

FELICES DE VERTE

Bienvenidos

¿QUÉ
MOMENTO
ES
ESTE?



La Catedral
CAFÉ

Desayuno y Brunch

Todos nuestros desayunos van acompañados de una bebida caliente y jugo natural

- ★ **WAFFLES:** huevos al gusto, queso rallado, tocineta y miel \$30.000
- ★ **TOSTADA ESPECIAL:** con salsa casera de tomate, aguacate, tocineta, omelette de huevo con champiñones, tomates cherry y rúgula \$30.000
- SALUDABLE:** huevos tibios, granola casera, yogurt de frutos rojos y porción de fruta \$26.000
- CREPE PROSCIUTTO:** jamón y queso con salsa bechamel, prosciutto italiano, huevos fritos y ensalada con aguacate y tomate \$30.000
- SHAKSHUKA:** huevos en cazuela con salsa a base de tomate y especias, queso parmesano y pico de gallo \$30.000
- TÍPICO:** tamal pequeño, huevos fritos, porción de queso y pan viena \$30.000
- PODEROSO:** lomo de res, huevos fritos, arroz y papas a la francesa \$30.000
- AMERICANO:** huevos al gusto y pan viena \$19.500
- CROISSANT:** huevos al gusto, croissant de mantequilla, jamón y queso \$24.500

- ★ **ENSALADA DE FRUTAS:** con queso, crema de leche y helado \$26.000
- PORCIÓN DE FRUTA** \$9.500
- PANCAKES** con miel de maple \$13.000
- PANCAKES CON FRUTA** y miel de maple \$20.000
- AREPA:** \$5.000 **AREPA CON QUESO** \$8.000
- PARFAIT:** granola casera, yogurt de frutos rojos, fresas, cerezas, arándanos y moras \$18.000
- HUEVOS:** revueltos, pericos o fritos con pan viena \$8.500
- HUEVOS CON ADICIONES** a elegir 2 opciones: \$12.500
salchicha, jamón, queso, queso parmesano, tocineta o champiñones.
Acompañado de croissant de mantequilla



★ **PRODUCTOS
NUEVOS**
en el menú

Cafés Especiales

Cafés de Nariño y otras regiones,
preguntar disponibilidad

CHEMEX	\$12.000
PRENSA FRANCESA	\$12.000
SIPHON	\$15.000
V60	\$12.000
★ AEROPRESS	\$12.000

Bebidas con Café de Nariño

• ESPRESSO	\$4.500
• MACCHIATO: espresso con un toque de leche	\$5.500
AMERICANO	\$5.000
★ TINTO CAMPESINO	\$5.500
CAFÉ LATTE	\$6.500
★ CAFÉ LATTE DE ROSAS	\$10.000
★ CAFÉ LATTE DE LAVANDA	\$10.000
CAPUCHINO	\$7.500
CAPUCHINO GOLDEN MILK: masala, pimienta, estevia y canela	\$9.000
CAPUCHINO ESPECIAL: vainilla, amaretto o caramelo	\$11.000
CAPUCHINO CON LICOR: Baileys, amaretto o whisky	\$15.500
CAPUCHINO con chantilly	\$11.000
MOCACHINO	\$8.500
MOCACHINO con chantilly	\$12.000
CAFÉ IRLANDES con whisky y chantilly	\$16.500



Bebidas Calientes

CHOCOLATE	\$6.500
CHOCOLATE CON QUESO	\$10.500
CHOCOLATE VIENÉS	\$10.000
BABYCCINO: leche saborizada con vainilla, amaretto o caramelo	\$6.200
MILO CALIENTE	\$8.500
★ AGUA DE PANELA con queso	\$9.000
★ MATCHA LATTE con miel	\$9.000
★ MOON MILK LATTE: con golden milk y ashwagandha. Confortable bebida para reducir estrés y la ansiedad, recuperador de sueño	\$9.000

Infusiones

INFUSIÓN AMOR PERFECTO: antioxidante, contiene hibisco, hierbabuena, naranja, limonaria y rosas silvestres	\$12.000
INFUSIÓN SERENIDAD: poder relajante, excelente para manejar el estrés y la ansiedad, contiene lavanda, tilo, pasiflora, pétalos de manzanilla y caléndula	\$12.000
INFUSIÓN ETÉREO: ayuda a eliminar toxinas del organismo y es estimulante, contiene hibisco, té verde, canela, cola de caballo	\$12.000
★ INFUSIÓN DE HADAS FEÉRICO: relajante, contiene hibisco, lavanda, hipérico y salvia	\$12.000
★ TE ROJO PU ERH: quemador de grasas natural, acelera el metabolismo y mejora el estado de ánimo	\$8.000
AROMÁTICA NATURAL O BOLSITA	\$4.500
AROMÁTICA HIERBAS Y FRUTAS NATURALES	\$6.000
TÉ NEGRO EN AGUA	\$5.000
TÉ NEGRO EN LECHE	\$7.500
TÉ INGLÉS: english breakfast, earl gray, té verde, frutos rojos y otras variedades de té negro en agua o en leche	\$7.000



