

Kaløpsia

SPECIALTY COFFEE

Antiguo como Michelangelo

ESPRESSO

\$2.200.-

FLAT WHITE

\$3.190.-

AMERICANO

\$2.390.-

MACCHIATO

\$2.690.-

CAPPUCCINO

\$2.590.-

MOCCA

\$3.390.-

LATTE

\$3.390.-

COCOA

\$3.990.-

Café de Autor

DALGONA

Nuestro Café mezclado con un suave caramelo.

\$3.990.-

CHAI COFFEE

Café coronado con canela.

\$3.890.-

PISTACHE CREAM

Affogato con salsa de pistacho y crujiente pistacho.

\$4.290.-

ALMOND KALOPSIA

Nuestro café con base de amareto, coronado con finas láminas de Almendras.

\$4.290.-

CAFÉ COCO

Ligero sabor a coco entre café con base de mantequilla.

\$4.990.-

 KALOPSIACAFE.CL

Kaløpsia

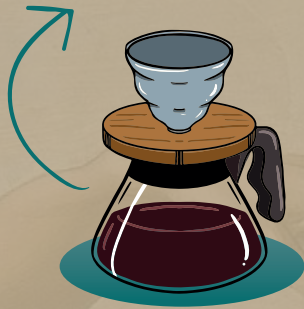
SPECIALTY COFFEE

Métodos de filtrados

Si hacer café es un arte, somos artistas.

V60

\$4.990.-



CHEMEX

\$4.990.-



AEROPRESS

\$4.990.-



Elige tu origen y tu método favorito

Consulta por la disponibilidad del grano
y las recomendaciones de la casa.

Diferenciado por \$510 adicional

 KALOPSIACAFE.CL

Kaløpsia

SPECIALTY COFFEE

Cold Drinks

ICED LATTE

Tradicional Latte frío.

Agrega tu esencia favorita sin costo adicional.

\$3.990.-

ICED COFFEE

Si eres fan del americano, esta es su versión fría.

\$3.990.-

CAFÉ HELADO

La combinación entre el helado de vainilla y el Iced Latte con el lacre de Kalopsia.

\$4.990.-

TIRAMISÚ CAFÉ

Café frío con ingredientes que te llevan a recordar el sabor del postre italiano.

\$4.290.-

MATCHA MARACUYÁ

Base de pulpa de Maracuyá mezclado con MAtcha.

\$4.990.-

ICED MATCHA O CHAI

Tradicionales Matcha y Chai latte en su versión fría.

\$4.990.-

 KALOPSIACAFE.CL

Kaløpsia

SPECIALTY COFFEE

Obras para comer

Kaløpsia ha creado este menú para que acompañes tu café favorito

CAPRESSE

Pan a elección. Queso, rúcula, tomates cherry con suaves tiras dresing de la casa a base de aceite de oliva.

\$4.800.-



HAM

Pan a elección. Base de queso crema, rúcula, tomates cherry, aceitunas verdes y jamón serrano. Aderezado con aceite de oliva y una pizca de sal.

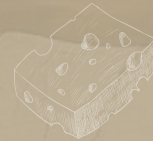
\$6.990.-



CLASSIC

Pan a elección. Queso y jamón de pierna.

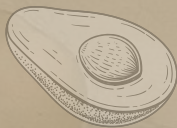
\$3.990.-



TOSTADAS DE DALÍ

Base de palta, tomates coloridos, huevitos duros. Condimentado con toques finos de merkén, pimienta y sal.

\$5.990.-



EL ÚLTIMO PASTRAMI

Pan Ciabatta. Rúcula fresca, queso, pastrami como actor principal coronado de pepino y semillas de mostaza.

\$6.990.-



ALCAPARRA Y GLORIA

Tostadas a base de queso crema, aceitunas verdes, alcaparras y tomates deshidratados. Aderezado de aceite de oliva y ramas de romero.

\$5.990.-



LA MUSA DEL MANÍ

Masa madre con mantequilla de maní untado, mermelada de frutos rojos coronado de banana y toques suaves de Cacao.

\$4.800.-



 KALOPSIACAFE.CL

Kaløpsia

SPECIALTY COFFEE

Mocktails

SANTÍSIMA TRINIDAD

FRAMBUESA+ AJI CACHO E CABRA+ ESPRESSO

Este mocktail combina los tres sabores sagrados: Acidez, amargor y picante. Fusionando la frescura de la frambuesa, la intensidad del aji cacho e cabra y la riqueza del café espresso.

\$5.490.-

CASI PICASSO

ROMERO+ POMELOS + COLD BREW + GINGER

Una obra de arte para disfrutar.

Refrescante que combina el romero, pomelo y nuestro cold brew de la casa.

\$5.490.-

ESPRESSO DE ADÁN

LIMA+ MERKEN+ ESPRESSO

En un mundo perfecto, Michelangelo pensó en este Espresso Tonic con toques de lima y expresó en la creación de Adán.

\$5.490.-

BREWGRONI

CAMPARI+ COLD BREW:

Nos devolvimos al siglo XX. Esta vez hicimos una reducción del campari y lo mezclamos con el cold brew de la casa.

Te damos el amargor y dulzor del famoso negroni.

\$5.490.-

 KALOPSIACAFE.CL