



Ciao Fiorentina

*Este lugar nace de la memoria y el amor por los detalles. Lo que en 2018 comenzó como un tributo a mi padre (Juliet), hoy evoluciona para honrar en vida a mi madre: **Florentina**.*

Habitan en esta casona de 1942 la elegancia y la rebeldía. Somos una cafetería de especialidad y un laboratorio gastronómico de autor, donde las mejores materias primas se transforman en una propuesta jugada y apasionada.

*Te invitamos a disfrutar de esta dualidad: **Tradición en el plato, Revolución en el ambiente.***

Cafeteria D'autore

Pídelo a tu temperatura ideal

Affogato Orange - 6990

Helado de vainilla cubierto con espresso y polvo de naranja deshidratada.

Coco Ice Latte - 7990

Latte con crema de coco, enlantado con coco y cubos de hielo.

Espresso Naranja - 5990

Jugo de naranja recién exprimido con café espresso.

Raspberry Cold Brew - 7990

Cold brew de la casa con syrup de berries hecho en casa y cubos de hielo.

Joy - 6990

Cold brew de rooibos negro con menta y limón, acompañado de syrup de cranberrys y syrup de piña artesanal.

Espresso Tonic Irish - 6990

Espresso con agua tónica, syrup irish y cubos de hielo.

Amanecer - 6990

Cold brew de té verde con maracuyá, papaya y naranja con syrup de piña artesanal.

Ananas Cold Brew - 7990

Cold brew de la casa con crema de coco, syrup de piña hecho en casa y cubos de hielo.

Matcha Coco - 7990

Matcha latte con crema de coco y cubos de hielo.

Cafeteria de Especialidad

Latte - 3900

Mocca - 4900

Espresso - 2900

Macchiato - 2900

Americano - 2900

Flat White - 3800

Cappuccino - 3700

Mocha blanco - 4900

Chocolate caliente - 4990

Filtrados - 5600

Método artesanal que resalta los aromas y sabores únicos de cada grano.

Dirty Chai - 5990

Café frío con leche y pulverizado de chai.

Café Helado - 8990

Leche, café, helado de vainilla, salsa de manjar, chips de chocolate y crema chantilly.

Cold Brew de la Casa- 5990

Café frío de especialidad reposado en frío por 24 horas.

Extras - 900

Malvaviscos.

Extra shot de café.

Descafeinado de especialidad.

Leche vegetal de avena y soya.

Sabores syrup: salt caramel, caramelo, vainilla, almendra, avellana europea.





Infusiones

Rooibos Negro

Individual - 4200
Compartir - 7900

Rooibos, trozo de rosa mosqueta, bayas de saúco, arándano, pétalos de lavanda y rosa.

Golden Milk

Individual - 5990

Cúrcuma, jengibre, canela, cardamomo, pimienta negra y blanca, clavo de olor, nuez moscada con leche texturizada.

Flor de Sauco e Hibisco Latte

Individual - 4200
Compartir - 7900

Bayas de sauco, pasas y pétalos de hibisco.

Rooibos Verde

Individual - 4200
Compartir - 7900

Rooibos verde, trozos de manzana, zanahoria, naranja, cascara de cítrico y melisa.

Té Origen Anamaya

Hebras, hojas y flores 100% orgánicas

Verde

Individual - 4200
Compartir - 7900

Té verde con papaya, esencia de maracuyá y pétalos de girasol.

Negro Rukeri

Individual - 4200
Compartir - 7900

Té negro single state cultivado orgánicamente en el jardín de rukeri

Masala Chai

Individual - 4200
Compartir - 7900

Té negro, canela, cardamomo, clavo de olor, pimienta y jengibre.

Matcha Latte

Individual - 4990

Té verde de la cosecha de verano con leche texturizada.

Negro Canela

Individual - 4200
Compartir - 7900

Té negro de origen Ruanda con canela en rama.

