



Conoce aquí nuestros cursos
de café demás servicios



YANAMOUNTAIN®
• C O F F E E •

BEBIDAS CALIENTES

Hot drinks

• ESPRESSO

Este shot de café, se acompaña con un vaso con agua para limpiar la boca y sentir con los mejores aromas y sabores de nuestro café. ¡disfrutalo! \$ 5.500

• TINTO / AMERICANO

Infusión de nuestro café espresso. \$ 5.500

• CAFÉ YANA

Café con aguardiente caucano y un toque místico de la casa. \$ 10.000

• FLAT WHITE

Café fuerte con espresso doble y leche cremosa. \$ 8.500

• CAPUCCINO

Espresso y leche cremosa en perfecto equilibrio. \$ 7.000

• CAPUCCINO ESPECIAL

Descubre el toque especial de nuestras diferentes recetas en esta bebida. \$ 8.000

• LATTE

Espresso con leche cremosa donde resaltamos el sabor de la leche. \$ 8.000

• MACCHIATO/PINTADO

Espresso con leche cremosa donde resalta el sabor del café. \$ 6.000

• MOKACCINO

Combinación equilibrada entre espresso, chocolate y leche cremosa. \$ 7.500



BEBIDAS FRIAS

Cold drinks

• ICE LATTE

Café tipo pouesse-café a base de leche y nuestro café frío cold brew. \$ 10.000

• FRAPUCCINO

Tipo granizado con adición de helado de vainilla, cremoso y delicioso. \$ 14.000

• FRAPPÉ CON CAFÉ O CHOCOLATE

Para un día caluroso con base en nuestro magnífico espresso o chocolate de la casa. \$ 12.000

• FRAPPÉ DE FRUTAS

Para un día caluroso con nuestras deliciosas pulpas de frutas. \$ 12.000

• MALTEADA DE CAFÉ

Un cremoso mix de helado de vainilla con nuestro café. \$ 15.000

• COLD BREW

Extracción en frío de un increíble y refrescante café YanaMountain. \$ 14.000

• SHAKER COFFEE:

Café preparado en método V60 en frío para que disfrutes de nuestros cafés exóticos. \$ 12.000



CAPRICHITOS YANA

YANA cravings

• BROWNIE CON HELADO

Brownie casero de *Mousse pastelitos con amor* y una bola de helado. \$ 10.000

• TIRAMISÚ CAFÉ

Caprichito con la formula Tiramisú de la Casa Yana. \$ 10.000

• CAFÉ BOMBÓN

Endulza tu día con esta preparación donde combinamos café espresso, leche condensada y leche espumada. \$ 10.000

• AFFOGATO

Increible postre a base de helado y nuestro espresso. \$ 12.000



EXPERIENCIAS YANA

YANA experiences

• DRIPPER V6o (2004).



Empresa Hario Japón; cono en ángulo de 60°; con estrías para liberar aire y maximizar la expansión del café; taza con cuerpo sedoso, aromática y equilibrada.

1 taza \$ 10.000
2 tazas \$ 18.000

• CHEMEX (1943).



Químico alemán Peter Schlumbohm; con filtros 20 – 30 % más pesados; taza limpia y aromática, cuerpo delicado y dulce.

1 taza \$ 12.000
2 tazas \$ 20.000

• AEROPRESS (2005).



Alan Adler EEUU; existen 2 formas de uso como Prensa Francesa o como métodos por goteo; versátil que va desde tazas intensas a suaves y aromáticas.

1 taza \$ 10.000
2 tazas \$ 18.000

• SIPHON (1830).



Diseñado por Loeff en Berlín; con un principio básico de expansión y contracción de los gases; con tazas limpia e intensa.

1 taza \$ 12.000
2 tazas \$ 22.000

• PRENSA FRANCESA (1929).



Diseño original de Atilio Calimani y Giulio Moneta en Francia; método por inmersión; tazas con mucho cuerpo y textura debido al mayor paso de sólidos.

1 taza \$ 9.000
2 tazas \$ 16.000

• ORIGAMI (2019).



Con 20 canales en Zig-Zag que simulan los pliegues de las figuras de papel; taza limpia, suave y dulce.

1 taza \$ 10.000
2 tazas \$ 18.000



OTRAS PREPARACIONES

Other preparations



• INFUSIÓN DE CÁSCARA DE CAFÉ:	\$ 8.000
• INFUSIÓN ATRACCIÓN:	\$ 7.000
• TÉ MATCHA:	\$ 10.000
• JUGO NATURAL:	\$ 8.000
• LIMONADA NATURAL:	\$ 8.000
• LIMONADA CON CAFÉ:	\$ 10.000
• LIMONADA YANA:	\$ 12.000
• LIMONADA CON COCO/HIERBABUENA/CEREZA:	\$ 10.000
• CHOCOLATE EN LECHE:	\$ 7.000
• CHOCOLATE EN AGUA:	\$ 6.000
• MILO CALIENTE O FRÍO:	\$ 7.000
• AGUA DE PANELA (opcional limón):	\$ 5.000
• TÉ CHAI:	\$ 7.000
• SODA ITALIANA.	
Frutos rojos	\$ 12.000
Frutos amarillos	\$ 12.000
• SODA CON LIMÓN	\$ 8.000



ACOMPAÑANTES

Accompaniment

- SANDWICH MEDIO: con jamón de pollo y res, queso mozzarella, tomate y lechuga o pepinillos. \$ 8.000
- SANDWICH COMPLETO: con Jamón de pollo y res, queso mozzarella, tomate y lechuga o pepinillos. \$ 14.000
- CROISSANT TRADICIONAL. \$ 6.000
- CROISSANT CON JAMÓN Y QUESO. \$ 8.000
- ROLLO DE CANELA. \$ 6.500
- DEDO DE QUESO ó QUESO CON BOCADILLO. \$ 5.000
- PASTEL NAPOLITANO. \$ 6.500
- PASTEL DE POLLO. \$ 6.000
- BROWNIES. \$ 6.000
- TORTAS. \$ 7.000
- ALFAJOR. \$ 3.000
- GALLETA DE AVENA ó CHIPS DE CHOCOLATE. \$ 2.500



YANA COCKTAILS

• HONEY YANA.

Cocktail de la casa con nuestro café tipo cold brew, pulpa de café, ron y soda. \$ 18.000

• GIN & TONIC CAFÉ.

El clásico Gin & Tonic con el exótico cold brew de la casa que da ese toque refrescante. \$ 18.000

• SHAKERATTO.

Cocktail cremoso y refrescante a base de nuestro espresso perfectamente equilibrado. \$ 18.000

• IRLANDES CAFÉ

Vive la experiencia de texturas y mezclas de sabores y temperaturas, con lo mejor de whisky y un delicioso café de filtro de la casa. \$ 18.000

• CARAJILLO

Bebida clásica que brinda energía y recarga el espíritu, con aguardiente local y nuestro café. \$ 10.000

• MALECON YANA

Cocktail a base de ron y cold brew, ¡espumoso y con el toque de la casa, solo para disfrutar! \$ 18.000

• BREWDKA

Con la fuerza del vodka y la frescura de nuestro cold brew, un cocktail como ningún otro. \$ 20.000





YANAMOUNTAIN[®]
• C O F F E E •



Conoce aquí nuestros cursos
de café y demás servicios

