



Juan Valdez®

• 1959 •

MENÚ

EL FÚTBOL SE PREPARA CON *Juan Valdez* • 1959 •

Smash Burger

160 g de carne de res, queso 7 cueros, mayonesa de achiote, pepinillos encurtidos caseros, mix de hojas baby mermelada de tocineta y café sobre pan brioche. Acompañada de papas chips.

160 g beef patty, 7-cueros cheese, achiote mayonnaise, house-made pickles, baby leaf mix, bacon and coffee jam, served on brioche bread. Accompanied by potato chips.

\$39.900

Bites de Costillas

200 g de Costilla de cerdo caramelizada en melao picoso y ajo frito, acompañadas de papas nativas en casco.

200 g of pork ribs caramelized in a spicy sugarcane syrup glaze, topped with crispy fried garlic, served with native potato wedges.

\$59.900

Fish and Chips

Trozos de pesca artesal apanada en harina de amasijos, acompañados de chips de papa nativa y salsa tártara de la casa.

Artisan-caught fish pieces coated in a traditional savory flour batter, served with native potato chips and our house-made tartar sauce.

\$44.900

Pocket de Chorizo y Cerveza

100 g de Chorizo artesanal, chimichurri de verdeo, mezcla de queso paipa-mozzarella y masa de pizza. Acompañado de una cerveza Club Colombia®.

100 g of artisan chorizo, green onion chimichurri, a blend of Paipa and mozzarella cheeses, wrapped in pizza dough and baked to perfection. Served with a Club Colombia beer.

\$39.800

Margarita de Guayaba

Mezcal Unión, syrup de guayaba, sal picante de la casa y limón.

Mezcal Unión, guava syrup, house-made spicy salt, and fresh lime.

\$44.000

Refajo de Lulo

Lulo, limón, syrup de Colombiana®, sal picante de la casa y cerveza Club Colombia®.

Lulo, lime, Colombiana soda syrup, house spicy salt, and Club Colombia beer.

\$29.000



Métodos (Café de Origen)

Methods (Origin Coffee)

Dripper V60	
1 Taza / 1 Cup	\$9.900
2 Tazas / 2 Cups	\$15.900

Bebidas Calientes

Hot Drinks

Tinto / Black Coffee		Tinto Campesino / Campesino Black Coffee	
Pequeño 9 oz / Small 9 oz	\$7.900	Pequeño 9 oz / Small 9 oz	\$10.500
Mediano 12 oz / Medium 12 oz	\$8.700	Mediano 12 oz / Medium 12 oz	\$11.500
Grande 16 oz / Large 16 oz	\$10.900	Grande 16 oz / Large 16 oz	\$13.500

Americano

Americano Tradicional	
Pequeño 9 oz / Small 9 oz	\$10.900
Mediano 12 oz / Medium 12 oz	\$12.500
Grande 16 oz / Large 16 oz	\$13.700

Especiales

Specials

Café con Leche / Coffee with Milk 🥛		Mocca Tradicional 🥛	
Pequeño 9 oz / Small 9 oz	\$10.900	Pequeño 9 oz / Small 9 oz	\$14.700
Mediano 12 oz / Medium 12 oz	\$12.900	Mediano 12 oz / Medium 12 oz	\$16.900
Grande 16 oz / Large 16 oz	\$15.900	Grande 16 oz / Large 16 oz	\$19.900

Espresso

Espresso Corto / Short Espresso 30 ml 🥛 \$8.700		Espresso Vienés / Wiener Espresso 35 ml 🥛 \$10.700	
Espresso Doble / Double Espresso 60 ml 🥛 \$9.700		Espresso Cortado / Espresso Cortado 60 ml 🥛 \$9.700	

Macchiato

Macchiato / *Macchiato* 4 oz 
\$11.500

Cappuccino

Cappuccino 	Cappuccino Vienés / Wiener Cappuccino 
Pequeño 9 oz / <i>Small</i> 9 oz\$11.500	Pequeño 9 oz / <i>Small</i> 9 oz\$14.700
Mediano 12 oz / <i>Medium</i> 12 oz\$13.700	Mediano 12 oz / <i>Medium</i> 12 oz\$16.900
Grande 16 oz / <i>Large</i> 16 oz\$16.700	Grande 16 oz / <i>Large</i> 16 oz\$19.900

Cappuccino Irlandés / Irish Cappuccino 
Pequeño 9 oz / <i>Small</i> 9 oz\$14.700
Mediano 12 oz / <i>Medium</i> 12 oz\$16.900
Grande 16 oz / <i>Large</i> 16 oz\$19.900

Latte

Latte Tradicional 	Latte Vainilla 
Pequeño 9 oz / <i>Small</i> 9 oz\$11.500	Pequeño 9 oz / <i>Small</i> 9 oz\$14.700
Mediano 12 oz / <i>Medium</i> 12 oz\$13.700	Mediano 12 oz / <i>Medium</i> 12 oz\$16.900
Grande 16 oz / <i>Large</i> 16 oz\$16.700	Grande 16 oz / <i>Large</i> 16 oz\$19.900

