AZAHAR Café

ESTE MENÚ ES PARA TODO EL DÍA.

SI QUIERES DESAYUNAR A LAS 5PM NO HAY PROBLEMA. *¡Buen provecho!*

PARA LA MAÑANA

O, para todo el día.

Migas paisas
Huevos revueltos, arepa crocante, hogao y pan sourdough.
$12,5

Huevos del campo
Fritos o revueltos con tocineta, hogao, mozzarella de búfala y pan sourdough.
$15,9

Huevos al gusto
Fritos o revueltos con pan sourdough.
$9,3

Pancakes de avena
Crema batida, bananos, fresas y arándanos.
$14,8

Granola de la casa
Granola de avena chia, bananos, fresas, arándanos y miel del Caquetá.

Con Yogurt $14,9
Con Açaí $16,9 (V)

Mazamorra paisa
Crumble de panela y almojábana, con queso campesino.
$7,5

Bowl de frutas (V)
Banano, fresa, arándanos, sandia y piña.
$9,5

Tostada de aguacate (V)
En pan sourdough, semillas, nueces y pico de gallo.
$17,2

Pídela con adición de huevo + $3,5

Tostadas francesas
Pan con avena y quinoa, banano, fresas, arándanos y miel del Caquetá.
$11,9

Pídela con adición de tocineta + $4,8

Sánduche de croissant
Mezclum, rúgula y queso crema.
$10,5

Con jamón de bondiola $13,8
Con trucha ahumada del Rio Fonce $16,7

Sánduche de queso fundido
Pan sourdough, queso Paipa, mozzarella, siete cueros y jalea de bocadillo veleño.
$14,8

Con jamón de bondiola $18,5

PARA LA TARDE

O, para todo el día.

Ensalada de pollo a la parrilla
Lechuga, aderezo de soya y naranja, quesito campesino, mute crocante, tomate y aguacate.
$23,7

Ensalada de lentejas
Shitakes marinados, tomates horneados, pico de gallo y mezclum
$18,9

Pídela con adición de pollo + $8,0

Ensalada de quinua
Zanahorias al carbón, tabbule de pepino, papa richie crocante y mezclum.
$18,9

Pídela con adición de pollo + $8,0

Crema de temporada
Pregunta por la opción del día.
$16,2

Sopa de temporada (V)
Pregunta por la opción del día.
$9,6

Chilaquiles
Mole rojo, quesito, aguacate y pico de gallo.
$14,5

Con huevo $16,9
Con pollo $19,2

Arepa de choclo
Suero costeño, queso campesino y pico de gallo.
$15,7

Arepa de peto rellena
Morrillo mechado, queso siete cueros y cremoso de aguacate.
$19,6

Empanadas (x3)
Chorizo, papa criolla y ají de tomate de árbol.
$9,5

Papas nativas chorreadas
Queso fundido y hogao.
$15,5

Con huevo $18,5
Con morrillo mechado $21,5

Chorizo de la casa
Limón y arepa de peto.
$10,6

Patacones de la casa
Cremoso de aguacate, hogao y jalea de chiles.
$10,3

Pollo frito
Marinado con mezcla de especias y cocción lenta de 6 horas. Pídelo con kimchi de guatila o ensalada de la casa.
$23,5

Sánduche de pollo a la parrilla*
Chimichurri, mozzarella de búfala, tocineta y mermelada de tomates.
$26,9

Sánduche de hummus y hongos* (V)
Escabeche de hongos, tomates horneados, mezcla de semillas y nueces.
$25,9

Choripán*
Chorizo de la casa, chimichurri, lechuga y hogao.
$22,3

Sánduche de panza de cerdo crocante*
Zanahorias encholladas, alioli y tucupí.
$21,9

**Pídelos con papas o ensalada.*

(V) Plato Vegano

ADICIONES

Pollo	$8,0	Aguacate	$3,9
Huevo	$3,5	Hogao	$2,1
Mozzarella de búfala	$5,3	Pan sourdough	$2,5
Tocineta	$4,8	Papas fritas	$4,9
		Bola de helado	$6,2

PANADERÍA Y PASTELERÍA

Pandebono
$3,9

Pandeyuca
$4,2

Croissant
$4,5

Croissant de almendras
$8,2

Corazones de hojaldre
$6,5

Panacota de cappuccino
$8,9

Galleta
Chocolate
Avena
Mermelada
$6,2

Cheesecake
$9,3

Turrón de chocolate
$7,8

Torta
Chocolate
Zanahoria
Chocolate y banano
$8,9

Pídela con bola de helado + $6,2

CAFÉ Y OTRAS BEBIDAS

Para todo el día.

