

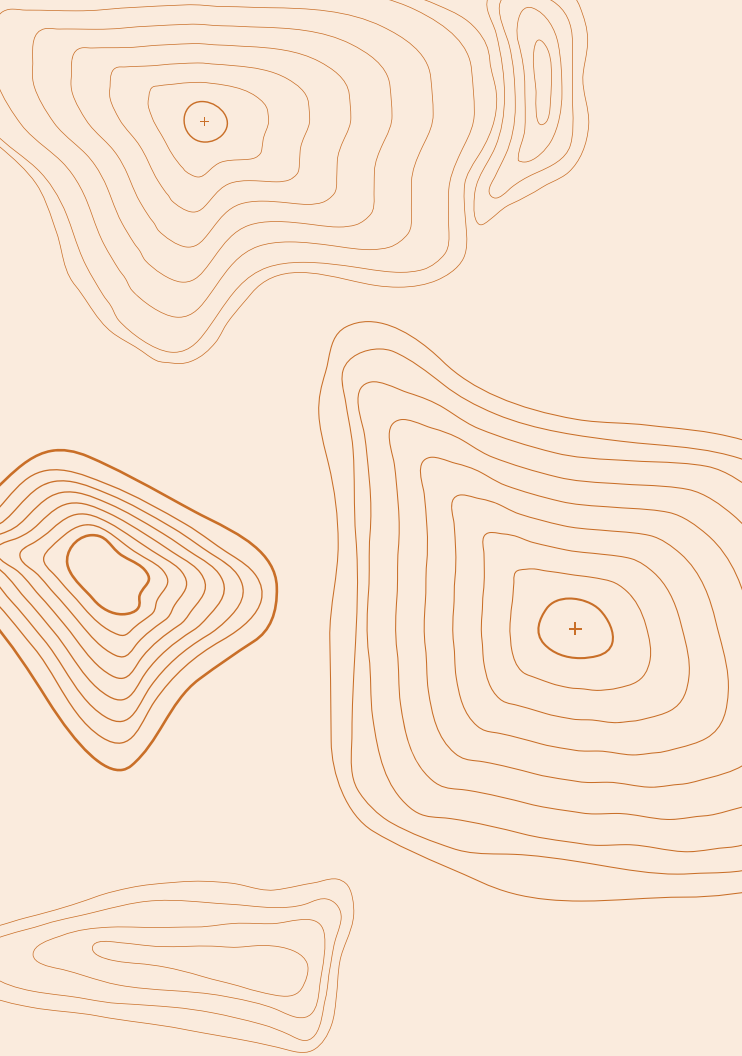


Un buen café es el café que es bueno con otros, con quienes cuidan el grano que cuidará de su propia familia, un café que da voz a quién no la tiene, a quienes no han sido escuchados.

urbanía

Menú

CAFÉS ESPECIALES



MANIFIESTO

La bondad sólo se define a través de sus expresiones. Bondadoso es quien es bueno cada día, pues el simple deseo de serlo no es suficiente para transformar el mundo.

La bondad es la forma humana de la justicia, pero también es el suelo fértil de la amistad y la raíz de la vida.

Un buen café es el café que es bueno con otros, con quienes cuidan el grano que cuidará de su propia familia, un café que da voz a quien no la tiene, a quienes no han sido escuchados. La bondad está en la sencilla decisión de escoger una taza de café, en la decisión consciente de todos los días.

En urbania queremos un café para hacer el bien, para caminar hacia un mundo tejido con la bondad en el que todos vivimos por encima del egoísmo. Un café que sea el camino hacia nosotros mismos, pues solo buscando el bien de otros encontramos el nuestro.

La vida, como la bondad, es un todo indivisible, por eso creemos en la existencia digna de nuestros iguales: personas, jaguares, osos y la tierra misma. Que el mismo café que nos abraza en el comienzo del día, nos dé la comprensión del alcance de nuestras acciones cuando llegue la noche.

