



**1973**®

BY **VULCANO**®



**1973**<sup>®</sup>  
VULCANO

 Platos con derivados lácteos  
 Platos con frutos secos

 Platos con gluten  
 Platos con huevo

## PANADERÍA

Pastel de pollo    	\$9.000
Pastel de carne   	\$9.000
Pastel caprese   	\$9.000
Cruffins   	\$9.000
Pasabocas   	\$5.000
Deditos de queso   	\$9.000

## CROISANTS

Croissant de almendras    	\$11.000
Croissant de chocolate   	\$11.000
Croissant de jamón y queso   	\$11.000
Croissant de mantequilla   	\$5.000

 Platos con derivados lácteos

 Platos con gluten

 Platos con frutos secos

 Platos con huevo

## DESAYUNOS

**Americano** \$32.000

(Huevos al gusto, croissant, jugo de naranja y bebida caliente)



**Continental** \$28.000

(Croissant de jamón y queso, jugo de naranja, bebida caliente, mantequilla y mermelada)



**Colombiano** \$25.500

(Tamal, pan y bebida caliente)



**Tostadas francesas de frutos rojos** \$18.000

(Tostada francesa de pan brioche con mermelada de frutos rojos artesanal)



**Tostadas francesas de chocolate** \$18.000

(Tostada francesa de pan brioche con salsa de chocolate, fresas y banano)



**Bowl de cereal y fruta de estación** \$17.000

(Yogurt con granola y fruta de estación)



**Huevos al gusto** \$10.500

**ADICIÓN** \$4.500  
Hasta 3 toppings.

- Tocineta.
- Salchicha.
- Maíz.
- Espinaca.
- Champiñones.
- Queso mozzarella.

**1973**<sup>®</sup>  
BY VULCANO

 Platos con derivados lácteos

 Platos con gluten

 Platos con mostaza

 Platos con huevo

## MENÚ LIGERO

Otras opciones para cualquier hora del día.

**Sanduche de carne Italianas** \$34.000

(Pan foccacia de orégano con prosciutto, salami acompañado de papa chips)



**Sanduche de roastbeef** \$36.000

(Pan focacia roastbeef con lechuga, tomate, acompañado de papas chip)



**Croissant sandwich huevo** \$22.500

(Croissant de mantequilla relleno de aguacate y huevo, pueden ser revuelto o frito)



**Croissant sandwich de jamón serrano y huevo** \$27.000

(Croissant de mantequilla relleno de jamón serrano y huevo frito blando)



**Tostada breton** \$27.000

(Tostada de pan brioche mantequilla de orégano, jamón serrano y huevo frito)



**Tostada miel y salami** \$22.000

(Tostada de pan brioche caramelizada, queso crema y miel salami)



**Crema de tomate** \$25.000

(Tomates maduros cocidos con albahaca, queso mozzarella y croutons de orégano)



**Ensalada Cesar** \$25.000

(Lechuga romana, queso parmesano, croutons y dressing cesar)



**Adiciones:**

Jamón serrano \$13.000

Huevo cocido \$5.000

 Platos con derivados lácteos

 Platos con gluten

 Platos con huevo

## POSTRES AL PLATO

**Churros** \$17.000

(Churro pops con salsa de chocolate o arequipe)



**New york cheese cake** \$19.000

(Cheese cake al estilo new york con coulis de frutos rojos)

**Profiterol con helado** \$17.000

(Pate a choux relleno con helado de vainilla y salsa caliente de chocolate)



**Milhoja** \$17.000

("Milhoja" al estilo cafe1973 laminas de hojaldre superpuestas con crema pastelera, confitura de moras y salsa de arequipe)



**Soffiato de chocolate** \$17.000

(Soufle de chocolate caliente con helado de vainilla y frambuesas)



**Tiramisu** \$17.000

(Crema gelificada con queso mascarpone, bizcochuelo de cacao con almíbar de café, nibs de cacao con chocolate)



**Crepes suzette** \$22.000

(Clásico crepe francés flambeado con grand marnier, beurre suzette y zumo de naranja con helado de vainilla)



**1973**<sup>®</sup>  
BY VULCANO

## BEBIDAS CALIENTES

Affogato	\$7.500
Mocaccino	\$10.500
Americano	\$6.500
Café campesino	\$7.500
Latte	\$8.500
Latte de cereza	\$10.500
Capuccino	\$9.000
Capuccino grappa	\$14.500
Espresso sencillo	\$5.000
Espresso doble	\$6.500
Cortado	\$6.500
Capuccino baileys	\$11.000
Capuccino amareto	\$12.500
Capuccino vainilla	\$9.000
Machiato	\$9.500
Citrus Coffee	\$8.500
Té matcha	\$16.500
Milo caliente	\$7.500
Chocolate caliente	\$6.500
Infusión frutal herbal (aromática)	\$8.000
Té (very berry, verde, chai, raspberry) en agua	\$12.000
Té (very berry, verde, chai, raspberry) en leche	\$13.000





## BEBIDAS FRIAS

Frapuccino	\$13.500
Milo frío	\$9.000
Limonada de café	\$9.500
Jugo naranja	\$10.500
Jugo en leche (Guanábana, mango, mora, fresa, lulo, maracuyá)	\$10.500
Jugo en agua (Guanábana, mango, mora, fresa, lulo, maracuyá)	\$10.500
Cerveza stella	\$13.500
Club colombia dorada	\$9.000
Coca cola regular	\$7.000
Coca cola zero	\$7.000
Agua con gas	\$7.000
Agua sin gas	\$7.000

## POSTRES FRÍOS

Tartaleta de frambuesa	\$15.500
Pie de limón	\$12.500
Tartaleta de chocolate	\$13.500

**1973**<sup>®</sup>  
BY VULCANO

 Platos con derivados lácteos

 Platos con gluten  Platos con huevo

## PASTELERÍA

Galleta de avena \$7.000  
  

Galleta de chocolate \$7.000  
  

## TORTAS

Torta de zanahoria \$12.000  
  

Torta de hierbabuena \$12.000  
  

Torta amapola \$12.000  
  

Torta de chocolate \$13.500  
  

Torta de la semana \$12.000  
  



## POLÍTICA DE PROPINAS

La propina es un reconocimiento voluntario del consumidor a nuestros colaboradores por el buen servicio y producto recibido, por lo que depende plenamente del consumidor su pago o no.

Se sugiere el 10% del valor del servicio prestado.

El consumidor puede decidir no pagar la propina o modificar su cuantía en cualquier momento, incluso después de que se haya emitido la factura de venta, si no se le preguntó antes de emitirla.

Ante cualquier inconveniente con el cobro de la propina, puede comunicarse con la Superintendencia de Industria y Comercio a través de sus canales de atención telefónica o por el correo institucional [contactenos@sic.gov.co](mailto:contactenos@sic.gov.co).

# MENÚ DIGITAL



DESCÁRGUELO AQUÍ

**1973**<sup>®</sup>  
BY VULCANO<sup>®</sup>