

Ciao
FIORENTINA



Ciao Fiorentina

Este lugar nace de los recuerdos.

De esas historias que el tiempo nunca logra borrar, de las mesas compartidas, las conversaciones interminables y los aromas que permanecen grabados en la memoria mucho después de que el momento ha pasado.

Cada rincón guarda una parte de ese legado. Cada detalle habla de pasión, de enseñanza y de amor por lo que hacemos.

Por eso esta carta lleva tu nombre, F.

Por haber sido pionero. Por abrir caminos. Por compartir generosamente tu conocimiento y transmitir una pasión que sigue viva en cada plato, en cada servicio y en cada persona que tuvo la fortuna de aprender contigo.

Gracias por inspirar, por enseñar y por dejar una huella que seguirá siendo parte de esta historia para siempre.

Lo que comenzó en 2018 como un homenaje a mi padre, Juliet, hoy encuentra una nueva forma de florecer para honrar en vida a mi madre: Florentina. En esta casona de 1942 conviven la elegancia de otras épocas y el espíritu rebelde de quienes se atreven a reinventarlas.

Somos una cafetería de especialidad y un laboratorio gastronómico de autor, donde las mejores materias primas se transforman en experiencias creadas con pasión, técnica y sensibilidad. Pero también queremos invitarte a viajar en el tiempo, a reencontrarte con esos sabores que nos recuerdan el calor del hogar, la mesa familiar y las personas que dejaron huella en nuestra historia.

De la mano del chef Rubén Villegas y su equipo, nace una propuesta inspirada en la cocina tradicional, aquella que despierta emociones antes que palabras. Porque cada plato guarda una memoria, evoca un rostro, una conversación o un abrazo que aún vive en nosotros.

Esta creación es un homenaje a quienes nos enseñaron que el amor también se transmite a través de la comida, y a quienes siguen acompañándonos en cada recuerdo, en memoria a Elba Elena.

Te invitamos a disfrutar de esta dualidad que define nuestra esencia:

Tradición en el plato. Revolución en el ambiente.

Cafeteria de Especialidad

Sugerencias del barista

Affogato Orange - 6990

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

Matcha berries - 7990

Matcha latte con mermelada de berries y cubos de hielo

Espresso Naranja - 5990

Jugo de naranja recién exprimido con café espresso.

Matcha Rosé - 7990

Matcha latte con syrup de toffee en base a caramelo y avellanas.

Almond Coffee - 7990

Espresso con syrup de amaretto, syrup de avellana, licor de amaretto y leche texturizada.

Cafeteria

Latte - 3900

Mocha - 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

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 - 5990

Finas capas de hojarasca, manjar, frambuesa y merengue.



Caluga Frambuesa Manjar - 5990

Bizcocho de caluga, con frambuesa y manjar.

Torta Amor - 5990

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

Pasteleria Artesanal

Cheesecake - 5490

Frutos rojos, maracuyá, choco manjar.

Pie de limón - 5490

Carrot cake - 5690

Kuchen de nuez - 5490

Pasteleria sin gluten y sin azúcar

Torta Caluga Frambuesa Manjar - 6990

sin gluten.



Tarta Maracuya con Berries - 6990

sin gluten.



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

Cócteles de Autor

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.

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.

Martini Espresso - 9990

Intenso, cremoso y elegante

elaborado con café de especialidad, de sabor intenso, notas complejas y una espuma cremosa que realza cada sorbo

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.

Cócteles



Pisco Sour - 7990

Cítrico y refrescante

Una mezcla perfecta entre frescura y carácter. Pisco de calidad, limón recién exprimido y una espuma aterciopelada que realza cada aroma y sabor



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.

Copa de vino - 4990

Un clásico

Vino tinto y blanco, preguntar por variedades.

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.

Cerveza Corona - 6990

Refrescante



Moscow Mule - 8990

Frutal y refrescante

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



Mojitos - 8990

Cítrico, dulce

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

Mimosa - 4990

Frutal y refrescante

Espumante con jugo de naranja recién exprimida.



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

Limonadas

<i>Berries</i>	<i>5990</i>
<i>Albahaca</i>	<i>5990</i>
<i>Tradicional</i>	<i>5990</i>
<i>Menta jengibre</i>	<i>5990</i>

Jugos Naturales

<i>Mango</i>	<i>4000</i>
<i>Naranja</i>	<i>5000</i>
<i>Frambuesa</i>	<i>4000</i>
<i>Naranja berries</i>	<i>5000</i>

Detox - 7990

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

Brunch Lab

Trilogía Bruschetta en pan de Masa Madre - 38990

Para compartir

Dos cafés a elección (espresso, americano, cappuccino, latte o tetera de té), dos jugos de naranja recién exprimida y hot cakes con syrup de avellana europea y mix de frutos rojos.

Trilogía de bruschettas:

- (1) Base de rúcula, pera asada, jamón serrano y reducción de aceto balsámico.*
- (2) Base de crema ácida, palta laminada, salmón ahumado y eneldo.*
- (3) Base de palta laminada, champiñones salteados y queso ricotta.*

Per tutti

Huevos Benedictinos - 14990

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

Huevos Benedictinos Veggies - 13990

Tostada de pan de masa madre con palta laminada, champiñones salteados, mix de hojas verdes, pimentones y huevos pochados con salsa holandesa



Croque Madame - 13990

Nuestro croque madame es un clásico francés preparado con pan brioche, relleno de jamón pierna y queso gouda, bañado con nuestra tradicional salsa bechamel y gratinado con queso mozzarella, coronado con huevo pochado y mostaza antigua.





