



Autoría

CAFÉ PARA EL ALMA, INSPIRACIÓN PARA LA MENTE

En Autoría creemos que cada taza es una historia y cada persona, un creador. Nuestro menú nace del respeto por el café de especialidad: granos seleccionados, orígenes cuidadosamente elegidos y métodos de preparación que exaltan aromas, sabores y matices únicos.

Sé autor de tu café. Sé autor de tu espacio. Sé autor de tu bienestar.

Si tienes alguna intolerancia, restricción o alergia alimentaria, comunícalo a nuestros anfitriones.

Nuestros tradicionales

Espresso sencillo		\$ 5.000
Espresso doble		\$ 7.000
Espresso vienés		\$ 8.000
Espresso macchiato		\$ 6.000
Americano	7 oz	\$ 7.500
	12 oz	\$ 12.000
Capuccino	7 oz	\$ 8.500
	12 oz	\$ 13.000
	16 oz	\$ 15.000
Mocaccino	7 oz	\$ 11.000
	12 oz	\$ 14.500

Flat White	7 oz	\$ 9.500
	12 oz	\$ 13.500
Carajillo		\$ 9.500
Latte	7 oz	\$ 8.500
	12 oz	\$ 13.000
	16 oz	\$ 15.000
Latte Arequipe	7 oz	\$ 11.000
	12 oz	\$ 14.000
Latte Baileys	7 oz	\$ 12.000
	12 oz	\$ 16.000
	16 oz	\$ 19.000
Campesino	7 oz	\$ 8.500
	12 oz	\$ 12.500

Personaliza tu bebida con opciones vegetales: soya, avena o almendras. Solicita la adición.

Cafés filtrados

V60		1 taza	Sifón Japonés		1 taza	AeroPress		1 taza	Prensa Francesa		1 taza
		\$ 14.000			3 tazas			\$ 14.000			2 tazas
Chemex		2 tazas			2 tazas			2 tazas			2 tazas
		\$ 24.000			\$ 24.000			\$ 24.000			\$ 24.000

Varietales Disponibles

GEISHA

Floral, delicado y elegante con notas aromáticas intensas y una acidez brillante.

BOURBON ROSADO

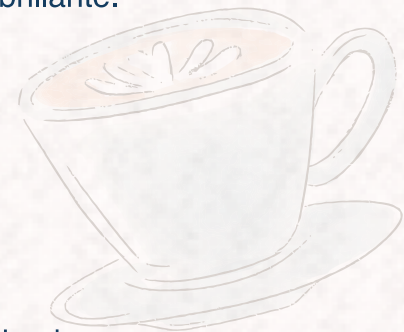
Complejo y balanceado, con notas dulces, frutales y una acidez jugosa.

BOURBON SIDRA

Aromático y vibrante, con perfiles cítricos, dulzor marcado y final limpio.

SUDÁN RUMÉ

Exótico y expresivo, con notas herbales, especiadas y una acidez sofisticada.



Para comenzar el día

Parfaits de
frutos rojos

Capas suaves y cremosas con frutos rojos frescos, equilibradas entre dulzor y acidez, ideal como opción ligera y refrescante.

\$15.000

Parfaits de
frutos amarillos

Preparación cremosa en capas con frutos amarillos frescos, de sabor dulce y tropical, ligera y refrescante.

\$ 15.000

Kéfir bowl

Base cremosa de kéfir con frutas frescas y toppings crujientes. Nutritivo, suave y perfecto para empezar el día.

\$ 15.000

Omelette
Autoría

Omelette caliente y reconfortante de huevo, plátano maduro y tocineta dorada, preparado en mantequilla con un toque suave de sal y pimienta.

\$ 15.000

Omelette
criollo

Omelette clásico con huevo y queso mozzarella, acompañado de tomate cherry, maíz tierno y cebollín, con sabores frescos y bien balanceados.

\$ 15.000

Huevos fritos
con parmesano

Huevos fritos en mantequilla con ajo y queso parmesano rallado, sencillos, intensos y llenos de sabor.

