

Un café con aroma a París



MENU



Petits Déjeuners (Breakfast)

LA DAMA DE LAS DOS SONRISAS

....\$45....

Huevos al gusto, tocineta, acompañados de ensaladilla fresca, croissant de mantequilla, copa de frutas frescas, cereal y yogurt griego, bebida caliente y zumo natural de naranja

THE WOMAN WITH TWO SMILES

Eggs any style, bacon, accompanied by fresh salad, butter croissant, fresh fruit cup, cereal and Greek yogurt, hot drink, and natural orange juice

EL TRIÁNGULO DE ORO

....\$23....

Tostadas francesas elaboradas con pan brioche y mantequilla de molde, cubierto de una mezcla dulce de canela y vainilla, servidas con mermelada de frutos rojos, frutas naturales, miel y chocolate.

THE GOLDEN TRIANGLE

French toast made with brioche bread and butter, covered with a sweet mixture of cinnamon and vanilla, served with red fruit jam, natural fruits, honey and chocolate.

EL SIETE DE CORAZONES

....\$28....

Omelette de Pollo, champiñones, queso mozzarella y salsa fresca natural de tomate, pan rustico de la casa y ensaladilla fresca.

THE SEVEN OF HEARTS

Chicken, mushroom and mozzarella cheese omelette with fresh natural tomato sauce, rustic house bread and fresh salad

1905

....\$25....

Omelette de jamón York español importado, queso mozzarella, pan rústico de la casa y ensaladilla fresca

1905

Omelette with imported Spanish York ham, mozzarella cheese, rustic homemade bread and fresh salad

LA CONDESA

....\$20....

Plato de frutas frescas variadas: kiwi, mango, fresa y piña, con cereal, yogurt griego, miel, y mermelada de frutos rojos

THE COUNTESS

Plate of assorted fresh fruits: kiwi, mango, strawberry and pineapple with cereal, Greek yogurt, honey and red fruit jam

LA MANSIÓN

....\$20....

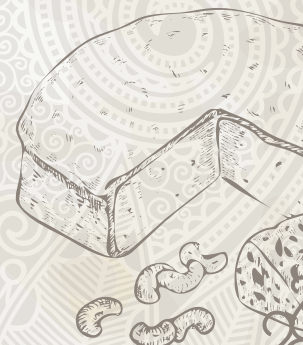
Huevos al gusto, con mantequilla, tocineta, acompañados de ensaladilla fresca y croissant de mantequilla

THE MANSION

Eggs any style with butter and bacon, accompanied by fresh salad and butter croissant

Café
LUPIN[®]

Un café con aroma a París



Salads

LOS DIENTES DEL TIGRE

Ensalada con lomos de pollo, trozos\$30.....
de fresas frescas, mango y kiwi
sobre variedad de lechugas y
almendras tostadas con vinagreta
de la casa.

THE TEETH OF THE TIGER

Salad with chicken fillets, pieces of
fresh strawberries, mango and kiwi, on
a variety of lettuces, toasted almonds
with homemade vinaigrette.

LA MUJER DEL MISTERIO

Ensalada de jamón Serrano, varie-\$30.....
dad de aceitunas negras y verdes,
aguacate fresco en trozos, tomates
cherry, variedad de quesos, lechugas
frescas variadas con reducción de
balsámico.

THE WOMAN OF MYSTERY

Serrano ham salad, a variety of black
and green olives, fresh avocado
pieces, cherry tomatoes, a variety of
cheeses, assorted fresh lettuces with
balsamic reduction.



Un café con aroma a París

Pasta

LASAGNA BOLOGNESA\$30.....

Lasagna de carne de ternera y cerdo, en salsa napolitana de la casa elaborada con tomates frescos, bechamel, queso mozzarella, queso parmesano y pasta fresca italiana acompañada de ensaladilla y pan rustico de la casa.

LASAGNA BOLOGNESA

Veal meat and pork lasagna in homemade Neapolitan sauce made with fresh tomatoes, bechamel, mozzarella cheese, parmesan cheese and fresh Italian pasta, accompanied by salad and homemade rustic bread.

LASAGNA POLLO\$30.....

Lasagna de lomos de pollo, en salsa napolitana de la casa elaborada con tomates frescos, bechamel, queso mozzarella, queso parmesano y pasta fresca italiana acompañada de ensaladilla y pan rustico de la casa.

CHICKEN LASAGNA

Chicken fillets lasagna, in a homemade Neapolitan sauce made with fresh tomatoes, bechamel, mozzarella cheese, parmesan cheese and fresh Italian pasta accompanied by salad and rustic homemade bread.

LASAGNA MIXTA\$35.....

Lasagna de lomos de pollo y carne, champiñones frescos, en salsa napolitana de la casa elaborada con tomates frescos, bechamel, queso mozzarella, queso parmesano y pasta fresca italiana acompañada de ensaladilla y pan rustico de la casa.