Jugos y Batidos



LIMONADA	\$6.000
★ LIMONADA DE LAVANDA	\$11.000
★ LIMONADA DE SANDÍA	\$11.000
LIMONADA DE COCO	\$11.000
LIMONADA HIERBABUENA	\$11.000
LIMONADA JENGIBRE	\$11.000
LIMONADA ROSAS	\$11.000
LIMONADA CEREZA	\$11.000
LIMONADA MANGO	\$11.000
JUGO EN AGUA: mandarina, maracuyá, feijoa, lulo, tomate de árbol, mango, guanábana, fresa, piña, papaya, mora, coco, guayaba	\$8.500
JUGO EN LECHE: maracuyá, feijoa, lulo, tomate de árbol, mango, guanábana, fresa, mora, coco	\$10.500
JUGO DE NARANJA	\$10.500
BATIDO TROPICAL: mango, fresa y piña	\$12.000
BATIDO VERANO: piña, jengibre y hierbabuena	\$12.000
BATIDO VERDE: naranja, pepino, apio y perejil	\$12.000
★ BATIDO MARACU/MANGO en agua o leche	\$12.000
★ BATIDO MATCHA: té matcha, leche, banano, hielo y miel	\$12.000

Bebidas Frías

GRANIZADO DE CAFÉ	\$11.500
GRANIZADO DE CAFÉ CON CHANTILLY	\$15.000
GRANIZADO DE CAFÉ ESPECIAL	\$18.500
con vainilla, amaretto o caramelo y chantilly	
GRANIZADO DE CAFÉ CON LICOR:	\$23.000
Baileys, amaretto o whisky y chantilly	
MALTEADA	\$11.000
AVENA	\$6.000
MILO FRÍO	\$8.500
TÉ HELADO: durazno, limón, frutos rojos	\$6.500
TÉ HATSU	\$9.000
GASEOSA	\$6.000
AGUA BOTELLA	\$5.500
LECHE VASO	\$5.000
★ SODA HATSU	\$6.000
★ YOGURT VASO	\$6.000
SODA MICHELADA	\$9.000

Sodas Italianas

ROSAS Y LYCHEES: elegante, sutil y aromática	\$19.000
FRUTOS ROJOS: arándanos, cerezas y fresas	\$19.000
CÍTRICA: limón y lavanda	\$19.000
★ TROPICAL: naranja, maracuyá y guayaba	\$19.000

Bebidas con licor

HERVIDOS: lulo, maracuyá, mora o feijoa	\$18.000
VINO CALIENTE: anís, canela y clavo de olor con jugo de naranja	\$16.500
CERVEZA NACIONAL	\$9.000
CERVEZA IMPORTADA	\$15.000
MICHELADA: vaso con limón y sal	\$3.000
★ MOJITO: ron, soda, azúcar, hierbabuena y limón	\$35.000
★ APEROL SPRITZ: prosecco, aperol, naranja	\$30.000
★ DRY MARTINI: ginebra Tanqueray y vermut	\$40.000
★ GIN TONIC: ginebra Tanqueray y tónica	\$40.000
★ PIÑA COLADA: ron, piña y coco	\$30.000
★ SANGRÍA JARRA: tinto o blanco	\$125.000

★ **PRODUCTOS
NUEVOS**
en el menú



Empanadas y Típicos

EMPANADA AÑEJO con ají de maní	\$3.600
EMPANADA HARINA con azúcar	\$3.400
QUIMBOLITO	\$5.000
MINITAMAL	\$8.500
TAMAL	\$14.000
PORCIÓN DE LAPINGACHOS con ensalada	\$12.000
PERNIL DE CERDO con lapingachos y ensalada	\$22.500

Combos y Onces

COMBO CHOCOLATE: tamalito, galletas, queso, pan de yuca y bebida caliente grande. **\$26.000**

COMBO COMPARTIR: croissant de mantequilla, rollo de canela, pan viena, incluye dos bebidas calientes. **\$28.000**

COMBO ONCES: plato con mini chicharronas, mini bonetes y mini croissants, incluye dos bebidas calientes **\$26.000**

COMBO HORASITE: con lapingachos, empanadas de añejo y quimbolito, incluye dos bebidas calientes. **\$30.000**

COMBO BONITICO: con tamalito, empanada de añejo y quimbolito, incluye dos bebidas calientes. **\$29.000**



