

# desayunos

## HUEVOS RANCHEROS

¢4.900

Dos huevos fritos al comal con salsa ranchera, aguacate y culantro, acompañado de una tostada.

## BURRITO DE DESAYUNO

¢5.000

Relleno huevos cremosos con cebollino, frijoles refritos, queso cheddar y cebolla caramelizada. Servido con ensalada de kale.

## BOWL DE FRUTAS CON GRANOLA

¢5.500

Base de yogurt griego, granola casera, frutas de temporada y mantequilla de maní.

## BOWL DE PINTO

¢5.000

Gallo pinto servido con dos huevos cremosos, tocineta, plátano maduro, queso en cuadritos, aguacate y natilla.

## CHILAQUILES

¢5.000

Chips de tortilla, pollo desmechado, huevo frito, queso cheddar, salsa tatemada y salsa roja Dupla.

## TORTILLA ALIÑADA

¢4.000

Acompañada con dos huevos al gusto.

## TOSTADA DE AGUACATE Y HUEVO

¢4.500

Pan de masa madre, con un spread de aguacate, huevos cremosos con cebollino, queso tierno y kale.

## TOSTADA VEGGIE

¢3.000

Pan de masa madre, salteado de hongos, espinaca, tomate cherry y queso feta.

# bagels & waffles

## BAGEL DE DESAYUNO

¢4.500

Relleno de dos huevo cremosos, cebolla encurtida, queso crema de queso feta y aguacate.

## BAGEL DE HUEVO Y TOCINETA

¢4.500

Bagel con ajonjolí, huevo frito, tocineta y aguacate.

## CHICKEN & WAFFLE

¢4.900

Waffle coronado con pollo frito estilo tepanyaki, miel de maple y coleslaw.

## WAFFLE DE FRUTOS ROJOS

¢3.500

Con frutas de temporada y mermelada de frutos rojos, servido con helados y miel de maple.

## WAFFLE BANANO & CHURRO

¢3.500

waffle espolvoreado con azúcar y canela, con banano y caramelo, con helado.

## WAFFLE DE BRUNCH

¢3.700

Waffle casero con huevo frito, tocineta, aguacate y miel de maple.

# emparedados

## EMPAREDADO ITALIANO

¢5.700

Relleno con queso mozzarella fresco, jamón serrano, cebolla caramelizada, hongos salteados, arúgula y tomate deshidratado.

## EMPAREDADO DE PAVO

¢6.000

Relleno de jamón de pavo, tomate confitado, queso palmito, aguacate y lechuga. Aderezado con mostaza miel y alioli.

# ensaladas

## ENSALADA MULTICOLOR

¢5.800

Con ayote rostizado, coliflor, hierbabuena, culantro y trocitos de pollo. Con aderezo de limón y ajo rostizado.

## ENSALADA COBB (KETO)

¢5.800

Mix de lechugas, huevo duro, tocineta, tomate, pepino, cebolla morada. Con aderezo cremoso de aguacate.

## ENSALADA CÉSAR DE KALE CON GARBANZOS

¢6.000

Trocitos de pollo, sobre una mezcla de lechuga y kale, lascas de parmesano, hongos frescos, zanahoria y garbanzos rostizados y crotones de pan de masa madre. Con aderezo cremoso de aguacate.

## ENSALADA POLLO AGUACATE

¢5.800

Mix de lechugas, tomate cherry, cebolla caramelizada, arándanos deshidratados, aguacate, huevo duro y pollo a la plancha. Aderezo de mostaza-balsámico.

# bowls

## TICO BOWL

¢5.800

Base de arroz achiotado, carne mechada en su salsa, plátanos maduros, frijoles refritos y pico de gallo.

## BOWL MEXICANO

Con carne mechada: ¢5.100

Con pollo: ¢5.600

Base de arroz achiotado, guacamole, cebolla morada encurtida, chips de tortilla, elote desgranado y queso molido. Con salsa tatemada.

## BOWL MEDITERRÁNEO

¢4.500

Base de quinoa, falafel, ayote rostizado, hummus y ensalada griega.