Latte Arequipe / Dulce de Leche Latte 	Latte Vanicanela / Vanilla and Cinnamon Latte 
Pequeño 9 oz / <i>Small</i> 9 oz\$14.700	Pequeño 9 oz / <i>Small</i> 9 oz\$14.700
Mediano 12 oz / <i>Medium</i> 12 oz\$16.900	Mediano 12 oz / <i>Medium</i> 12 oz\$16.900
Grande 16 oz / <i>Large</i> 16 oz\$19.900	Grande 16 oz / <i>Large</i> 16 oz\$19.900

Latte Baileys 	Latte Caramelo / Caramel Latte 
Pequeño 9 oz / <i>Small</i> 9 oz\$16.700	Mediano 12 oz / <i>Medium</i> 12 oz\$16.900
Mediano 12 oz / <i>Medium</i> 12 oz\$18.700	Grande 16 oz / <i>Large</i> 16 oz\$19.900
Grande 16 oz / <i>Large</i> 16 oz\$21.700	

Flat White / *Flat White* 9 oz 
\$11.900

Bebidas Calientes a Base de * *Hot Drinks Based on **

Chai Tradicional / Chai Latte* 	Chai Manzana Canela / Apple Cinnamon Chai Latte* 
Pequeño 9 oz / <i>Small</i> 9 oz\$14.900	Pequeño 9 oz / <i>Small</i> 9 oz\$15.700
Mediano 12 oz / <i>Medium</i> 12 oz\$17.500	Mediano 12 oz / <i>Medium</i> 12 oz\$18.700
Grande 16 oz / <i>Large</i> 16 oz\$20.900	Grande 16 oz / <i>Large</i> 16 oz\$21.300

Chai Vainilla y Almendras / Vanilla Almond Chai Latte*   	Matcha / Matcha Latte*  
Pequeño 9 oz / <i>Small</i> 9 oz\$15.700	Pequeño 9 oz / <i>Small</i> 9 oz\$14.900
Mediano 12 oz / <i>Medium</i> 12 oz\$18.700	Mediano 12 oz / <i>Medium</i> 12 oz\$18.300
Grande 16 oz / <i>Large</i> 16 oz\$21.300	Grande 16 oz / <i>Large</i> 16 oz\$20.900

Matcha Latte con Miel / *Matcha Latte with Honey** 🍷 🌀
Pequeño 12 oz / *Medium* 12 oz\$14.900
Grande 16 oz / *Large* 16 oz\$17.900

*Bebidas Lácteas en polvo con Azúcar / *Sweetened Powdered Milk Drinks*

Bebidas Frías con Café

Coffee Cold Drinks

Tinto Frío / *Cold Black Coffee* 16 oz
\$12.700

Espresso Frío / *Cold Espresso* 16 oz
\$12.900

Granizado de Café 16 oz 🍷
\$16.300

Frappé de Café con Proteína 🍷 🌀
/ *Coffee Protein Frappe* 16 oz
\$20.900

Lattes Fríos

Cold Lattes

Latte Frío Tradicional / *Cold Latte* 16 oz 🍷
\$17.900

Latte Frío Caramelo / *Cold Caramel Latte* 16 oz 🍷 \$21.300

Especial

Special

Mocca Frío Tradicional / *Cold Mocca*
16 oz 🍷 🌀 \$21.300

Nevados

Nevado Café / *Coffee Nevado* 16 oz 🍷
\$17.700

Nevado de Café Reducido en Azúcar 🍷
/ *Coffee Nevado Reduced in Sugar* 16 oz
\$20.500

Nevado Arequipe / *Dulce de Leche Nevado*
16 oz 🍷 \$20.500

Nevado Chocolate / *Chocolate Nevado*
16 oz 🍷 🌀 \$20.500

Nevado Brownie / *Brownie Nevado*
16 oz 🍷 🌀 🌀 🌀 \$20.500

Nevado Galleta / *Oreo Nevado* 16 oz
🍷 🌀 \$20.500

Nevado Baileys / *Baileys Nevado* 16 oz
🍷 \$22.900

Nevado Chocokids / *Chocokids Nevado*
16 oz 🍷 🌀 \$20.500

Nevados a Base de ^{*} *Nevados Based on**

Matcha Frío Tradicional / *Cold Matcha Latte**
16 oz   \$22.700

^{*}Bebidas Lácteas en polvo con Azúcar / *Sweetened Powdered Milk Drinks*

Malteadas *Milkshakes*

Malteada de Café / *Coffee Milkshake*
16 oz  \$21.300

Malteada Mocca / *Mocca Milkshake*
16 oz   \$22.900

Malteada Galleta / *Oreo Milkshake*
16 oz   22.900

Otras Bebidas *Other Drinks*

Chai Frío Tradicional / *Cold Chai Latte*
16 oz  \$21.300

Chai Frío Vainilla y Almendras   
/ *Cold Vanilla Almond Chai Latte* 16 oz
\$21.500

Matcha Latte Frío con Miel / *Cold
Matcha Latte with Honey* 16 oz  
\$22.300

Adiciones *additions*

Arequipe / *Dulce de Leche*
\$4.000

Leche Condensada / *Condensed Milk*
\$4.000

Chocolate
\$4.000

Crema Chantilly / *Chantilly Creme*
\$4.000

Crema de Whiskey Baileys /
Baileys Whiskey Cream \$8.300

Brunch All Day

Parfait

Granola artesanal, mermelada de moras silvestres y café, yogurt griego, y frutos rojos en miel.