Que nuestro café sea más que historias; que la bondad sea la letra misma con la cual se escribe nuestra historia. Que del café quede más que el aroma, que la bondad no sea un trofeo sino la fuerza que nos moviliza. Que el café sea siempre un bálsamo para el espíritu, que nos conecte con otros, que paralice el tiempo, que la experiencia sea infinita, que la sensación no se acabe y la taza nunca esté vacía.

A BASE DE ESPRESSO



"...para los exploradores
que buscan un consumo
consciente y experiencias
sensoriales..."

Chemex: Delicada, suave, aromática
[a partir de 2 tazas]

Prensa Francesa: Intensa, dulce,
alta cafeína

V60: Balanceada, cuerpo medio,
acidez media

Kalita: Dulce, cuerpo medio,
acidez baja

Aeropress: cuerpo medio-alto,
dulce, acidez suave

Syphon: Intenso, acidez baja.
Tiempo de preparación: 15 minutos
[a partir de 2 tazas]

Elige
tu método



6.600



12.100



17.600

Adición origen especial: \$ 1.500 adicional por taza

Americano 7oz	→	\$ 5.000
Americano 9oz	→	\$ 6.100
Espresso	→	\$ 5.500
Cappuccino	→	\$ 7.700
Latte	→	\$ 7.700
Flat White	→	\$ 7.500
Cortado	→	\$ 6.100
Macchiato	→	\$ 6.100
Mocaccino	→	\$ 9.400
Dirty Chai	→	\$ 9.900
Affogato	→	\$ 10.500
Frappé de café	→	\$ 10.500

Adiciones Frappé: → \$ 1.100
Oreo, arequipe
chocolate, milo

FILTRADOS



Todos nuestros cafés de origen
proviene de proyectos de construcción
de paz o conservación ambiental, y de
pequeños caficultores

Pregúntanos por nuestros proyectos y orígenes

urbania

Café frío x 269ml	→	\$ 8.000
Cold Brew saborizado	→	\$ 8.300
Cold Brew con leche	→	\$ 8.300
Cold Brew artesanal	→	\$ 6.600

COLD BREW



TAZAS DE CAFÉ QUE APORTAN A LA PAZ



A través de nuestro consumo consciente podemos aportar a que las comunidades rurales de nuestro país vivan en PAZ. Cada taza cuenta, cada taza aporta, cada taza nos une y nos fortalece

BEBIDAS SIN CAFÉ

Trabajamos con proveedores locales alineados con nuestro concepto de consumo consciente



Guandolo fresco	→	\$ 6.000
Té Chai [frío o caliente]	→	\$ 9.400
Té Matcha [frío o caliente]	→	\$ 9.400
Golden milk [frío o caliente]	→	\$ 9.400
Chocolate caliente	→	\$ 9.400
Milo [frío o caliente]	→	\$ 9.400
Infusiones naturales	→	\$ 6.100
Té [pregunta por los sabores]	→	\$ 6.900
Jugos naturales en agua	→	\$ 7.700
Jugos naturales en leche	→	\$ 8.800
Sodas saborizadas	→	\$ 9.400
Soda	→	\$ 5.500
Cerveza artesanal	→	\$ 13.000+
Cocteles	→	\$ 19.800
Smoothies	→	\$ 11.500
Adición leches vegetales	→	\$ 2.300

urbanía

AGUA FILTRADA - GRATIS - ILIMITADA

A close-up photograph of a coffee branch with green leaves and clusters of coffee cherries in various stages of ripeness, from green to deep red. The background is softly blurred.

urbania

&

EL TERRITORIO

...Trabajamos en varios territorios
a nivel nacional con el
café de especialidad
como herramienta para
proyectos de construcción de paz
y de conservación...