Panadería

★ WAFFLES DE PAN DE YUCA	\$8.000
★ PASTEL DE QUESO	\$6.000
ALMOJABANA	\$4.500
CROISSANT MANTEQUILLA	\$4.500
CROISSANT: Arequipe - Frutos del bosque Chocolate - Limón - Maracuyá - Almendras	\$6.000
CROISSANT JAMÓN Y QUESO	\$6.000
CROISSANT QUESO	\$6.000
BONETE: pastel de dulce cubierto con glasé real	\$3.500
PAN DE YUCA	\$3.000
PAN VIENA 60 gr	\$1.600
PAN VIENA 120 gr	\$2.500
ROLLO: Canela - Chocolate - Italiano	\$5.000
PASTEL DE HOJALDRE: Carne - Pollo - Hawaiano	\$6.500
EMPANADA DE POLLO	\$4.500

Pastelería

CUPCAKE	\$5.000
GALLETAS MIX	\$7.000
MINI CHICHARRONAS DE GUAYABA X6	\$6.000
GALLETÓN: vainilla con chips de chocolate, chocolate, oreo, red velvet con chocolate blanco, pistacho	\$6.500
MACARON FRANCÉS	\$5.000



Pizzas★

FRUTOS SECOS: salsa casera, mozzarella, queso azul, manzanas, rúgula, nueces, dátiles, cebolla caramelizada

SERRANO: salsa casera, mozzarella, jamón serrano, tomates cherry, rúgula, parmesano

GUSTOSA: salsa casera, mozzarella, alcachofas, jamón, champiñones, aceitunas, vinagreta cesar, queso azul y rúgula

DULCE: salsa casera, mozzarella, tocineta, jamón y piña

PEPPERONI: salsa de la casa, mozzarella, pepperoni

HILDA: salsa casera, mozzarella, tomates frescos, tomates secos, pimentón ahumado, pesto de albahaca, aceitunas y alcachofas

PEQUEÑA
4 porciones

GRANDE
8 porciones

\$35.000

\$65.000

\$35.000

\$65.000

\$35.000

\$65.000

\$30.000

\$60.000

\$30.000

\$60.000

\$35.000

\$65.000



Platos fuertes

Platos acompañados de papas a la francesa y ensalada

★ CAMARONES EN SALSA de mango y ají amarillo	\$55.000
FILET MIGNON: lomo de res, tocineta y champiñones	\$52.000
LOMO DE RES AL VINO	\$49.000
SUPREMA DE POLLO: con jamón y queso en salsa Dijon	\$46.000
ALITAS DE POLLO: en salsa BBQ, miel limón o diabla	\$40.000
NUGGETS DE POLLO CROCANTES	\$30.000
: ARROZ ESPECIAL: camarones, pollo y vegetales en salsa teriyaki	\$48.000
SALCHIPAPA	\$22.000
PAPAS A LA FRANCESA	\$16.000

Crepes de sal

POLLO Y CHAMPIÑONES	\$30.000
MEXICANO: carne molida, salsa de tomate casera, queso, lechuga, pico de gallo	\$30.000
POLLO, QUESO Y CHAMPIÑONES	\$36.000
ITALIANO: salsa blanca, pollo, pesto de albahaca, queso, tomates deshidratados y pimenton ahumado	\$36.000
LOMITO STROGANOFF: con salsa de vino y champiñones	\$38.000



Todas nuestras hamburguesas van acompañadas de papas a la francesa y gaseosa

Hamburguesas

RES O POLLO: con queso	\$29.000
POLLO CRISPY: apanado crocante con queso	\$38.000
BARBECUE CON TOCINETA	\$38.000
QUESO AZUL Y CEBOLLA CAMELIZADA	\$38.000
MEXICANA: con aguacate, pico de gallo, jalapeños y salsa picante	\$38.000
ITALIANA: con tomates deshidratados, pimentón ahumado, pesto de albahaca y champiñones	\$38.000
AMERICANA: con tocineta y champiñones	\$38.000

Sanduches

COMBINADO: jamón y queso	\$9.000
PERNIL DE CERDO: con lechuga y tomate	\$15.000
ITALIANO: queso mozzarella, salsa pesto, tomates secos, tomates cherry, pimentones ahumados, y aceitunas	\$19.000
TUNA SALAD: queso, atún con manzanas, nueces pecanas y walnuts, dátiles y mayonesa de la casa	\$20.000
LOMO AL TAMARINDO: lomo de res con cebollas caramelizadas, salsa de tamarindo y naranja	\$27.000
PERNIL CON CHUTNEY: pernil de cerdo con chutney de mango y especias	\$23.000
POLLO EN SALSA BECHAMEL	\$27.000
POLLO ESPECIAL: pechuga de pollo con salsa bechamel con champiñones y queso	\$34.000
POLLO TERIYAKI: filetes de pechuga con vinagreta de cebollita morada en salsa teriyaki y ajonjolí tostado	\$29.000
PULLED PORK: carne de cerdo en salsa barbecue, queso y lechuga	\$25.000
CROQUE MADAME: clásico con pan molde, salsa blanca, jamón, queso y huevos fritos	\$25.000
PROSCIUTTO: queso azul, rúgula, tomates cherry, manzanas y cebollas caramelizadas	\$25.000
CLUB HOUSE: jamón, tocineta, queso, huevo frito, lechuga	\$25.000
COMBO CON PAPAS Y GASEOSA	\$12.000