Sandwich de Mechada - 14990

Rebanadas de pan brioche tostadas con mantequilla y rellenas de carne mechada, queso fundido, coleslow mixta, pepinos encurtidos y salsa de mostaza antigua, acompañado con mix de hojas verdes.

Bagel de Salmón - 14990

Rúcula, salmón ahumado, mostaza dulce, pepinos encurtidos y ricotta.

Croissant Serrano - 12990

Mix de hojas verdes, crocante de jamón serrano, salsa de yogurt con ricota y mermelada de tomate con albahaca.

Croissant Caprese - 12990

Mix de hojas verdes, queso burrata tomate asado, pesto y mermelada de tomate.

Shakshuka - 13990

Suaves huevos escalfados sobre una pomodoro a base de tomates maduros, tomates cherry asados, cebolla caramelizada, pimentones asados, toques frescos de cilantro, y ricotta.

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 - 9990

Frutas de la estación, coco laminado y açaí.



Antipasti

Croquetas Españolas - 14990

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

Tiradito de Salmón - 14990

Láminas de salmón con salsa acevichada con leche de coco coronado con quinoa frita y láminas de mango.

Croquetas de champiñones - 12990

Duxelle de champiñones apanados en panko, en base de salsa pomodoro de la casa.

Hummus de Garbanzo - 9990

Suave crema de garbanzos con zanahorias baby acarameladas terminado con garbanzos fritos y aceite de oliva infusionado con limón y cilantro.

Papas Trufadas - 12990

Crocantes papas fritas de la casa con queso parmesano rallado toques de ciboulette y aceite trufado.

Insalata

Caesar Fiorentina - 14990

Mix de hojas verdes, crutones de pan focaccia, pechuga de ave asada, láminas de queso grana padano acompañado de dressing cesar artesanal.

Camarón Apanado - 14990

Mix de lechugas, camarón apanado, ricotta, pimentones asados y vinagreta de mango.

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'autore

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.

Cappelletti de la Nona - 15990

Pasta rellena de mermelada de pera, con tocino, cebolla en salsa de queso azul, crema y toques de aceite de albahaca

Lasagna Frita - 15990

Clásica preparación de lasagna, y... aquí viene lo interesante: ¡Es frita! (apanada en panko) sobre salsa pomodoro de la casa, coronada con queso rallado y salsa pesto.

Gnocchi Trufado - 15990

Suaves gnocchi de papa, con salsa funghi trufada (callampas secas, champiñón paris, vino blanco y crema)

Piatti Tradizionale

Plateada Braseada - 17990

Plateada cocinada suavemente por 4 horas en su jugo acompañada de papa asada con toques de mantequilla a las finas hierbas y guarnición de mix de pimentón y zanahorias baby.

Pollo Arvejado - 15990

Un viaje en el tiempo, recordando la clásica preparación de un guiso casero con arroz graneado y papas rústicas, con el toque justo del sabor y calor de hogar.

Atún Aleta Amarilla - 15990

En costra de sésamo acompañado de orzotto al pesto

Tortilla de Papas Caramelizadas - 13990

Clásica Tortilla de papas confitadas con panceta, decoradas con jamón serrano, tomate cherry y Ali Oli



Amore, Dolce?

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 - 9990

Un clásico que nunca falla, capas de galletas champagne, bañadas con café espresso, crema de queso mascarpone y cacao amargo, preparado siguiendo la tradición italiana.

Agradecimientos

Hay personas que llegan a tu vida para acompañarte, y otras que llegan para transformarla. Tú has sido ambas.

Gracias por convertirte en mi apoyo, mi pilar y mi contención en cada paso de este camino. Por estar presente cuando las dudas aparecían, por sostener cuando parecía difícil seguir creando y, sobre todo, por creer incluso cuando yo no estaba tan segura.

Si alguna vez pensé que algo estaba bien, tú llegabas para demostrarme que podía ser aún mejor. Con tu mirada, tu dedicación y tu forma única de hacer las cosas, lograste elevar cada idea, cada detalle y cada sueño.

Nada de esto sería igual sin tu entrega, tu talento y tu generosidad para compartílos. Gracias por inspirar, por impulsar y por recordarme que siempre existe una mejor versión de aquello que imaginamos.

Este proyecto también lleva tu esencia. Porque detrás de cada logro hay una parte de ti, de tu apoyo incondicional y de la huella que has dejado en todo lo que construimos. Gracias Angelise, por encontrar familia en el trabajo.

Porque los proyectos se construyen con ideas, pero son las personas quienes les dan vida.

Hoy quiero agradecer a cada una de las personas que forman parte de este equipo. Gracias por el esfuerzo de todos los días, por la dedicación, por las horas invisibles y por la constante búsqueda de hacer las cosas cada vez mejor. Gracias por entender que este no es solo un trabajo, sino un oficio que requiere compromiso, vocación y, sobre todo, pasión.

El servicio es un rubro que solo puede hacerse bien cuando nace del corazón. Y ustedes lo demuestran a diario con su profesionalismo, su preocupación por los detalles y la forma en que reciben a cada persona que cruza nuestra puerta.

Son el alma de este lugar, el motor que lo impulsa y la razón por la que seguimos soñando y creando.

Mi más sincero agradecimiento y admiración para cada uno de ustedes. Gracias por ser parte de esta historia.