

Nuestro Menú

Amelier Café



Mañana Parisina

Amelier Café



Cafés Calientes

Amelier Café



Espresso \$8.000

El espresso es un café concentrado y fuerte, que se obtiene al pasar agua caliente a presión a través de café molido fino.

Tinto \$8.500

Es café filtrado, a menudo negro o con una pequeña cantidad de agua.

Americano \$9.500

El café americano es una bebida suave y equilibrada hecha diluyendo un espresso con agua caliente. Delicioso y versátil, perfecto para aquellos que prefieren un café más suave.

Cappuccino \$12.000

El cappuccino es un café italiano con espresso, leche vaporizada y espuma de leche, logrando una mezcla equilibrada y deliciosa. **Leche de Almendras = \$14.000**

Café Latte \$11.000

El café latte es un espresso suavizado con leche vaporizada y una capa ligera de espuma. **Leche de Almendras = \$13.000**

Macchiato \$10.000

El macchiato es un café espresso "manchado" con una pequeña cantidad de espuma de leche, creando una bebida fuerte con un toque suave y cremoso.

Leche de Almendras = \$11.500

Café Moka \$14.000

El café moka es una deliciosa mezcla de café espresso, chocolate y leche evaporada, creando una bebida indulgente y reconfortante.

Té Chai de la Casa \$15.000

Una mezcla aromática de especias orientales con notas dulces y picantes

Cafés Fríos

Amelier Café



Americano \$10.000

Una mezcla armoniosa de espresso intenso y agua fría, que resulta en una bebida refrescante con matices robustos y suaves al mismo tiempo.

Affogato \$17.000

Espresso frío sobre helado, fusionando intensidad y suavidad.

Cappuccino \$13.000

Preparado con espresso, leche espumosa e hielo. **Leche de Almendras = \$15.500**

Café Latte \$12.000

El latte frío es una bebida refrescante que mezcla espresso con leche fría, perfecta para disfrutar en climas cálidos. **Leche de Almendras = \$15.000**

Frappé \$13.000

Café helado mezclado con hielo, leche y azúcar para una bebida refrescante y espumosa con crema chantilly.

Limonada de Café \$12.000

Una refrescante combinación que equilibra la intensidad del café frío con la vivacidad cítrica de la limonada, creando una bebida única y estimulante.

Michelada de Café \$18.500

La Michelada de Café es una intrigante fusión de cerveza, limón y café, creando una experiencia única para los amantes del café y la cerveza. ¡Una mezcla audaz para paladares aventureros!

Cold Brew Frutal \$18.000

Una bebida de fuerte cafeína y frutos frescos.

Té Chai de la Casa \$16.500

Una mezcla aromática de especias orientales con notas dulces y picantes



Hojaldrados Amelier

Amelier Café



Croissant 4 Quesos \$10.000

Combina la riqueza del cheddar, la suavidad de mozzarella, la indulgencia de la doble crema y el sabor intenso del parmesano.

Croissant Natural \$8.000

Exquisito clásico de la gastronomía francesa.

Croissant Chocolate \$12.000

Una exquisita delicia hojaldrada rellena con suave chocolate.

Palito Normandía \$8.000

Un palito crujiente y dorado con el suave y auténtico sabor del queso campesino.

Chocolate Amelier

Amelier Café



Chocolate Blanco \$14.000

Bebida cremosa y dulce con sabor a chocolate blanco y canela.

Chocolate Tradicional \$12.000

Bebida intensa y rica con sabor a chocolate negro o en leche.

Mañana Parisina

\$25.500

Crema Montada

Crema montada suave y ligera, ideal para acompañar bebidas y postres.



Chocolate

Chocolate caliente colombiano, cremoso y suave, perfecto para acompañar cualquier momento del día.

Croissant Relleno

Caliente croissant de mantequilla con huevos, mix de queso, pepperoni, mézclum, nuez tostada, tomate asado y salsa holandesa.

Desayuno Parisino

Amelier Café



Huevos Amelier \$35.000

Huevos fritos en mantequilla de tomate cherry, mix de quesos, albahaca, jamón serrano y tostones de baguette.

Bagel \$45.000

Bagel natural con aguacate, pernil de cerdo semi-curado, huevos y mayonesa casera. Una opción completa y bien balanceada.

Avocado Poulain \$34.000

Pan de masa madre, queso crema, guacamole, tocineta y huevos al gusto.

