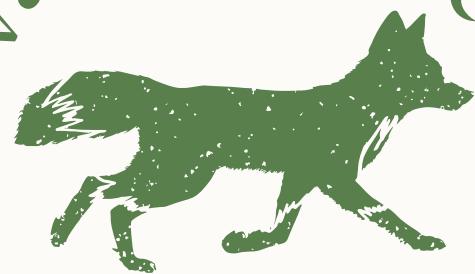


Valiente café



Café de especialidad / Cursos de barismo

No usamos ingredientes de origen animal.

Bebidas calientes

Agua de panela	\$8.000	Carajillo	\$11.000
Americano 6 Oz	\$7.400	Chocolate 6 Oz	\$8.900
Americano 9 Oz	\$8.000	Chocolate 9 Oz	\$9.900
Aromática de flor de Jamaica	\$8.000	Espresso doble	\$8.000
Aromática de frutas	\$8.900	Espresso sencillo	\$7.400
Aromática de hierbas	\$7.500	Flat white	\$9.900
Café Campesino	\$9.000	Macchiato 3 Oz	\$8.400
Café Latte 6 Oz	\$8.900	Macchiato 6 Oz	\$9.900
Café Latte 9 Oz	\$9.900	Mocaccino 9 Oz	\$11.400
Café filtrado x 1	\$9.900	Té matcha	\$12.000
Café filtrado x 2	\$18.000	Té Stash en agua	\$8.900
Café filtrado x 3	\$27.000	Té en bebida vegetal	\$9.900
Cappuccino 6 Oz	\$8.900	Té chai - Diosa	\$10.900
Cappuccino 9 Oz	\$9.900		

Bebidas frías

Agua	\$5.800
Cerveza Tres Cordilleras	\$11.000
Cerveza artesanal	\$13.000
Cold Brew	\$14.000
Copa de vino	\$17.000
Espresso affogato	\$13.000
Gaseosa de frutas	\$9.000
Granizado de café	\$13.000
Jugo	\$11.900
Jugo en bebida vegetal	\$15.000
Kombucha	\$9.500
Malteada de café	\$17.000
Soda de la casa	\$11.000
Vaso de bebida vegetal	\$8.000

Desayunos & Acompañamientos de sal

Granola de la casa 

Con yogurt de coco y fruta de temporada.

\$22.000

Croissant 

\$7.500

Tamal tolimense 

Arroz, arveja, proteína de garbanzo, quinua, zanahoria, entre otros.

\$12.500

Empanada de papa x2 

\$14.000

Tamal de pipián

Papa criolla, arroz, arveja, harina de maíz, proteína de soya, gluten, quinua, entre otros.

\$12.500

Empanada horneada 

\$8.500

Quinua, salchicha de soya y pimentón.

Tamal grande

Gluten, arveja, maíz, arroz, proteína de soya, papa, quinua, entre otros.

\$17.500



Tamal con bebida de café o chocolate

\$21.000

Tartine

Pan de masa madre y hummus de garbanzo con:

- Tomates secos y pesto.
- Aguacate y tomates cherry.
- Remolacha, aguacate y rábanos.

\$23.200



Tofus revueltos  

Con cebolla y tomate, arepa de peto y bebida de café o chocolate.

\$21.500



Waffle de avena 

Con almendras, dátiles, fruta de temporada y mermelada o chocolate.

\$19.000

 Libre de gluten.

 Sin azúcar.

 Sin nueces.

Acompañamientos dulces

Bombón	\$5.000	Muffin	\$9.900
Brownie	\$8.800	Almendra, harina de arroz, panela orgánica, frambuesas y arándanos.	
Brownie con helado	\$16.000		
Cheesecake de marañón	\$16.000	Pavlova	\$13.000
Galleta de dátiles y almendra, crema de marañón y coco con fruta o mermelada.		Merengue, crema y frutas de temporada.	
Galleta de avena con chocolate o arándanos	\$7.000	Perlas del trópico	\$11.000
Helado (1 bola)	\$7.900	Perlas de tapioca, leche de coco y mermelada de mango.	
Helado (2 bolas)	\$14.000	Porción de torta	\$12.000

@@ Libre de gluten.

@@ Sin azúcar.

@@ Sin nueces.

Para llevar

Café en grano o molido.
Mantequilla de maní.
Mantequilla de almendras.
Ají.
Tortas completas:
• 12 a 15 porciones.
• 6 a 8 porciones.
• 3 a 4 porciones.

Botella de vino.
Bebida vegetal.
Matcha.
Tamal.



Contáctanos

+57 315 784 5433

Síguenos

@valientecafevegano

Visítanos

Calle 26D #4-15
La Macarena, Bogotá.