



IXCACAU®

TÉ · CHOCOLATE · CAFÉ

BRUNCH

Morning tea | No incluye bebida

Scone con mermelada y mantequilla, huevo en cocotte, mini sándwich de jamón y queso en croissant, tapa de salmón ahumado y mini parfait de granola Ixcacau® con yogurt griego, banano y fresa, servidos en un galletero de dos pisos **\$39.9**

Huevos al purgatorio

Dos huevos en salsa de tomates naturales con peperoncino, albahaca y queso parmesano (ligeramente picante) **\$17.5**

Huevos en cocotte

Un huevo hecho al horno en ramekin, con queso holandés y crema de leche, gratinado con queso parmesano **\$8.9**
Huevo adicional **\$3.9**

Tostadas francesas

En pan brioche con frambuesas, mantequilla y syrup de rosas **\$23.2**

Waffles de pandeyuca

Con mantequilla y miel de abejas **\$9.9**
Con huevo poché y salsa holandesa **\$16.5**
Adición de rollo suizo Koller® **\$12.5**
Adición de salmón ahumado **\$14.5**

Panes

Canasta de pandeyucas (5 unidades) **\$10.6**
Scones con mantequilla y mermelada hecha en casa (2 unidades) **\$9.4**
Palitos de queso (2 unidades) **\$6.9**

Varios

Quiche lorraine (jamón, queso y tocineta) sin ensalada **\$20**
Quiche de tomate y albahaca sin ensalada **\$20**
Bowl de frutas de temporada **\$13.5**
Porción de queso campesino **\$6.5**
Parfait con yogurt griego, granola Ixcacau®, frutos rojos, banano y miel de abejas **\$17.7**

ALMUERZO | CENA

Sopas | Nuestras sopas son elaboradas con caldo de vegetales hecho en casa

Sopa de tomate con croutons de hierbas **\$14.5**
Sopa de ahuyama con leche de coco, curry y cilantro **\$14.5**
Sopa de espinaca con viruta de papa y crema de leche **\$14.5**
Sopa de lentejas con moneditas de plátano **\$15**
Sopa de verduras con pollo **\$18.5**
Sopa de cebolla estilo francés con una rodaja de pan, quesos mozzarella y gruyère, gratinada con queso parmesano **\$18.5**

Ensaladas

Waldorf | mezcla de lechugas, manzana, apio, uvas pasas, nueces y la tradicional vinagreta cremosa del hotel Waldorf Astoria de Nueva York **\$21**

César | lechuga romana, croutons de hierbas y escamas de queso parmesano con vinagreta César **\$26**

De peras y queso azul | mezcla de lechugas, pera, cranberries, queso azul, nueces caramelizadas y vinagreta balsámica **\$26**

Adición de pechuga de pollo **\$12**
Adición de jamón serrano **\$12**
Adición de pechuga de pavo al horno **\$15.5**

Quiches | Tartaleta francesa a base de quesos y huevo, acompañada con ensalada de la casa

Quiche lorraine (jamón, queso y tocineta) **\$28.4**
Quiche de tomate y albahaca **\$28.4**
Quiche de jamón serrano y queso brie **\$30.7**
Quiche de queso manchego y setas **\$31**
Quiche de espárragos verdes y queso azul **\$30.7**

Sándwiches | Acompañados con ensalada de la casa y papas chips

Sándwich de queso fundido | con aceite de trufa **\$29**
Sándwich de jamón serrano | con queso mozzarella, pesto de albahaca y tomate **\$39.8**
Sándwich de pechuga de pavo | con tocineta, queso holandés, lechuga y pesto de tomates secos **\$39.8**
Club sándwich | con jamón de cerdo, queso holandés, pechuga de pollo, tocineta, huevo frito, lechuga y tomate **\$38.9**

Platos horneados | 20 minutos

Lasaña de pollo | con tocineta, jamón, mezcla de quesos, salsa napolitana y salsa blanca, acompañada con ensalada de la casa **\$39.5**