Desayunos Amelier

Amelier Café

Incluye Bebida
(Solicitarla al Mesero)



Ranchero \$45.000

Dos huevos fritos con arepa y queso fundido, bañado en salsa atomatada, tocineta crocante y brotes de cilantro.

Omelette \$45.000

Omelette relleno de jamón, queso cheddar, espinaca, queso crema, chile en polvo y brotes de arveja. Tazón de fruta de temporada.

Americano \$45.000

Tocineta, dos huevos fritos o revueltos, aguacate, waffles con mermelada de frutos rojos, tazón de fruta de temporada.

Calentado Medellin \$45.000

Arroz con frijoles, chicharrón triturado, arepa paisa, aguacate y cilantro.

Croque \$45.000

Focaccia con mezcla de huevo de la casa, jamón parrillado, bechamel avellanada y queso fundido.

Crêpe \$45.000

Crêpe rellena de ricotta, tomates perla acevichados, láminas frescas de aguacate y zucchini, rayadura de nuez de nogal y brotes de arveja.

Tazón Açaí \$45.000

Granola dorada, açaí helado, zarzamora, arándanos, banano, lichis, kiwi.



*"A veces, lo que buscamos está más cerca de lo
que PENSAMOS."*



Le Midi Amelior

Amelior Café



Combos Amelier

Amelier Café



Le Midi \$50.000

Plato Fuerte + Bebida + Postre de la casa.

Disponible exclusivamente en el menú de la tarde. La bebida incluida no puede ser alcohólica.

Dulce Conversación \$27.000

Crème Brûlée + Café o Chocolate Caliente

Postres de la Casa

Amelier Café



Waffle Lépic \$30.000

Waffle Belga, cheesecake, mojito de frutos rojos, caramelo salado, crumble de avena y panela.

Tostadas Philomène \$25.000

Tradicional postre francés, pan brioche acompañado de helado, fresas, arándanos, crumble y salsa de arequipe.

Torta de Chocolate \$20.000

Un deleite sublime de torta chocolate, una masa suave y esponjosa. Toda una celebración de lo clásico y lo indulgente.

Cheesecake (Arequipe | Frutos Rojos) \$16.500

Es una delicia esponjosa que encantará tu paladar. Con una base y relleno ligero, está coronado con una mezcla vibrante de fresas, frambuesas y moras frescas o arequipe.

Crème Brûlée \$25.000

Típico postre francés con toques de caramelo, licor y leche dulce.



Brunch Amelier

Amelier Café



Marranitas \$30.000

Plátano pintón frito en aceite vegetal, con tocino barrigero crocante, queso costeño derretido y hogao casero, acompañado de suero costeño, mayonesa de pimentón y mermelada de tomate de árbol.

Papas Neuf \$32.000

Papas acompañadas de queso crema de arándanos, mermelada de tocineta, cebolla crocante, cebollín y salsa de queso cheddar.

Hamburguesa Amelier \$40.000

Carne 180 gr, pan brioche, mermelada de humo y tocineta, cogollo, tomatillo verde, cebolla encurtida.

Sándwinch Nino \$35.000

Pan artesanal, alioli de pimentón, mézclum, pechuga de pollo desmechada, queso crema, mayonesa de la casa, pecanas, apio y duraznos en almíbar, abanico de aguacate, piña en almíbar y crocante de remolacha.

Arepa Amelier \$36.500

Dos arepas de queso costeño rellenas de carne desmechada, pollo desmechado con champiñones, aguacate, mix de quesos con topping de puerro crocante y queso feta, decorada con salsa de pimentón ahumado, brotes.

Cacerola Montagne \$50.000

Arroz con frijoles, chicharrón crocante, chorizo santarosano, carne desmechada en salsa criolla, plátano maduro, tostones de maíz, huevo frito y aguacate.

Sopa de Cebolla Gratinada \$27.500

Cebolla caramelizada lentamente en caldo caliente, servida con pan artesanal y una capa generosa de queso gratinado al horno, dorada y reconfortante.

Bebidas Amelier

Amelier Café



Mocktail Amazónico \$21.000

Arazá, tónica de coco juniper, almíbar especiado con canela, clavos y pimienta, hierba buena y pimienta molida.

Mocktail Trópico \$21.000

Jarabe de uchuvas, ginger beer juniper, limón mandarino, piel de uchuva con tajín.

Mocktail Cálido \$21.000

Cordial guayaba y toronjil, zumo de limón, tónica dry, sal de toronjil.

Mocktail Huerto \$21.000

Extracto de guanábana, almíbar de cardamomo y albahaca, limón, tónica dry, menta y flor.

