



ESPERTI

CAFÉ DE ESPECIALIDAD



ESPERTI

CAFÉ DE ESPECIALIDAD

Somos un café de especialidad donde la calidad es primordial y la variedad de sabores es nuestro lema. Para nosotros el buen café es como un buen vino. Te invitamos a unirte a este viaje y esperamos que te encante el café tanto como a nosotros.

SANDWICHES

Sandwich Mixto

Queso mozzarella, jamón ahumado y mantequilla.

13.0

Caprese Confitado

Queso mozzarella, tomate confitado y pesto. Servido en pan de centeno.

13.0

Tostón de Palta y Tocino

Tostón de pan artesanal servido con palta molida y tocino crocante.

13.0

Sandwich Campesino

Pollo deshilachado, mayonesa de la casa, palta y tomate confitado.

13.0

Pollo al Apio

El clásico. Sandwich de pollo, mayonesa, lechuga y apio.

13.0

Chicken Curry

Uno de nuestros favoritos. Sandwich de pollo al curry y palta.

13.0

Vegan Curry

Nuestra opción vegana. Sandwich de champiñones al curry y palta.

13.0

DESAYUNOS

Huevos Revueltos

Para comenzar bien el día. Servido con pan artesanal.

13.0

Empanadas

Calzone, Pollo y Champiñones, Rocoto, Lomo Saltado, Ají de Gallina, Vegana

7.0

POSTRES

Carrot Cake

11.0

Torta de Chocolate

11.0

Red Velvet Cake

11.0

Keke Esperti

7.0

3 Leches

11.0

Crema Volteada

8.0

Pie de Limón

8.0

Affogato

9.5

Brownie

7.0

Brownie con Helado

11.0

BEBIDAS CALIENTES

Simple/Doble

Espresso

5.0 / 6.0

Espresso Cortado

6.0 / 7.0

Espresso Macchiato

6.0 / 7.0

Café Americano

6.5

Café Latte

8.5

Capuccino

8.5

Mochaccino

11.0

Chocolate Caliente

10.0

Flat White

10.0

MÉTODOS



V60 9.0
Método descendente

Se obtiene una taza con cuerpo, textura sedosa, aromática y con acidez que se transforma en dulzor.



Prensa Francesa 9.0
Método de inmersión

Se obtiene una taza con cuerpo medio, apariencia turbia, textura un poco terrosa y sabor alcalino.



Moka 9.0
Método de inmersión

Método italiano que da un concentrado de fantástico sabor. Se obtiene como resultado algo parecido a un espresso.



Chemex 15.0
Método descendente

Se obtiene una taza de menor cuerpo, mayor dulzor, nula acidez y muy limpia (sin residuos).



Cold Brew 7.5
Mezcla en frío

Café ligero, menos amargo, pero con cuerpo. Con matices y sabores intensos. Se hace en frío por 24 horas.



Cold Brew Latte 9.5
Mezcla en frío

Nuestro Cold Brew convertido en Latte. Preparación en frío con leche. Sabor intenso y dulce.



Aeropress 9.0
Método de inmersión

Se obtiene una taza con mucho cuerpo, acidez, dulzor y un post gusto muy largo.

FRAPPES

Frapperti de Café	10.0
Frapperti Mocha	12.0
Frapperti de Chocolate	11.0
Frapperti de Cookies & Cream	12.0
Frapperti de Frutos Rojos	10.0

MILKSHAKE

Café	11.0
Mocha	13.0
Chocolate	12.0
Cookies & Cream	13.0
Fruta	13.0

ICED

Iced Cappuccino	8.5
Iced Mochaccino	11.0
Iced Chocolate	10.0
Iced Americano	6.5
Iced Latte	8.5

JUGOS

Jugo de Naranja	7.0
Jugo de Papaya	7.0
Esperiti Frutado	8.0
Fresa, plátano y naranja	
La Fresca	9.0
Café cold brew, soda y limón	
El Experto	9.0
Café cold brew, naranja y almíbar	
Nana Luisa	8.0
Naranja y Hierba Luisa	

BEBIDAS QUE ACOMPAÑAN

Ca'Pisco	11.0
Americano Piteado	7.5
Con 1/2 oz de pisco	
Cerveza Artesanal	13.0
Frapperti Baileys / Kalua	15.0
Milkshake Baileys / Kalua	17.0