A close-up photograph of a person's hand holding a large quantity of light-colored, roasted coffee beans. The hand is positioned in the lower right quadrant of the frame. The background is a vast, out-of-focus field of similar coffee beans, creating a sense of abundance. The lighting is warm and soft, highlighting the texture of the beans and the skin of the hand.

urbánia

& CAFICULTORES

...Generamos vínculos estrechos con los
caficultores, somos sus aliados, y
buscamos siempre un crecimiento en
conjunto que aporte al desarrollo
del campo y la equidad del país...

Trabajamos con proveedores
locales alineados con
nuestro concepto de
consumo consciente

PANADERÍA
Y REPOSTERÍA
DE MASA MADRE

urbania

Croissants	→	\$ 7.700
Palito de queso	→	\$ 6.100
Waffle Yuca [incluye un topping]	→	\$ 9.900
Mermelada·queso crema·miel·arequipe		
Empanadas argentinas	→	\$ 6.500
Caprese, Pollo, Carne		
Tortas [acércate a la barra]	→	\$ 7.700
Brownie con helado	→	\$ 9.900
Galleta con helado	→	\$ 9.900
Waffle con helado	→	\$ 17.600
Waffle de yuca con helado		
de vainilla, arequipe y banano		
Antojos	→	\$ 3.500
Canasta de panes	→	\$ 20.900
Pan de maíz [Origen Santa Elena]	→	\$ 16.000

*Productos frescos, sujetos a disponibilidad

Huevos en Cacerola: [Preparación: 15 min]	→	\$ 19.800
Con tomate, orégano, perejil y queso fresco, acompañado de pan blanco con mantequilla de hierbas		
Breakfast Burrito:	→	\$ 22.000
Tocino ahumado, papa criolla, huevos revueltos, queso siete cueros, aguacate, tomate y cilantro		
Waffle con Huevo:	→	\$ 22.000
Waffle de yuca con huevo frito, tocino ahumado, aguacate, queso crema y miel		
Waffle con Granola:	→	\$ 22.000
Waffle de yuca con granola, banano, mermelada, yogurt griego y miel		
Tostadas Francesas:	→	\$ 19.800
Con yogurt griego, arándanos, fresas, banano y miel		
Bowl de Fruta: [Opcional Vegano]	→	\$ 17.600
Frutas de temporada, acompañadas de un poco de granola artesanal y miel		
Granola:	→	\$ 19.800
Yogurt griego, banano, arándanos, granola artesanal y miel		
Smoothie Bowl: [Granola Vegana] 	→	\$ 22.000
Base fresa con avena, granola vegana, banano, mantequilla de almendras y coco rallado		

DESAYUNOS

urb.

DISPONIBLES TODO EL DÍA

TOSTADAS

en pan Sourdough
[masa madre]



- Pesto, tomate, queso siete cueros, brotes y reducción de pulpa de cacao → \$ 17.600
- Aguacate, jamón, huevo duro, queso parmesano y pimienta roja 🌿 → \$ 19.800
- Hummus, aguacate, rábanos encurtidos, brotes y condimento de hoja de yuca 🌿 → \$ 17.600
- Setas, queso crema, huevo frito y albahaca → \$ 17.600
- Queso ricotta, manzana caramelizada, almendras, miel picante y tomillo → \$ 17.600

Aportamos a la conservación de ecosistemas de vital importancia para especies "sombrilla", como lo son los jaguares y los osos de anteojos. Conservar los hábitats de estas especies significa conservar el de miles de especies mas

1 CAFÉ
313 hectáreas
conservadas



SÁNDWICHES



- Croissandwich:** → \$ 22.000
Croissant con jamón, queso, y huevo duro
- Club Sandwich:** → \$ 24.200
Pan blanco, huevo frito, tocino, aguacate, tomate, lechuga y mayonesa
- Sándwich de cerdo mechado:** 🌿 → \$ 24.200
Pan blanco, cerdo mechado, salsa BBQ picante, cole slaw y pepinillos
- Setas:** [Opcional Vegano] → \$ 22.000
Pan ciabatta, champiñones, espinaca, hummus, queso, condimento de hoja de yuca y reducción de marañones