MIXED LASAGNA

Chicken fillets and meat lasagna with fresh mushrooms, in a homemade Neapolitan sauce made with fresh tomatoes, bechamel, mozzarella cheese, parmesan cheese and fresh Italian pasta, accompanied by salad and rustic homemade bread.

Café
LUPIN[®]

Un café con aroma a París



Tapas

Jamón Duroc x 100 gr	\$60.....	Duroc Reserve Ham 100 gr
Patatas bravas	\$27.....	Patatas bravas
Croquetas de pulpo y puchero	\$34.....	Octopus and stew croquettes
Milhoja de verdura	\$33.....	Vegetable mille-feuille
Txistorra chorizo vasco	\$35.....	Txistorra Basque chorizo
Musaka de pulpo y morcilla	\$45.....	Octopus and blood sausage moussaka
Pulpo a la gallega	\$120.....	Galician-style octopus
Salteado de langostinos	\$60.....	Sautéed prawns
Tortilla española	\$30.....	Spanish omelette
Huevos revueltos con jamón de reserva	\$55.....	Scrambled eggs with reserve ham
Ensalada rusa	\$30.....	Russian salad

Café 
LUPIN®

Un café con aroma a París





Postres Desserts and Pastries

Macarrones de harina de almendra rellenos de variedad de ganache	\$7	Almond flour Macaron filled with a variety of ganache
Galletas Red Velvet	\$10	Red Velvet Cookies
Galletas chips de chocolate	\$10	Chocolate Chip Cookies
Porción de torta Red Velvet	\$15	Personal Red Velvet Cake
Porción de torta de chocolate	\$15	Personal Chocolate Cake



Un café con aroma a París



Bebidas de café Coffee drinks

CAFÉ CREME VAINILLA \$12
Cappuccino con vainilla | Cappuccino with Vanilla

CAFÉ CREME LICOR \$19.5
Cappuccino con licor | Cappuccino with Liqueur

PETIT NOIR DUPLÉ \$9
Espresso doble | Double Espresso

CAFÉ CREME ALMOND \$12
Cappuccino con leche de almendras | Cappuccino with almond milk

NOISETTE ALMOND \$7
Cappuccino con licor | Cappuccino with Liqueur

PETIT NOIR \$7
Espresso

NOISETTE \$8
Macchiato

CAFÉ AMERICANO \$6
American coffee

CAFÉ AU LAIT \$10
Latte Coffee

CAFÉ AU LAIT FROID \$13
Café latte frío | Cold Latte

CAFÉ CREME \$9
Cappuccino

MOCACCINO \$15
Mocha Coffee

VIENNOIS \$15
Cointreau y crema chantilly | Cointreau and Chantilly Cream

IRLANDAIS \$19
Café Irlandés, Espresso, Whisky y Crema Chantilly | Irish Coffee, Espresso, Whiskey and Chantilly Cream

AFFOGATO \$11
Deliciosa Combinación entre Espresso y Helado de Vainilla | Delicious combination of espresso and vanilla ice cream

CAFÉ FRAPPÉ \$15
Café frío con leche condensada | Cold coffee with condensed milk



Un café con aroma a París

Otras bebidas Other drinks

CHOCOLAT\$7
Chocolatè | Cocoa

MALTEADAS | MILKSHAKES\$19
Café, vainilla y chocolate | Coffee, vanilla and cocoa

MILO\$8

MILO FRIO\$11
Cold Milo

SODAS ITALIANAS | ITALIAN SODAS\$17
de frutos rojos o amarillos | with red or yellow fruits

JUGOS DE FRUTAS NATURALES Agua \$9 - Leche \$10
Jugos naturales de Limón, Mora, Mango,
Maracuyá, Lulo, Guanábana, Fresa y Naranja

Natural juices of Lemon, blackberry, Mango,
Passion Fruit, Lulo, Soursop, Strawberry and
Orange

Water \$9 - Milk \$10

Coca Cola\$7

Te Hatsu | Hatsu tea\$8

CERVEZAS | BEERS

Club Colombia en lata | Canned Club Colombia \$7
Stella \$14
Coronita \$6
Corona \$13

Agua en botella | Bottled water\$5



Un café con aroma a París

Pizza

TRES CRÍMENES ...\$35...

Pizza horneada con trozos de queso azul, queso mozzarella y queso parmesano.

PARÍS ...\$30...

Pizza de pollo o jamón York de cerdo importado y queso mozzarella.

PELLIGRINI (VEGETARIANA) ...\$35...

Pizza de vegetales con champiñones, alcachofas, berenjenas queso mozzarella y parmesano.

LA PERLA NEGRA ...\$35...

Jamón serrano, rúgula, tomate cherry, aceitunas negras, parmesano y mozzarella.

EL COLLAR DE LA REINA ...\$35...