Masala Chai Latte

Individual - 4990

Té negro con especias, pulverizado con leche texturizada.

Tortas de la Casa

Tres Leches - 5990

Bizcocho de vainilla, manjar, remojo de tres leches y merengue gratinado.

Chocolatísima - 5990

Bizcocho húmedo de chocolate, manjar, trufa de chocolate belga, bañada en ganache de chocolate bitter.



Hojarasca - 5990

Finas capas de hojarasca, manjar, frambuesa y merengue.

Torta Amapola - 5990

Bizcocho amapola, chantilly de limón, manjar y frambuesa.

Pastelería Artesanal

Cheesecake - 5490

Frutos rojos, maracuyá, oreo, lúcumas manjar.

Pie de limón - 5490

Carrot cake - 5690

Kuchen de nuez - 5490

Pastelería sin gluten y sin azúcar

Torta Chocolate Manjar - 6990 🌾

sin gluten.

Torta Tres leches - 6990 🌾

sin gluten.

Torta Hojarasca - 6990

manjar, frambuesa y crema chantilly sin azúcar.

🌾 Sin gluten

Bollería

Croissant relleno de Crema de Pistacho - 6990

Croissant relleno de Mousse de Chocolate - 6990

Croissant relleno de Crema Pastelera, Frutillas frescas y Salsa de Berries - 6990

Mocktails



Fiorentiki - 8990

Espeziado, dulce

Mocktail tropical y cremoso que mezcla jugo de naranja, mango y crema de coco, sobre una base de falernum espeziado que aporta notas de lima, jengibre y clavo, recordando a un Tiki clásico, pero en versión sin alcohol.

Volcanic Piña Colada - 9990

Frutal, ahumado y picor sutil

Mocktail tropical con un twist ahumado, que une syrup de piña asada infusionada con merken, crema de coco suave y zumo de limón fresco, rematado con soda para una textura ligera y efervescente.

Velvet Sour - 7990

Cítrico, refrescante y cedoso

Mocktail estilo sour con syrup de amaretto, zumo de limón fresco y albumina, de textura sedosa y espuma ligera, que equilibra notas dulces de almendra con una acidez bien marcada.



Pink Berrie Tonic - 8990

Dulce, frutal y amargo

Mocktail refrescante inspirado en un gin tonic, que combina syrup de mix de berries, gin sin alcohol, zumo de limón fresco y un top de tónica Schweppes Pink, para un equilibrio frutal, cítrico y ligeramente floral con burbujas vivas.



Crimson Highball - 8990

Frutal y exótico

Highball sin alcohol inspirado en el clásico Cosmopolitan, que combina syrup de arándanos, syrup de naranja sanguina y zumo de limón, coronado con soda para un final fresco, burbujeante y muy frutal.

Lady Hibiscus - 8990

Acido, dulce y salado

Mocktail cítrico y floral inspirado en un margarita, que fusiona syrup de hibisco intenso, zumo de limón fresco y tequila sin alcohol, entregando una bebida equilibrada con notas dulces-aciduladas y un color cautivador.

Mojitos - 8990

Cítrico, dulce

Preparados como el clásico mojito, pero sin alcohol muy delicioso, pruébalo en sus diferentes versiones.



Moscow Mule - 8990

Frutal y refrescante

Un clásico con limón, syrup de jengibre y ginger ale para refrescar tu visita.



Mojito Espresso - 9990

Cítrico, dulce

Preparados como el clásico mojito, pero sin alcohol muy delicioso, pruébalo con espresso de especialidad.

Aperol spritz - 9990

Cítrico y refrescante

Un imperdible de la coctelería clásica llega a Fiorentina en su versión sin alcohol, notas dulces y amargas a naranja con espumante zero.



Espresso Tonic Clásico - 8990

Amargo

Delicioso refresco con tónica y nuestro café de especialidad.