Lasaña de carne | con salsa boloñesa, salsa blanca y mezcla de quesos, acompañada con ensalada de la casa **\$39.5**

Vol-au-vent | cesta de hojaldre rellena de pollo con champiñones, acompañada con ensalada de peras y queso azul **\$44.9**

Canelones | rellenos de queso ricotta y espinaca con salsa napolitana y queso parmesano, acompañados con ensalada de la casa **\$44**

Berenjenas parmesanas | berenjenas asadas con queso mozzarella, salsa napolitana y queso parmesano, acompañadas con ensalada de la casa **\$39.5**

VARIOS

Pasta Primavera \$38.6

Pasta corta con queso mozzarella de búfala, tomates uvalina, pesto de albahaca, tomates secos, aceitunas y queso parmesano

Adición de jamón serrano \$12

Tortilla española | Tortilla de huevo con papas y cebolla en aceite de oliva \$18

Adición de jamón serrano \$12

Adición de chorizo español \$10

Adición de pimentones asados \$7

Pasteles

Pastel de pollo | pastel danés en masa de hojaldre relleno de pollo con salsa blanca \$13.5

Pastel caprese | pastel danés en masa de hojaldre relleno de queso mozzarella, tomates secos y albahaca \$12.5

Adición de ensalada de la casa \$8.4

AFTERNOON TEA

Afternoon tea clásico | No incluye bebida

Scone con mermelada y mantequilla, mini sándwich, mini quiche, finger sándwich, macaron y petit four, servidos en un galletero de dos pisos \$34.5

Afternoon tea de sal | No incluye bebida

Scone con mantequilla, mini sándwich, mini quiche, finger sándwich, mini pincho de queso bocconcini y tomate cherry y mini palito de queso, servidos en un galletero de dos pisos \$32.4

POSTRES | PASTELERÍA

Macarons franceses

Sabores: chocolate, vainilla, pétalo de rosa, avellana, dulce de leche, mandarina, frambuesa, blueberry, limón, piña colada, frutos del bosque, lychee, cappuccino, coco, maracuyá, pistacho \$4.8

Bûche macaron | tronco de mousse de chocolate con bizcocho de chocolate y praliné de nueces, cubierto con ganache de chocolate y decorado con mini macarons de chocolate \$13.5

Galleta doble chocolate | recién horneada, con helado de vainilla \$13.5

Soufflé de chocolate | recién horneado, con helado de vainilla \$16.5

Banoffee pie | tartaleta rellena de caramelo toffee y rodajas de banano, decorada con crema batida y chocolate \$17.5

Frozen lemon pie | tartaleta con nueces molidas, rellena de helado cremoso de limón, decorada con picos de merengue \$15

Apple crumble pie | tartaleta caliente rellena de manzana caramelizada con un toque de canela, decorada con migas de galleta, con helado de vainilla \$16.5

Pecan pie | tartaleta caliente con relleno meloso de nuez pecana, con helado de vainilla \$18.5

Pie de frutos del bosque | tartaleta rellena de mousse de chocolate blanco y decorada con fresas, frambuesas, blueberries y pistacho molido \$18.5

Pavlova de frutos rojos | merengues con crema batida, frutos rojos de temporada, salsa de chocolate y almendras tostadas \$15.5

