



# Coctelería



*Lunes*

Margarita Jimador  
2x \$5.000

*Martes*

Gin Tonic June  
2x \$5.000



*Miércoles*

Midnight Cinamon  
con Busker  
2x \$6.000



*Jueves*

Pure Passion  
con Svedka  
2x \$5.000



*Viernes*

Mezcalitas de  
maracuyá El Recuerdo  
2x \$5.000



## Nuestros métodos de Café

### v60



Se caracteriza por su forma en V con un ángulo de 60 grados. Los atributos en el v60, una taza de textura limpia y consistente que resalta la dulzura y la acidez del grano. El método permite controlar el flujo de agua sobre el café lo que ayuda a conseguir una mejor extracción y un café de mayor calidad con un cuerpo sedoso y un sabor frutal. Fue creado por la empresa HARIO en el 2006.

### Vandola



Hecho a mano por un alfarero costarricense en 2015 con un barro preparado especialmente para cerámica, La vandola potencia los sabores del café especialmente aquellos que caracterizan al grano por su dulzor. Resalta los sabores más delicados del café. La válvula de oxigenación juega un papel crucial en la liberación de aromas y sabores.

### Chemex



El café de especialidad preparado con Chemex tiene un sabor limpio y equilibrado, con notas de frutas y flores, Cuerpo medio y sedoso, Acidez brillante y agradable. Es una cafetera diseñada por el químico alemán Peter Schlumbohm en la década de 1940.

### Prensa Francesa



Permite una extracción completa de los aceites esenciales y sabores del café. Fue patentada por primera vez en 1929 por el diseñador italiano Attilio Calimani. El filtro de malla permite que los aceites naturales del café pasen a la taza, lo que resulta en un sabor más completo. Resalta notas frutales, florales y de chocolate presentes en el café de especialidad.