\$ 10.000

Pastelería

Pastel argentino \$ 14.000

Pastel de pollo \$ 14.000

Pastel de pollo
con champiñones \$ 14.000

Croissant sencillo \$ 8.500

Croissant con
jamón y queso \$ 13.000

Palo de queso \$ 8.500

Alfajor \$ 8.500

Strudel de manzana \$ 13.000

Croissant de almendras \$ 10.000

Croissant de chocolate \$ 9.000

Torta de amapola - gluten-free \$ 13.000

Torta de almojábana \$ 13.000

Torta de chocolate \$ 14.000

Torta de zanahoria \$ 11.000

Rollo de canela \$ 9.500

Galleta de avena \$ 8.500

Galletas New York \$ 10.000

- Chocolate
- Red Velvet

Para todas las ocasiones

Tostada mediterránea

Tostadas con base de queso crema y tocineta, acompañadas de finas láminas de jamón serrano, rúgula y salsa especial con reducción de balsámico.

\$ 28.000

Tostada italiana

Tostada con queso de búfala, tomate fresco y pesto al estilo Autoría, aromatizada con orégano y terminada con queso parmesano. Acompañada de papas chip artesanales.

\$ 25.000

Sándwich Croque Monsieur

Clásico sándwich caliente con pechuga de pollo, jamón de cerdo y queso mozzarella fundido, cremoso y dorado con un sutil toque especiado.

\$ 26.000

Sándwich tres quesos

Pan blando relleno de queso holandés, mozzarella y paipa, fundidos a la perfección, acompañado de un dip de pimentones a base de yogur griego.

\$ 25.000

Sándwich de jamón de cerdo

Sándwich de jamón de cerdo, queso mozzarella fundido y aguacate fresco, acompañado de vegetales crujientes y una salsa cremosa estilo Autoría a base de yogur griego.

\$ 26.000

Waffle de pandebono con miel

Pan de bono tibio y esponjoso, suavemente endulzado con miel, que realza su sabor tradicional con un acabado delicado y reconfortante.

\$ 10.000

Waffle Autoría

Waffle acompañado de cuajada y arequipe, helado cremoso y un toque dulce sabor a mora finalizado con achiras traídas de nuestro Huila.

\$ 17.000

Waffle de pandebono pollo

Waffle dorado acompañado de pollo desmechado, tomate y cebolla salteados, queso mozzarella y aguacate con un toque especiado, pimienta y salsa al estilo Autoría.

\$ 25.000

Waffle de pandebono carne

Waffle acompañado de carne desmechada, tomate y cebolla salteados, aguacate, queso mozzarella fundido y un toque de especias frescas al estilo Autoría.