Pizza con finas lonjas de jamón Serrano, y trozos de tocineta, queso feta y mozzarella gratinados, cubierta con duraznos dulces, rúgula y dulce reducción de balsámico.

THE THREE CRIMES

Baked pizza with chunks of blue cheese, mozzarella cheese and parmesan cheese.

PARIS

Pizza with Chicken or imported York ham and mozzarella cheese.

PELLIGRINI (VEGETARIAN)

Vegetable pizza with mushrooms, artichokes, eggplant, mozzarella and parmesan cheese.

THE BLACK PEARL

Serrano ham, arugula, cherry tomatoes, black olives, parmesan and mozzarella cheese.

THE QUEEN'S NECKLACE

Pizza with thin slices of Serrano ham, pieces of bacon, feta cheese and gratinated mozzarella, topped with sweet peaches, arugula and a sweet balsamic reduction.



Un café con aroma a París



Platos Fuertes Main Dishes



PAELLA MARISCOS\$65.....
camarones, langostinos, calamares, mejillones

SEAFOOD PAELLA
shrimp, prawns, squid, mussels



CODILLO DE CERDO\$45.....

PORK HIND LEG



CAZUELA DE MEJILLONES\$60.....

MUSSEL CASSOLE



ENTRECOT\$85.....
salsa del verdeo con papas a la francesa

ENTRECOT
in a leek sauce with French fries



BOEUF BOURGUIGNON\$70.....
Estofado de lomo viche de res con vegetales

BOEUF BOURGUIGNON
beef sirloin stew with vegetables.



PESCADO A LA MENIER\$60.....

MEUNIÈRE FISH



Café
LUPIN[®]

Un café con aroma a París



Sandwich

LUPIN ...\$42... LUPIN

Sándwich de salmón ahumado sobre cama de queso crema y eneldo, tapenade de aceitunas y alcaparras en aceite de oliva, aguacate rúgula y pesto de la casa

Smoked Salmon Sandwich on a bed of cream cheese and dill, olive and caper tapenade in olive oil, avocado, arugula and homemade pesto

DUMONT ...\$37... DUMONT

Sándwich jamón Serrano, suave capa de queso crema de albahaca, queso mozzarella, rúgula, aguacate en pan rustico de la casa

Serrano ham sandwich, soft layer of basil cream cheese, mozzarella cheese, arugula, avocado on rustic homemade bread

LA FUGA ...\$37... THE ESCAPE

Sándwich de jamón York de cerdo importado, queso crema de albahaca, queso mozzarella y queso suizo, salsa pesto de la casa en pan rústico ciabatta de la casa

Sandwich with imported York ham, mozzarella, Swiss and basil cream cheese and homemade pesto sauce on rustic ciabatta bread

CAPRESSE ...\$37... CAPRESSE

Sándwich de tomates cherry confitados, queso mozzarella, pesto, sobre hojas frescas de rúgula y albahacas bañadas en aceite de oliva, en pan rústico focaccia

Sandwich with candied cherry tomatoes, mozzarella cheese and pesto on fresh arugula and basil leaves bathed in olive oil on rustic focaccia bread

ACOMPAÑANTES | SIDES

Papas a la francesa | French fries
Ensalada de la casa | Homemade salad



Un café con aroma a París



Cocteles clásicos

Expreso Martini \$30

Vodka, café expreso, licor de café y granos de café

Carajillo \$42

Licor 43, café expreso, old fashion o roca

Cold brew burbon \$30

Café americano y Whiskey

Gin and tonic \$30

Ginebra y agua tónica

Rob Roy \$30

Whiskey, Bermut y Amargo Angostura y cereza

New York Sour \$30

Whiskey, zumo de limón, sirope, albúmina y vino tinto

Negroni \$30

Vermut rosso, ginebra, Campari y Old fashion

Jalisco Mule \$30

Tequila, zumo de limón, ginger beer, y mule

Tom Collins \$30

Ginebra, soda, zumo de limón, sirope, rodaja de limón

Mojito de la casa \$30

Hierba buena, zumo de limón, azúcar, ron blanco y soda

Old fashion \$30

Whiskey, Amargo Angostura, azúcar y cereza

Old fashion premium \$35

Whiskey premium, Amargo Angostura, azúcar y cereza



Un café con aroma a París

Cocteles de autor

MARBELLA \$35.000

Ron especiado, sirope simple, limón y toronja

MARÍA LUISA \$35.000

Ginebra, limón, infusión de flor de Jamaica, Sirope simple y clara de huevo

ALFONSO XIII \$35.000

Whiskey, Dubonnet, Naranja y bitter chocolate

VALENCIA \$35.000

Ron añejo, Ron especiado naranja, limón y crema de coco

YIDDA \$35.000

Ginebra, maracuya y espuma de vino

RIAD \$35.000

Vermut blanco, sirope de menta y bitter de limón



Un café con aroma a París