



CAFÉS ESPECIALES
MÉTODOS DE EXTRACCIÓN

KROSS
COFFEE



Prensa Francesa 12.00

Método de inmersión por filtro de malla metálica,el cual permite que la taza mantenga sus aceites y sabores, dándole mayor intensidad, sensaciones a notas dulces e intensas



Aero Press 16.00

Método de inmersión. Es una especie de jeringa la que infundona el café con agua caliente para luego filtrarlo a presión a través de un filtro de papel que se incorpora en uno de sus extremos, obteniendo una taza de buen cuerpo, acidez, dulzor y un post gusto duradero.



Hario V60 16.00

Método de goteo en forma cónica y ángulo de 60º cuenta con un orificio para facilitar la extracción uniforme que evita el paso del aire permitiendo oxigenación para lograr una taza limpia que resalte el cuerpo, dulzor y la acidez.



CAFÉS ESPECIALES
MÉTODOS DE EXTRACCIÓN

KROSS
COFFEE



Moka Italiana 16.00

Proceso de extracción que se realiza con vapor y agua a presión colocada directamente al fuego.Se obtiene una taza con mucho cuerpo, sabores intensos y notas amargas.



Chemex 18.00

Es un metodo de goteo. El agua pasa a través de una capa de café y un filtro de papel, se obtiene una taza limpia de cuerpo medio, mayor dulzor y acidez media.

Origami 16.00

Inspirado en el arte japonés de doblado de papel y que comparte sus mismas características: Estética, precisión versatilidad. Presenta 20 canales en zig-zag que simulan pliegues de origami, los cuales regulan la velocidad de extracción y proporcionan un control total de la preparación.



Mupeco 16.00

Primera cafeteraperuana que no lleva filtro y nos da una bebida con mucho cuerpo. Este se fabrica artesanalmente.



ESPRESSO
BAR

KROSS
COFFEE

Ristretto	6.50
Espresso corto preparado con la misma cantidad de café	
Espresso	6.50
Espresso Doble	8.50
Americano	8.50
Cortado	9.50
Macchiato	9.50
Latte	11.00
Matcha Latte	12.00
Capuccino	10.00
Mocaccino	12.00
Andino	12.00
Chocolate Caliente	12.00
Café Flat White	12.00
Adicionales	
Leche de almendra y coco	3.00
Leche Deslactosada	2.00
Sirope de yacón	5.00
Shot deEspresso	5.00



CAFÉS FRÍOS

KROSS
COFFEE

Americano	9.50
Cortado	10.50
Latte	12.00
Coco Latte	13.00
Capuccino	11.00
Moccacino	13.00
Caramelo Latte	13.00
Matcha Latte	13.00
Coca Latte	13.00



BEBIDAS
REFRESCANTES

KROSS
COFFEE

Orange Coffee	15.00
Affogato	12.00
Limonada de Hierbabuena	11.00
Limonada Clásica	8.00
Limonada de Café Kross Limonada clásica con un espresso doble.	13.00
Limonada Frozen	11.00
Agua Andean c/s gas 330ml.	4.00



FRAPPES

KROSS
COFFEE

CLÁSICOS:		
	Oreo	
	Manjar	14.00
	Chocolate	
FRUTALES:		
	Awaymanto	
	Sauco	14.00
	Fresa	
	Tumana	
ESPECIALES:		
	Sirope de Yacón	16.00
ADICIONAL:		
	Chantilly	3.00
	Sirope de yacón	5.00



MILKSHAKES Y JUGOS

KROSS
COFFEE

Milkshake de Torta de Chocolate	16.00
Milkshake Baileys	21.00
Milkshake de vainilla con Baileys y licor de café, acompañado con crema chantilly.	
Jugos Naturales	9.00
Piña, naranja, plátano, papaya.	
Jugos de Estación	10.00
Tumbo, Maracuya, Copoazu	
Jugos Naturales con Leche	12.00
Jugo de Copoazú con Leche	13.00
Adicionales	
Leche de Vaca	3.00
Leche de Almendras y coco	4.00
Sirope de yacón	5.00



INFUSIONES

KROSS
COFFEE

De Coca	7.00
De Muña	7.00
De Anís	7.00
De Manzanilla	7.00
Té de Zanahoria	7.00
Té de Pulpa de Café	8.00
Espíritu de los Andes	10.00
Infusión de autor: mezcla de frutos rojos, muña y toques de jarabe de sauco.	