Pastelería

Scones (2 unidades) \$9.4

Torta de chocolate \$9

Torta de banano o zanahoria \$8

Mini quiches \$5

CONGELADOS PARA LLEVAR

Quiches

Quiche lorraine (jamón, queso y tocineta) \$18.9

Quiche de tomate y albahaca \$18.9

Quiche de jamón serrano y queso brie \$21.5

Quiche de queso manchego y setas \$21.5

Quiche de espárragos verdes y queso azul \$21.5

Platos al horno

Lasaña de pollo \$29

Lasaña de carne \$29

Canelones de ricotta y espinaca \$35.6

Berenjenas parmesanas \$31.1

Snacks

Scones (8 unidades) \$28.5

Pandeyucas (12 unidades) \$11.5

Palitos de queso (10 unidades) \$23.2

Palitos de queso (18 unidades) \$41.5

Pasteles

Pastel de pollo \$12.5

Pastel caprese (queso mozzarella, tomates secos y albahaca) \$11.5

Sopas

Sopa de tomate \$12.5

Sopa de ahuyama \$12.5

Sopa de espinaca \$12.5

Sopa de lentejas \$13

Sopa de verduras con pollo \$15.5

Sopa de cebolla \$13

BEBIDAS

Tés e infusiones

Té negro

Earl grey **\$9.7**

Earl grey aromatizado con bergamota y flor de malva azul **\$9.7**

English breakfast **\$9.7**

Té negro Ixcacau® (de macarons) **\$9.7**

Té Blanco

Pai mu tan aromatizado con arándanos rojos y lychees **\$10.9**

Té oscuro (Pu-erh)

Pu-erh amaretto **\$10.9**

Pu-erh frutas de la pasión: mango, maracuyá y pétalos de girasol **\$10.9**

Pu-erh mora silvestre **\$10.9**

Té verde

Té verde aromatizado con vainilla y jazmín **\$9.7**

Noches de Toronto: naranja, rosa, almendra, limonaria y canela **\$9.7**

Sencha fresas con champaña y pimienta roja **\$9.7**

Té azul

Milk oolong **\$9.7**

Rooibos (Sin cafeína)

Mandelino: almendra y hojas de fresa **\$9.7**

Dulce tentación: caramelo y nuez **\$9.7**

Jardín de rosas **\$9.7**

Infusiones de frutas (sin cafeína)

Infusión de frutas amarillas: piña, papaya, mango, manzana, pera y botones de rosas amarillas **\$9.7**

Mandarina, pera y jengibre **\$9.7**

Cesta de frutas: manzana, naranja, fresa, frambuesa y vainilla **\$9.7**

Infusión Ixcacau® (de macarons) **\$9.7**

Jardín de frambuesas: piña, frambuesa, bayas goji, flor de hibiscus y naranja **\$9.7**

Calientes

Café

Americano **\$5.5**

Espresso **\$5.5**

Cappuccino pequeño **\$6.5**

Cappuccino **\$8.4**

Latte **\$6.5**

Macchiato **\$5.9**

Chocolate

Chocolate francés (espeso) **\$9**

Chocolate clásico **\$9**

Chocolate con mini marmelos **\$9.5**

Milo® caliente **\$9**

Opción leche de almendras **+\$3.5**

Frías

Iced tea Ixcacau® con infusión de frutos rojos, limonaria, jengibre y jugo de naranja **\$10.5**

Jugo de naranja (recién exprimido) **\$9.6**

Jugo de mandarina (recién exprimido) **\$10.3**

Jugo de frambuesa **\$12**

Jugo de fresa y lychee **\$10.5**

Limonada natural **\$7.5**

Milo® frío **\$9**

Mimosa **\$14.9**

Cerveza Stella Artois® (330ml) **\$15.4**

Agua con gas / sin gas **\$6**

www.ixcacau.com | IG: @ixcacau TikTok: @ixcacau_

Calle 81 # 8-64 | +57 317 365 42 26 | (601) 300 23 71

C.C Andino piso 4 local k1 | +57 317 438 52 32

NOTA: Precios en miles de pesos colombianos.

Prohíbese el expendio de bebidas embriagantes a menores de edad. Ley 124 de 1994.

ADVERTENCIA PROPINA: Se informa a los consumidores que este establecimiento de comercio sugiere a sus consumidores una propina correspondiente al 10% del valor de la cuenta, la cual podrá ser aceptada, rechazada o modificada por usted de acuerdo con su valoración del servicio prestado. Al solicitar su cuenta, por favor indique si desea que dicho valor sea incluido en la factura o aclare el valor que desea incluir como propina. En caso de que tenga algún inconveniente con el cobro de la propina comuníquese con la línea de atención de la Superintendencia de Industria y Comercio. Teléfono en Bogotá 601 6513240, para el resto del país línea gratuita nacional 018000-91-0165.