Ramazzotti spritz - 9990

Amargo herbal y aromático

Otro imperdible de la coctelería clásica en su versión sin alcohol, notas dulces y florales con toques a naranja con espumante zero.



Bebestibles

Gaseosas - 2500

CocaCola Original
CocaCola Zero
CocaCola Light
Sprite Original
Sprite Zero
Fanta Zero
Fanta

Agua Mineral - 2900

Agua sin gas
Agua con gas

Cerveza sin Alcohol - 6900

Pide tu Chelada o Michelada por 900

Limonadas

Coco 6990
Berries 5990
Albahaca 5990
Tradicional 5990
Menta jengibre 5990

Jugos Naturales

Mango 4000
Naranja 5000
Chirimoya 4000
Frambuesa 4000
Naranja berries 5000
Chirimoya alegre 5000

Detox - 7990

Jugo de frutas y verduras frescas.
- Naranja, mango y zanahoria
- Piña, albahaca y naranja

Benedictinos Lovers

Huevos Benedictinos Juliet - 13990

Tostada de pan brioche decoradas con láminas de palta, salmón ahumado, espárragos con huevo pochado y terminada con salsa holandesa.

Huevos Benedictinos Fiorentinos - 12990

Tostada de pan brioche decoradas con láminas de palta, jamón serrano con huevo pochado y terminada con salsa holandesa.

Huevos Benedictinos Veggies - 13990

Tostada de pan hogaza decoradas con láminas de palta, habas, arvejas, pepinos encurtidos, un toque de pimentón con huevo pochado y terminada con salsa holandesa.

Brunch Lab

Brunch lab - 36990

Todo el día

Incluye dos cafés a elección, dos jugos de naranja recién exprimidos, Mousse de yogurt con salsa de mango y frambuesa decorado con granola, frutas de la estación, bollería, trozo de pastel del día, panera con mix de panes, palta molida, queso gouda y jamón pierna, salmón ahumado, crema acida y mantequilla a las finas hierbas.

Colazione Fiorentina - 38990

(desde las 12 hrs)

Incluye dos mocktails, trilogía de bruschettas de pan focaccia horneado con aceite de oliva acompañado de:

- Atún sellado en costra de sésamo tostado con base de pebre de mango estilo thai.*
 - Fois grass de ave al coñac con rábanos encurtidos, reducción de aceto balsámico y pistachos.*
 - Queso azul en pasta con mermelada de tocino, cebolla caramelizada, frutillas y perejil crespo.*
- Y unas crocantes papas rotas con lactonesa de cilantro.*





Per tutti

Croissant Serrano - 12990

Croissant relleno de espinaca en chifonade, crocante de jamón serrano, salsa de yogurt con ricota y mermelada de tomate con albahaca.

Sandwich de Pastrami - 14990

Rebanadas de pan brioche tostadas con mantequilla y rellenas de pastrami, queso fundido, coleslow mixta, pepinos encurtidos y salsa de mostaza antigua.

Trilogía Fiorentina - 15990

*Base de pan focaccia horneado con aceite de oliva acompañado de:
-Atún sellado en costra de sésamo tostado con base de pebre de mango estilo thai.
-Fois grass de ave al coñac con rábanos encurtidos, reducción de aceto balsámico y pistachos
-Queso azul en pasta con mermelada de tocino, cebolla caramelizada, frutillas y perejil crespo.*

Paila de huevos pomodoro - 12990

Huevos pochados sobre una cama de salsa pomodoro casera, decorado con tomates cherry y pesto de albahaca casero acompañado de tostadas de focaccia.

Omelet Summer - 12990

Huevos con espinaca, habas, arvejas, champiñón salteado, queso parmesano, pimentones, mix de lechugas y rabanito encurtido.



Tostadas francesas - 12990

Rebanadas de pan brioche remojadas en una mezcla de la casa acompañado de mix de berries y syrup de avellana europea.