Acompáñalos con chips o ensalada verde

BOWLS



Ensalada Cesar:

Lechugas, croutones, queso parmesano, salsa blanca, pollo o faláfel

→ \$ 22.000

Ensalada Caprese:

Lechugas, tomate, queso mozzarella, salsa de pesto, croutones, queso parmesano, pollo o faláfel

→ \$ 19.800

Cous Cous:

Hummus, tzatziki, tomate, pepino, pollo o faláfel y pan árabe

→ \$ 24.200



urbánia

&

CAFÉS ESPECIALES

"...café
y bondad por los demás..."

Guacamole con chips de plátano 🌿 → \$ 17.600

Hummus con tostadas de pan árabe 🌿 → \$ 19.800

Canasta de panes → \$ 20.900

Pan de maíz [Origen Santa Elena] → \$ 16.000

PARA PICAR

BRUNCH

SÁBADOS Y DOMINGOS
8am a 2pm



1. ESCOGE TU BOWL

Bowl de Fruta: [Opcional Vegano]
Frutas de temporada acompañadas
de un poco de granola artesanal y miel

Granola:

Yogurt griego, banano, arándanos,
granola artesanal y miel

Smoothie Bowl:

[Granola Vegana] 
Base fresa con avena, granola vegana,
banano, mantequilla de almendras y coco rallado



2. ESCOGE TU FUERTE

Huevos en Cacerola:

Con tomate, orégano, perejil y queso fresco,
acompañado de pan blanco con mantequilla de hierbas

Breakfast Burrito:

Tocino ahumado, papa criolla, huevos revueltos,
queso siete cueros, aguacate, tomate y cilantro

Waffle con Huevo:

Waffle de yuca con huevo frito, tocino,
aguacate, queso crema y miel

Croissantwich:

Croissant con jamón, queso, y huevo duro

Tostadas Francesas:

Con yogurt griego, arándanos, banano y miel

Tostada de aguacate y jamón

En pan sourdough, jamón, huevo duro, aguacate,
queso parmessano y pimienta roja



3. ESCOGE TU SMOOTHIE

Rojo:

Fresa, banano, mora, leche almendras y mantequilla de almendras

Amarillo:

Banano, mango, uchuva, leche y cardamomo

Verde:

Manzana, espinaca, piña, limón, jengibre y pepino



4. ESCOGE TU BEBIDA CALIENTE

Espresso, Americano, Cappuccino, Latte,
Mocaccino, Flat White, Macchiato,
Chai, Matcha, Chocolate o Milo.

\$ 50.000 / persona

urbania

PARA LLEVAR



Café Urbania x 340gr, empaque compostable	→ \$ 40.000
Café Urbania x 250gr, bolsa multicapa	→ \$ 27.500
Cold Brew Urbania x 250ml	→ \$ 6.600
Chocolate Cletto mini x 12gr	→ \$ 4.800
Chocolate Cletto x 50gr	→ \$ 12.000
Miel Samaná x 300gr	→ \$ 27.000
Tea World x 80gr	→ \$ 45.000
Infusiones Verderina caja 10 unds	→ \$ 20.000
Golden Milk Padam x 100gr	→ \$ 32.000

AGRADECEMOS A NUESTROS PROVEEDORES DE PRODUCCIÓN ARTESANAL Y LOCAL CON PROYECTOS DE IMPACTO SOCIAL O AMBIENTAL



@maelk_lacteos



@verderina



@hakunabeer



@malvinasempanadas



@buenhumobarbecue



@naan.saboresdeindia



@tarta_tarteria



@generaser_



@melki_yogurtgriego



@origensantaelena



@cincoreposteria



@olabcompany



@clettochocolate



@cocina.intuitiva



@berryfieldsco



samaná

@mielsamana



@padam.bienestar



@teaworldco



@Lafabryka



@alivamantequillas



Instagram Facebook @URBANIACAFE
www.urbaniacafe.com

