75.000**
HILDA: salsa casera, mozzarella, tomates frescos, tomates secos, pimentón ahumado, pesto de albahaca, aceitunas y alcachofas	**$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**
NUGGETS DE PECHUGA DE POLLO CROCANTE	**$32.000**
ARROZ CON CAMARONES Y PECHUGA DE POLLO con vegetales en salsa teriyaki	**$52.000**
SALCHIPAPA	**$25.000**
PAPAS A LA FRANCESA	**$17.400**

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	**$28.000**
POLLO CRISPY APANADO con queso y tocineta	**$33.000**
POLLO CRISPY APANADO con queso, cebolla caramelizada y salsa teriyaki	**$35.000**
BBQ CON QUESO Y TOCINETA	**$35.000**
QUESO AZUL con tocineta y cebolla caramelizada	**$35.000**
AMERICANA CON TOCINETA Y CHAMPIÑONES	**$35.000**
MEXICANA: aguacate, pico de gallo, jalapeños y salsa picante	**$35.000**
ITALIANA: tomates secos, pimentón ahumado, pesto de albahaca y champiñones	**$35.000**

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	**$19.000**
VINO CALIENTE: anís, canela, y clavo de olor con jugo de naranja	**$18.000**
CERVEZA NACIONAL	**$10.000**
CERVEZA IMPORTADA	**$14.000**
MICHELADA con limón y sal	**$3.000**
MOJITO: ron, soda, azúcar, hierbabuena y limón	**$30.000**
APEROL SPRITZ: prosecco, aperol, naranja	**$30.000**
GIN TONIC: ginebra Tanqueray y tónica	**$30.000**
PIÑA COLADA: ron, piña y coco	**$28.000**
SANGRÍA: Copa: **$22.000 /** Jarra: **$78.000**	



Limonadas de vino



Pie de limón

Postres

TRES LECHES	**$10.500**
BROWNIE	**$9.500**
BROWNIE CON HELADO	**$14.000**
PIE DE MANZANA	**$8.500**
PIE: limón o maracuyá	**$10.000**
POSTRE DE LIMÓN	**$10.000**
FLAN DE CARAMELO Y COCO	**$10.000**
CHEESECAKE	**$12.000**
TIRAMISÚ	**$12.000**
TARTA DE CHOCOLATE	**$10.000**
TARTA DE FRUTOS ROJOS	**$12.000**
TORTA PERSONAL O PORCIÓN	**$8.000**
TORTA DE QUESO	**$9.000**



Peach melba

Helados

COPA DOBLE	**$8.000**
COPA SENCILLA	**$6.000**
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	**$16.000**
COPA MARACUYÁ: helado de maracuyá y vainilla con melocotones, salda de maracuyá y chantilly	**$16.000**
COPA PEACH MELBA: helado de vainilla con cerezas, fresas y melocotón, crema batida y salsa de mora	**$16.000**
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**

MACARONS *y galletas*

CAJA MACARONS x 6	**$42.000**
CAJA MACARONS x12	**$81.000**

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



ESPECIALES *temporada*

CHAMPÚS	**$10.000**
PLATO NAVIDEÑO: breva, chilacuan, casquitos de limón con arequipe y buñuelito	**$19.000**
DULCE CON QUESO: chilacuan, mora, breva o casquitos de limón con arequipe	**$9.000**
CUAJADA CON MELADO	**$9.500**





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*