Mocktail Caribe \$21.000

Zumo de sandía, zumo de limón, jarabe de uva isabella, tónica de rosas, romero y uva isabella.

Mocktail Andino \$21.000

Jarabe de tamarindo, tónica de toronja, media luna de toronja y árbol de albahaca.

Limonada Natural \$14.500

Refrescante limonada elaborada con limones frescos.

Limonada de Coco \$15.500

Combinación refrescante de limonada natural con un toque tropical.

Jugos Naturales \$14.500

Mora, Fresa, Banano, Piña, Mango.

Jugos de Naranja \$9.000

Vaso de jugo de naranja natural.

Jugos de Mandarina \$9.000

Vaso de jugo de mandarina natural.



L'Espéro
Amelier Café



AMELIER
CAFÉ PARISIEN

L'Espéro Amelier

Amelier Café



Arepa Boyacense \$35.000

Espuma holandesa, brotes de cilantro, relleno de arepa, arepa boyacense, kakuni de cerdo.

Sando \$30.000

Jamón, pan brioche, mix de brotes, queso mozzarella, mayonesa casera, lechuga batavia, papa capira, panko.

Ensalada Amelier \$35.000

Mézclum, sandía osmotizada, almendras garrapiñadas, achiras trituradas, hojas de albahaca fritas, miel de coriandro, aguacate, pollo crocante en avena. **(Opción Vegana)**

Tartine \$45.000

Pan artesanal tostado (sourdough o baguette), queso crema o mantequilla, aguacate, tomate cherry, jamón o prosciutto, queso brie o mozzarella, salmón ahumado, huevos (poché o revueltos), rúcula o albahaca, aceite de oliva y sal en escamas.

Titote de Pollo \$65.000

Ensalada de encurtidos, titoté de pollo 320gr, albahaca morada, tostiarepas, maíz pira.

Churrasco \$75.000

Churrasco (300 g), corte jugoso de res a la parrilla, sellado al punto y terminado con mantequilla aromática y sal en escamas. Acompañado de papas en casco doradas y crujientes por fuera, suaves por dentro, y arepa caliente recién asada.

Punta de Anca \$80.000

Punta de Anca (300 g), corte tierno y jugoso a la parrilla y cocción al punto. Acompañado de papas en casco doradas y arepa asada.

Pizzas Amelier

Amelier Café



Pizzetta Margarita \$49.000

Salsa pomodoro, queso mozzarella, tomate cherry caramelizado con miel de coriandro y albahaca.

Pizzetta Pepperoni \$49.000

Salsa pomodoro, queso mozzarella, pepperoni, orégano en polvo, reducción de uchuva y parmesano.

Pizzetta Vegetariana \$49.000

Salsa de manzana caramelizada con nueces crocantes, queso mozzarella fundido y un toque de albahaca y aceite de oliva extra virgen.

Tabla de Quesos

Amelier Café



Tabla de Quesos Amelier \$85.000

Queso brie (suave y cremoso), Queso gouda (semimaduro, ligeramente dulce), Queso manchego (más firme y con carácter), Queso azul tipo Roquefort o Gorgonzola (intenso, para contraste), Queso de cabra (fresco y aromático), Jamón o prosciutto, Frutas frescas (uvas, fresas o higos), Frutos secos (nueces, almendras), Miel o mermelada artesanal, Aceitunas o encurtidos, Pan artesanal o galletas saladas.

(Ideal para 2 o 3 personas)

Cócteles De Autor

Amelier Café



Pradera \$50 k

Mezcal Unión
Ciruelas
Agave



Nomade \$50 k

Tanqueray gin
Fernet Branca
Huacatay
Mango



Helecho \$60 k

Tanqueray gin
Cordial de toronja e hinojo
Bitter Bianco



Dolce Amelier \$50 k

Ron Havana 7
Guanábana
Lulo

(Cóctel por temporadas)



Amargo



Seco



Cítrico



Herbal



Afrutado



Dulce



Cre moso



Umami



Banana Cream \$60 k

Whisky
Maní
Banano



Terroir \$50 k

Mezcal union
Tomate de árbol
Remolacha
Chocolate



Sbagliato Poulain \$50 k

Campari
Merengue de toronja
Arazá



Dafne \$60 k

Tequila Don Julio blanco
Limonaria
Uva verde

AMELIER
CAFÉ PARISIEN

Amelier Café

“Un lugar para el SER y el HACER”



AMELIER
CAFÉ PARISIEN