BEBIDAS CALIENTES

Filtrados			
Café Azahar	$5,6	-	-
Filtrado por goteo	$7,0	-	-
Chemex	-	$11,9	$17,2
Prensa francesa	-	$11,9	$17,2

Espresso

Espresso	$5,0	Cappuccino	$7,4
Macchiato	$5,8	↳ con crema de whisky	$9,9
Flat White	$7,0	Latte	$7,7
Moca	$10,2	↳ con crema de whisky	$9,9

Cata de café
$ 12,9

Seleccionamos tres de nuestros orígenes de temporada para que puedas identificar la variedad de perfiles y atributos del café colombiano.

Nuestra leche proviene de hatos de pastaje libre, sin hormonas y pasteurizada de vida útil corta.

Opción con leche de marañón + $3,5

Café irlandés
Café filtrado, whisky
y crema batida.
$9,9

Tinto campesino
$7,7

Chai
$10,2

Té
Blanco
Verde
Negro
Floral
Frutal
$8,9

Cacao Blend 70%
$8,9

Cacao Origen 60%
$9,5

BEBIDAS FRÍAS

Arcoíris
Shot de espresso Azahar,
sirope de mango y lulo,
y agua gasificada.
$7,2

Cold Brew
$5,5

Affogato
$12,4

Malteada de café
Shot de espresso Azahar,
galleta de chocolate, helado de vainilla,
leche y crema batida.
$13,5

Jugos
Naranja $7,9
Fresa y banano $7,9
Mango y piña $7,9
Feijoa y guanábana $7,9
Piña, yerbabuena y jengibre $7,9
Gulupa y mango $8,9

Sodas
Lulo
Jengibre y chiles
Sandía
Limonaria
$7,2

Agua natural / Gas
$5,9

Cerveza en botella
$9,5

Michelada
$10,3

Vino natural (botella)
Occhipinti SP68 Bianco
Moscato, Albanello
Sicilia - Italia
$156,9

AZAHAR Café

AZAHARCOFFEE.COM @AZAHARCOFFEE

Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta indíquele a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquele el valor que quiere dar como propina. En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan en un 100% a todo el personal del área de servicios y preparación de alimentos de la empresa. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea exclusiva dispuesta en Bogotá para atender las inquietudes sobre el tema: 702 6367 o a la línea de atención al ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio, para que radique su queja: 592 0400 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional: 01 8000 910 165.

Los precios de este menú están expresados en miles.

AZAHAR Café

THIS MENU IS AVAILABLE ALL DAY, EVERYDAY

BREAKFAST AT 5PM KIND OF DAY?
WE'VE GOT YOU COVERED. *¡Buen provecho!*

FOR THE MORNING,

but available all day.

Migas Paisas
Scrambled eggs with crispy arepa, Colombian salsa (hogao) and sourdough bread.
$12,5

Country-Style Eggs
Fried or scrambled eggs with bacon, Colombian salsa (hogao), buffalo mozzarella and sourdough bread.
$15,9

Eggs Your Way
Fried or scrambled eggs with sourdough bread.
$9,3

Oatmeal Pancakes
Whipped cream, banana, strawberries and blueberries.
$14,8

Homemade Granola
Rolled oats, chia seeds, banana, strawberries, blueberries and honey from Caquetá.

With yogurt $14,9
With açaí $16,9 (V)

Mazamorra Paisa* (Creamy Hominy Porridge)
Panela and almojábana crumble, with fresh farmer's cheese.
$7,5

Fruit Bowl (V)
Banana, strawberries, blueberries, watermelon and pineapple.
$9,5

Avocado Toast (V)
On sourdough bread, avocado, seeds, nuts and pico de gallo.
$17,2

With an egg + $3,5

French Toast
Oat and quinoa bread, banana, strawberries, blueberries and honey from Caquetá.
$11,9

With bacon + $4,8

Croissant Sandwich
Mesclun, arugula and cream cheese.
$10,5

With bondiola ham $13,8
With smoked trout from the Ponce River $16,7

Grilled Cheese Sandwich
Sourdough, Paipa cheese, mozzarella, Siete Cueros cheese and guava jelly.
$14,8

With bondiola ham $18,5

FOR AN AFTERNOON PICK ME UP,

but available all day.

Grilled Chicken Salad
Lettuce, soy dressing, fresh Colombian cheese, mute (crispy corn), tomato and avocado.
$23,7

Lentil Salad
Marinated shitake mushrooms, oven-roasted tomatoes, pico de gallo and mesclun.
$18,9

Add a side of grilled chicken + $8,0

Quinoa Salad
Charred carrots, cucumber taboule, crunchy Richie potatoes and mesclun.
$18,9

Add a side of grilled chicken + $8,0

Seasonal Creamy Soup
Ask your server for the day's offering.
$16,2

Seasonal Soup (V)
Ask your server for the day's offering.
$9,6

Chilaquiles
Red mole, fresh farmer's cheese, avocado and pico de gallo.
$14,5

With an egg $16,9
With chicken $19,2

Yellow Corn Arepa
Colombian sour cream, grilled fresh cheese and pico de gallo.
$15,7