Postres

★ WAFFLES CON FRUTOS ROJOS helado y chantilly	\$22.000
★ WAFFLES CON FRUTAS: papaya, piña, mango y fresas con helado y chantilly	\$22.000
★ CREPE DULCE: duraznos, fresas y banano con crema de leche, crema de chocolate, helado y chantilly	\$22.000
★ POSTRE DE TRES LECHES	\$9.500
BROWNIE	\$8.500
BROWNIE CON HELADO	\$13.000
PIE DE MANZANA	\$7.500
PIE DE LIMÓN	\$9.000
PIE DE MARACUYÁ	\$9.000
POSTRE DE LIMÓN TRADICIONAL	\$9.000
FLAN DE COCO	\$9.500
CHEESECAKE	\$9.500
TIRAMISÚ	\$9.500
TARTA DE CHOCOLATE	\$9.000
TORTA PERSONAL O PORCIÓN	\$7.500
TORTA QUESO	\$8.500

Helados

COPA DOBLE	\$7.500
COPA SENCILLA	\$4.500
BANANA SPLIT: combinación de helado de vainilla, fresa y chocolate	\$15.000
COPA FRUTOS ROJOS: helados de vainilla y fresa con frutos rojos, salsa de mora, chantilly y cereza	\$15.000
COPA MARACUYÁ: helado de maracuyá y vainilla con melocotones, salsa de maracuyá y chantilly	\$15.000
COPA PEACH MELBA: helado de vainilla con cerezas fresas y melocotón, crema batida y salsa de mora	\$15.000
COPA SUPREMA: helados de chocolate, arequipe y vainilla con banano, chantilly y salsa de chocolate	\$15.000
COPA TIRAMISÚ: biscochos con amaretto, café espresso, helado de café, vainilla y chantilly	\$15.000
COPA LYCHEES: helado de vainilla, crema de limón, sirope de rosas, lychees y chantilly	\$15.000



Macarons y galletas

CAJA MACARONS x3 \$19.000
CAJA MACARONS x6 \$36.000
CAJA MACARONS x12 \$66.000

CAJA GALLETAS PEQUEÑA media libra \$25.000
CAJA GALLETAS MEDIANA libra \$40.000
CAJA GALLETAS GRANDE dos libras \$85.000

Especiales temporada

CHAMPÚS

\$9.000

PLATO NAVIDEÑO: breva, chilacuan, casquitos de limón con arequipe y buñuelito

\$15.500

DULCE CON QUESO chilacuan, mora, breva casquitos de limón

\$6.500

CUAJADA CON MELADO

\$6.500

★ PRODUCTOS
NUEVOS
en el menú

Tortas

PEQUEÑA 2 a 4 porciones
MEDIANA 6 a 8 porciones
GRANDE 10 a 12 porciones

* Pregunta por nuestras tortas frías, con crema y personalizadas

Sabores

DULCES

- Moka: café, chocolate y vainilla
- Amor persa: pistacho, cardamomo, limón y rosas
- Red velvet: terciopelo rojo de vainilla y cacao
- Arequipe y nueces
- Chocolate con chips de chocolate
- Napolitana: naranja, red velvet y chocolate
- Marmolada: vainilla, chocolate, nueces y chips
- Oreo con pastel de chocolate

FRUTAS Y MÁS

- Mandarina lavanda
- Mora agraz en pastel de vainilla
- Limón
- Frutos rojos: mora, agraz y cereza
- Maracuyá
- Naranja, nueces y semillas de amapola
- Cereza y durazno
- Banano y limón
- Manzana, nueces y amaretto
- Zanahoria con pasas, coco, nueces y canela



Desayunos SORPRESA



* Solicita
nuestro catálogo

Cheesecake



4 a 6 porciones
8 a 10 porciones

Salón privado DE EVENTOS

Capacidad para 36 personas




TRADICIÓN EN MANOS
QUE HACEN MAGIA, SON NUESTRO

Mejor lenguaje

WWW.CAFELACATEDRAL.COM



Cra. 26 # 16-37 Pasto
Tel. 602 7223142

 301 7895662

   @lacatedralpasto