



# 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.*

## 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

Hojarasca Manjar Merengue -  
5990

*Finas capas de hojarasca con manjar y merengue.*



Nuez Crocante Manjar  
Frambuesa - 5990

*Crocante de nuez con manjar y frambuesa.*

Torta Amor - 5990

*Capas de hojarasca, manjar casero, crema  
pastelera, frambuesa y merengue.*

## Pasteleria Artesanal

Cheesecake - 5490

*Frutos rojos, maracuyá.*

Pie de limón - 5490


Carrot cake - 5690

Kuchen de nuez - 5490

## Pasteleria sin gluten y sin azúcar

Torta Caluga  
Frambuesa Manjar - 6990 

Tarta  
Maracuya con Berries - 6990 

 Sin gluten

## Bolleria

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

### Especiado, dulce

Mocktail tropical y cremoso que mezcla jugo de naranja, mango y crema de coco, sobre una base de falernum especiado 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 infundada 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.



## Aperol Sour - 9990

### Cítrico y refrescante

Tradicional preparación sour con aperol.

## 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.

## Ramazotti Sour - 9990

### Amargo herbal

Tradicional preparación de sour con ramazzotti.

## 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.



## Ramazotti 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.



## Negroni - 9990

### Amargo clásico

Gin sin alcohol, Campari, licor de hierbas, Vermouth, vino fortificado y macerado, desalcoholizado, hielo.

# 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 Juliet- 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 crespito.*
- Y unas crocantes papas rotas con lactonesa de cilantro.*

## Brunch Americano - 36990

*Todo el día*

*Incluye dos jugos de naranja recién exprimido, dos café a elección, fruta de la estación, palta laminada, huevos fritos, panceta acaramelada, pepinos encurtidos, tomate cherry, salsa de la casa y Syrup, sobre un gran waffle casero.*





## 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 hojas verdes 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 açaí 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.*

### Hummus de Garbanzo - 9990

*Suave crema de garbanzos con zanahorias baby acarameladas, aceite de oliva infusionado con limón y cilantro.*

### Croquetas Españolas - 14990

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

### Gravlax de Salmón - 15990

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

### Ceviche de Cochayuyo - 12990

*Fresco ceviche de cochayuyo con pepino, pimentones, palta y mango.*

### Tártaro de Salmón - 12990

*Salmón fresco, cebolla, pimentones, limón sutil y jengibre, acompañado de tostadas de pan Focaccia y palta en tempura.*

## 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.*

### Strudel de Vegetales - 14990

*(Berenjena, Tomates asados, mozzarella y dussel de champiñones) en masa Philo acompañado de misuna con rabanitos encurtidos en aceite de albahaca.*

### Hamburguesa Veggie - 13990

*Hamburguesa de champiñones apanada en pankó, salsa pesto, tomate asado y lechuga.*



*Amore, Dolce?*

### Flan de albahaca - 9990

*Suave flan de albahaca decorado con hojuela de naranja*

### 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.*

### Crumble de manzana - 9990

*Clásica preparación de manzanas asadas con canela y cubierta crocante, servida con caramelo salado y helado de vainilla de Madagascar.*

### 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.*