White Corn Arepa
Siete Cueros cheese, creamy guacamole and slow cooked, shredded beef chuck.
$19,6

Empanadas (x3)
Chorizo, hogao (Colombian salsa), and yellow potatoes.
$9,5

Smothered Native Potatoes
Smothered in melted cheese and hogao (Colombian salsa).
$15,5

With an egg $18,5
With shredded beef chuck $21,5

Homemade Chorizo
Served with lime and white corn arepa.
$10,6

Homemade Patacón
Fried plantain, creamy avocado, Colombian salsa (hogao) and chili jam.
$10,3

Fried Chicken
Marinated with spices and slow-cooked for six hours. Comes with guatila kimchi or our house side salad.
$23,5

Grilled Chicken Sandwich*
Chimichurri, buffalo mozzarella, bacon and tomato jam.
$26,9

Hummus Sandwich* (V)
Marinated mushrooms, seeds, nuts and grilled tomatoes.
$25,9

Choripán*
Homemade sausage, chimichurri, lettuce, and Colombian salsa (hogao).
$22,3

Crispy Pork Belly Sandwich*
Spicy carrots, aioli and tucupi (umami-rich sauce made from fermented yucca).
$21,9

**Choose from a side of french fries or salad*

(V) Vegan Option

ADD-ONS

Chicken	$8,0	Avocado	$3,9
Egg	$3,5	Hogao	$2,1
Buffalo Mozzarella	$5,3	Sourdough Bread	$2,5
Bacon	$4,8	French Fries	$4,9
		Scoop of Ice Cream	$6,2

PASTRY

Pandebono
$3,9

Pandeyuca
$4,2

Croissant
$4,5

Almond Croissant
$8,2

Pastry Heart
$6,5

Capuccino Panna Cota
$8,9

Cookie
Chocolate
Oatmeal
Jam
$6,2

Cheesecake
$9,3

Chocolate Nougat
$7,8

Cake
Chocolate
Carrot
Banana and Chocolate
$8,9

Add a scoop of ice cream + $6,2

COFFEE AND OTHER BEVERAGES,

all day, everyday.

HOT BEVERAGES

Filtered			
Azahar Coffee	$5,6	-	-
Dripper	$7,0	-	-
Chemex	-	$11,9	$17,2
French Press	-	$11,9	$17,2

Espresso			
Espresso	$5,0	Cappuccino ↳ With Irish Cream	$7,4 $9,9
Macchiato	$5,8		
Flat White	$7,0	Latte ↳ With Irish Cream	$7,7 $9,9
Mocha	$10,2		

Coffee Tasting
$ 12,9

Three of our regional coffees selected to offer a cupping experience. Ideal for identifying cup profiles and specific attributes of Colombian coffees.

Our cow's milk comes from a pasture-grazed, hormone-free herd and was short shelf-life pasteurized.

Non-dairy option: cashew milk + $3,5

Irish Coffee
Filtered coffee, whiskey and whipped cream.
$9,9

Tinto Campesino
Black coffee sweetened with cinnamon, clove and panela (unrefined cane sugar).
$7,7

Chai
$10,2

Tea
White
Green
Black
Floral
Fruity
$8,9

Cacao Blend 70%
$8,9

Cacao Origin 60%
$9,5

COLD BEVERAGES

Rainbow
Shot of espresso, mango and lulo syrup and sparkling water.
$7,2

Cold Brew
$5,5

Affogato
$12,4

Coffee Malted Milkshake
Shot of espresso, chocolate wafer, vanilla ice cream, milk and whipped cream.
$13,5

Juices
Orange $7,9
Strawberry and Banana $7,9
Mango and Pineapple $7,9
Feijoa y guanabana $7,9
Pineapple, peppermint and ginger $7,9
Purple passionfruit and mango $8,9

Sodas
Lulo
Ginger and Chili
Watermelon
Lemongrass
$7,2

Still / Sparkling Water
$5,9

Beer (bottle)
$9,5

Michelada
$10,3

Natural Wine (bottle)
Occhipinti SP68 Bianco
Moscato, Albanello
Sicily - Italy
$156,9

AZAHAR Café

AZAHARCOFFEE.COM @AZAHARCOFFEE

Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, el cual podrá ser aceptado, rechazado o modificado, de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al momento de solicitar la cuenta indíquele a la persona que lo atiende si quiere que dicho valor sea o no incluido en la factura o indíquele el valor que quiere dar como propina. En este establecimiento de comercio los dineros recogidos por concepto de propina se destinan en un 100% a todo el personal del área de servicios y preparación de alimentos de la empresa. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina, comuníquese con la línea exclusiva dispuesta en Bogotá para atender las inquietudes sobre el tema: 702 6387 o a la línea de atención al ciudadano de la Superintendencia de Industria y Comercio, para que radique su queja: 592 0400 en Bogotá o para el resto del país línea gratuita nacional: 01 8000 910 165.

The prices on this menu are shown in COP (Colombian Pesos).