## BOWL BIBIMBAP

¢5.000

Base de fideos de arroz salteados en salsa oriental de la casa, acompañado de vegetales frescos, un huevo frito, trocitos de pollo y encurtido asiático.

## HAMBURGUESA SMASH DE RES

¢6.000

Pan brioche con una torta de carne casera, tocineta, cebolla caramelizada y queso amarillo, servida con papas de la casa.

## HAMBURGUESA DE POLLO

¢5.800

Pan brioche, filete de pollo empalizado, cole slaw y pepinillos. Acompañada de papas caseras.

## HAMBURGUESA DE HONGOS

¢5.500

Pan brioche, hongos salteados, tomate confitado, arúgula y queso feta. Acompañada de papas caseras.

# pizzas

## FOCACCIA

¢4.700

Pasta de masa madre con aceite de oliva, tomate confitado y cebolla caramelizada

## PEPPERONI

¢5.900

Salsa de tomate natural, queso mozzarella y pepperoni.

## JAMÓN SERRANO

¢6.000

Salsa de tomate natural, queso parmesano, jamón serrano y arúgula.

## JAMÓN Y HONGOS

¢5.900

Salsa de tomate natural, jamón de pavo y hongos frescos.

## MARGARITA

¢5.600

Salsa de tomate natural, queso mozzarella fresco, arúgula y tomate cherry.

## SUPREMA

¢6.200

Salsa de tomate natural, jamón, chorizo de res, queso mozzarella, hongos, cebolla y chile dulce.

## BLANCA

¢6.100

Salsa blanca con trozos de pollo a las hierbas y cebolla caramelizada.

Impuestos incluidos.

## café de especialidad

ESPRESSO	€1.500
ESPRESSO DOBLE	€1.800
AMERICANO	€1.700
AMERICANO DOBLE	€2.000
CAFÉ CON LECHE	€2.100
CAPUCCINO	€2.100
CORTADO	€2.000
CORTADO DOBLE	€2.500
FLAT WHITE (CAPUCCINO GRANDE)	€2.600
LATTE	€2.800
MOCACCINO	€3.000
LATTE VAINILLA	€3.000
FILTRADO (PARA 1 TAZA)	€1.900
FILTRADO (PARA 2 TAZAS)	€2.600
FILTRADO (PARA 3 TAZAS)	€3.000

## té & chocolate

CHOCOLATE CALIENTE	€3.000
TÉ   VERDE, NEGRO, MANZANILLA	€1.900
TÉ CHAI	€3.000
TÉ MATCHA EN AGUA	€2.500
TÉ MATCHA EN LECHE	€3.000
ICED MATCHA	€3.000
ICED MATCHA MIEL	€3.200

Adicional leche de almendra €500

## café fríos & frozen

ICED LATTE VAINILLA shot adicional €200	€3.000
ICED SALTED CARAMEL LATTE	€3.200
AMERICANO CÍTRICO	€2.600
FROZEN MOCACCINO	€2.700
FROZEN CAPUCCINO	€2.700
FROZEN CHOCOLATE	€2.700

## naturales & batidos

FRESCO DEL DÍA	€1.000
GUANÁBANA	€2.000
LIMONADA CON HIERBABUENA	€2.000
LIMONADA	€2.000
MANGO	€2.000
FRESA	€2.000
TÉ FRÍO	€2.000
JUGO DE NARANJA	€1.800
BATIDO VERDE	€2.700
BANANO CON MANTEQUILLA DE MANÍ	€2.700
FRUTOS ROJOS	€2.700
TE CHAI FROZEN	€2.700

Naturales en leche €200 adicionales.

## cold brew

A LAS ROCAS	€2.000
LATTE CON VAINILLA	€2.900
FRUTOS ROJOS	€2.500

Adicional leche de almendra €500

## gaseosas

REGULARES	€700
SALT TRADERS	€2.500
KOMBUCHA	€1.900
KOMBUCHA CON CBD	€2.300

### Probá el almuerzo de la semana

PLATO FUERTE + FRESCO DEL DÍA €6.000

SEGUÍNOS



Impuestos incluidos.

Más sobre este proyecto en: [duplacafe.com](http://duplacafe.com)