Bowl de Açaí - 10990

Sorbete de acai cremoso fruta de la estación, granola y láminas de coco.

Antipasti

Tartar de Res - 14990

Filete de res picado y aderezado con jugo de limón mostaza Dijon, jengibre, cebolla morada y ciboulette sobre pan brioche, alcaparrones y yema de codorniz.

Papas Rotas - 9990

Crocantes papas rotas y fritas con un toque de ciboulette acompañadas de lactonesa de cilantro.

Ostras, déjate sorprender - 18990

*(stock de fin de semana)
Ostras de exportación con delicado pebre de mango y limón sutil en gajos.*

Gravlax de Salmón - 15990

Mezcla perfecta de dulzura y sazón, cubierto con betarraga, palta asada y de base un dressing con notas orientales.

Croquetas Españolas - 14990

Croquetas de jamón serrano, espinaca y cebolla, apanadas en panko sobre salsa de oporto decoradas con vegetales encurtidos.

Trilogía de Ostiones Gratinados - 16990

Tres sabores para una delicia del mar, pesto, vino tinto y parmesano gratinado.

Insalata

Caesar Fiorentina - 14990

Lechuga tudela asada, crutones de pan focaccia, pechuga de ave asada, láminas de queso grana padano acompañado de dressing cesar artesanal.

Caesar Gamberetti - 14990

Lechuga tudela asada, crutones de pan focaccia, camarón salteado, láminas de queso grana padano acompañado de dressing cesar con mango.

Caprese - 14990

Queso mozzarella, tomate marinado en jugo de naranja, jengibre, miel, romero, pesto de albahaca con pistacho.

Mediterránea - 14990

Jamón serrano o salmón ahumado en frío con crocante mozzarella frita, pepino, tomate baby, rabanito dressing de ketchup de manzana.



Bambini

Hasta 12 años

Fetuccini - 7990

con salsa Pomodoro o salsa Alfredo.

Pollo a la plancha - 8990

con arroz, ensalada o mixto.





Platos D'antore

Salmón Sour - 17990

Filete de salmón sellado a la plancha con salsa de caramelo naranja, acompañado de papas rústicas en una salsa cremosa de sour y trozos de palta.

Sorrentinos rellenos de la Nonna - 15990

Relleno de mermelada de pera, con tocino, cebolla y ricota acompañada de una salsa de vino blanco y mantequilla a la ciboulette.

Filete de Res con Pastelera de Choclo y Salsa de Oporto - 18990

Filete asado con pastelera de choclo con albahaca y salsa de oporto con arándanos frescos.

Risotto di Mare - 18990

Acompañado de camarones, ostiones, calamares y pulpo salteados en cilantro y vino blanco, decorado con fino langostino, almeja juliana y crocante de coral.

Fettuccine de Curry de Camarones y Pollo - 14990

Pasta fresca con salsa de curry, camarones, pollo, decorado con cebollín y maní tostado.

Brocheta de Champiñones en Base de Polenta y Salsa Rosa - 15990

Champiñón ostra asado con mantequilla, cremosa polenta y la infaltable salsa rosa, mezcla de pomodoro y bechamel.





Amore, Dolce?

Pavlova de Frutos del Bosque - 9990

Merengue crocante, mix de berries, mousse de frambuesa y menta fresca.

Volcán de Chocolate - 11990

Bizcocho de chocolate bitter con interior cremoso, en una tierra de chocolate negro, salsa de chocolate, mix de frutos del bosque y helado de vainilla.

Panacotta de Chirimoya Alegre - 9990

Tierna textura e inigualable sabor de chirimoya con gel de naranja y una tierra de chocolate blanco y chocante de chocolate con almendras tostadas

Tiramisú al Plato - 9990

Interpretación de la clásica preparación italiana galletas de champagne remojadas en café espresso recién preparado con un toque de disaronno, cubierto de mascarpone, terminado con cacao amargo.