\$ 25.000

Autoría

CAFÉ PARA EL ALMA, INSPIRACIÓN PARA LA MENTE

Bebidas calientes sin café

Aromática
frutos amarillos \$ 9.000

Aromática
frutos rojos \$ 9.000

Té Matcha Agua \$ 10.000
7 oz Leche \$ 12.000

Té Matcha Agua \$ 12.000
12 oz Leche \$ 15.000

Té Chai
pequeño

Agua \$ 8.000
Leche \$ 11.000

Té Chai
grande

Agua \$ 11.000
Leche \$ 14.000

Golden Milk

7 oz \$ 11.000
12 oz \$ 14.000

Leche
Fría o caliente

7 oz \$ 5.000
12 oz \$ 8.500

Milo

12 oz \$ 10.000

Bebidas frías con café

Americano frío \$ 10.000

Cold brew \$ 15.000

Capuccino frío \$ 12.000

Affogato \$ 15.000

Affogato Baileys \$ 20.000

Nevado de café \$ 13.500

Nevado de arequipe \$ 15.500

Nevado de chocolate \$ 15.500

Nevado de Baileys \$ 18.000

Bebidas frías

Soda italiana
con fruta \$ 14.000

Jugo de naranja \$ 9.000

Jugos naturales Agua \$ 9.000
Frutos rojos Leche \$ 10.500
Frutos Amarillos

Limonada natural \$ 8.000

Agua en botella Con gas \$ 5.000
Sin gas \$ 4.000

Milo frío \$ 11.000

Coca-Cola
original / zero \$ 4.000

Ginger \$ 5.000

Cordillera Rosada \$ 8.000

Corona \$ 9.000

Club Colombia
Dorada \$ 8.000

Bebidas de Autoría

Ice Matcha Orange	Refrescante mezcla de matcha preparado con jugo de naranja natural, hielo y sirope suave.	\$ 17.000
Ice Matcha Lime	Matcha frío con zumo de limón y soda tónica, ligeramente dulce y cítrico.	\$ 17.000
Ice Espresso Orange	Espresso intenso sobre jugo de naranja, equilibrado con sirope de jengibre y romero.	\$ 15.000
Oreo Espresso Latte	Espresso frío con hielo y leche, fusionado con galleta Oreo para un perfil cremoso y indulgente.	\$ 13.000
Oreo Matcha Ice	Matcha cremoso y aromático con trozos de Oreo que aportan contraste y textura. Fresco y suave.	\$ 15.000
Ice Mojito Espresso	Una bebida vibrante que combina espresso, limón fresco, hierbabuena y sirope básico, servida con soda y mucho hielo.	\$ 16.000
Martiní Espresso	Una bebida intensa y cremosa con café de especialidad, vodka y licor de café.	\$ 19.000
Café Autoría	Cremoso cappuccino de 7 oz que cuenta con notas de chocolate y pistacho.	\$ 14.000

Adiciones

Bebida de almendra	\$ 4.500	Shot de whisky 1oz	\$ 10.000
Bebida de soya	\$ 4.500	Leche condensada	\$ 4.000
Bebida vegetal de avena	\$ 4.500	Salsa de chocolate	\$ 4.000
Shot de Baileys 1 oz	\$ 7.500	Salsa de arequipe	\$ 4.000
Shot de Amaretto 1 oz	\$ 7.000	Crema de chantilly	\$ 4.000
Porción de helado suave	\$ 7.000	Michelada	\$ 4.000

Vive el café como experiencia

En Autoría creamos experiencias alrededor del café de especialidad para compartir, celebrar y aprender.

EXPERIENCIAS DISPONIBLES

- Catas guiadas para grupos
- Eventos privados y celebraciones
- Experiencias para marcas y equipos

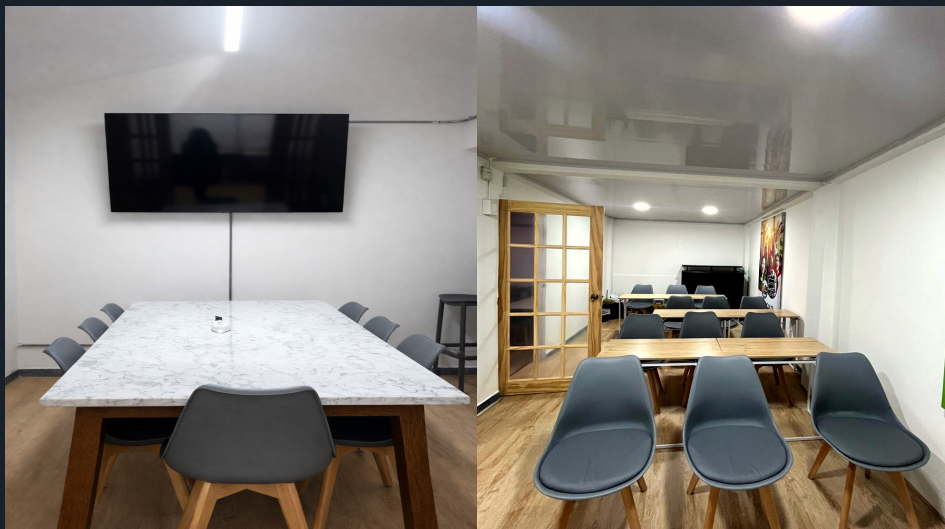
Siempre acompañado de café de especialidad



Espacios para crear y trabajar

MODALIDADES

- Coworking individual desde \$ 50.000 4 horas consumibles
- Salas privadas para reuniones y talleres
- Capacidad de 7 a 20 personas desde \$200.000 4 horas



Formación

En Autoría, el crecimiento también nace alrededor del café. Ofrecemos cursos, mentorías y sesiones de coaching para potenciar habilidades socioemocionales desde un acompañamiento cercano y profesional.

Para más información, acércate a nuestro equipo o escríbenos.

3004326267