Carajillo Café con pisco.	15.00
Irish Coffee Fina mezcla de whisky con café cubierto de crema.	18.00
Té Piteado Especial Té de zanahoria acompañado de saúco deshidratado, pisco acholado y jarabe de goma. Servido con una rodaja de naranja y canela	13.00
Té Piteado Espiritu de los Andes Infusión de autor: mezcla de frutos rojos muña y toques de jarabe de sauco, pisco acholado y jarabe de goma.	15.00
Cerveza Artesanal Raymi	10.00
Adicionales	
1 Onza de Pisco	4.00
1 Onza de Ron	4.00
1 Onza de Whisky	6.00

KROSS COFFEE

Platillos

PASTELES DULCES KROSS COFFEE		
	Galletas Añañau	5.00
	Galleta a base de avena y frutos secos.	
	Galletas de Coca	6.00
	Galletas a base de avena y harina de coca	
	Torta de Zanahoria	8.50
	Torta de Chocolate	9.00
	Torta Integral de Frutos Secos	10.00
	Torta a base, chia, higo, castaña, pasas, semillas de girasol	
	Torta de Plátano	10.00
	Pye de Manzana	12.00
	Chessecake de Sauco	12.00
	Adicionales	
	Bola de helado	4.00

PASTELES SALADOS KROSS COFFEE		
	Empanada de Queso	9.00
	Masa artesanal con queso del valle.	
	Empanada de Carne Vegana	10.00
	Masa artesanal rellena de carne de soya condimentado con especias.	
	Pastel de Acelga	11.00

TOSTONES		
KROSS COFFEE	Al Pesto Tostón de masa madre al pesto, queso andino, tomate italiano caramelizado con un chorro de aceite de oliva extra virgen. Servido con mix de verdes.	18.00
	De Palta Tostón de masa madre, palta del huerto, tomate cherry, ajojolí, decorada con especias cultivadas en nuestro huerto. Acompañado con un toque de reducido balsámico.Servido con mix de verdes.	18.00
	De Frutos Rojos Tostón de masa madre, queso crema con una combinación de mermelada de frutos rojos. Servido con frutos rojos.	16.00
	De Huevos Tostón de masa madre con huevos revueltos con queso y toppin germinado. Servidos con mix de verdes.	18.00

TOSTONES		
KROSS COFFEE	Al Olivo Tostón de masa madre con queso, rodajas de tomate y aceitunas, y toppin de germigados. Servidos con mix de verdes.	17.50
	De Espinaca Tostón de masa madre, con espinacas, queso crema y zanahoria rallada.	17.50
	Adicionales Huevos (Duros, fritos)	5.00
	Queso	3.50
	Huevos a la Ranchera Exquisitos huevos escalfados, bañados en una salsa rústica de tomates, cebolla, finas hierbas y queso, todo servido en una sartén de hierro que conserva el calor y realza los sabores.Acompañado de pan artesanal de masa madre.	19.00

SALUDABLES

KROSS

COFFEE

Batido de frutas congeladas,
servido en un bowl acompañado
de toppings.

Berries Smoothie Bowl Batido de leche con frutos rojos, cereal y frutas.	19.00
Tropical Smothie Bowl Batido de leche con piña, cereal y frutas.	19.00
Parfait de Frutos Rojos Yogurt griego, mermelada misky de fruta de temporada y crema.	16.00