Granola, greek yogurt, berries with honey, blackberry and coffee jam.

\$23.900

Sánduche de Pollo Artesanal / *Artisanal Chicken Sandwich*

Con champiñones, queso doble crema y lechuga en pan focaccia.

Focaccia bread filled with a blend of chicken, mushrooms and cheese and lettuce.

\$19.900

Sánduche Baguette Tres Carnes Artesanal / *Three meat sandwich*

Con jamón de cerdo, jamón de pavo, salami, mayonesa de achiote y queso doble crema, en pan baguette.

Pork, turkey ham, salami, achiote mayonnaise and cheese.

\$19.900

Sánduche de Huevo / *Egg Sandwich*

Tortilla de huevo, jamón de cerdo y queso doble crema en pan brioche.

Scrambled eggs, pork ham, and cheese in Brioche bread.

\$16.900

Sánduche Jamón y Queso / *Ham and Cheese Sandwich*

Jamón de cerdo y queso doble crema, en pan de la casa.

Pork ham and double cream cheese, on house bread.

\$16.900

Bowl de Fruta / *Fruit Bowl*

Fresas, sandía, uchuvas y arándanos.

Strawberry, watermelon, gooseberries and blueberries.

\$14.900

Pockets

Pocket de Bondiola / *Pork Pocket*

Masa crocante, base de tomate con jamón de cerdo artesanal, queso mozzarella, albahaca y mix de hojas baby.

Crispy dough, tomato base with artisanal pork ham, mozzarella cheese, basil, and mixed baby greens.

\$22.900

Pocket de Fruta / *Fruit Pocket*

Masa crocante, base blanca, con miel de abejas y uchuvas, uvas verdes, durazno, queso de cabra y mozzarella, mix de hojas baby y hierbabuena.

Crispy dough, white base with honey and golden berries, green grapes, peach, goat cheese and mozzarella, mixed baby greens, and mint.

\$21.900

Pocket Veggie

Masa crocante, base de tomate con berenjena, queso mozzarella, queso paipa y mix de hojas baby

Crispy dough, tomato base with eggplant, mozzarella cheese, Paipa cheese, and mixed baby greens

\$16.900

Panadería y Pastelería *Bakery*

Palo de Queso Artesanal / *Puff Pastry Cheese Sticks*

Hojaldre relleno de queso costeño y mozzarella con semillas de chía.

Puff pastry filled with coastal Colombian cheese and mozzarella, finished with chia seeds.

\$10.900

Rollo de Canela / *Cinnamon Roll*

\$10.700

Almojábana Artesanal

Amasijo clásico colombiano hecho en casa.

Traditional colombian bread.

\$7.900

Pan de Yuca Artesanal

Amasijo clásico colombiano hecho en casa.

Traditional colombian bread.

\$7.900

Arepa de Queso / Cheese Arepa 🥯

Arepa de maíz blanco rellena de queso mozzarella artesanal.

100% white corn filled with mozzarella cheese.

\$7.900

Pastel de Carne / Meat Pie 🥯

Pastel de hojaldre con semilla de chía relleno de pecho de res.

Beef brisket puff pastry pie with chia seeds

\$9.900

Pastel de Pollo / Chicken Pie 🥯

Pastel de hojaldre relleno de pollo cremoso.

Creamy chicken puff pastry pie

\$9.900

Corazón de Hojaldre con Café y Chocolate / Heart shaped puff pastry dipped in coffee and chocolate 🥯🌿

Hojaldre de mantequilla elaborado en casa, con chocolate Tumaco al 53%.

\$7.700

Pan Rústico Integral / Whole wheat Bread

Pan de corteza de larga fermentación a base de harina integral.

\$6.900

Pan Hojaldrado / Puff Pastry Bread

\$7.500 🥯🌿🍷

Brownie 🥯🌿🍷

Artesanal con cacao Tumaco al 53%.

\$10.500

Roscón de Arequipe 🥯🍷🌿

Pan dulce relleno de arequipe.

\$5.900

Torta Juan Valdez® de Chocolate / Juan Valdez® Chocolate Cake 🥯🍷🌿🍷

\$14.900

Torta Juan Valdez® de Café y Nueces / Juan Valdez® Coffee and Nut cake 🥯🍷🌿🍷🍷

\$13.900

Torta Juan Valdez® de Arándanos / Juan Valdez® Blueberry Cake 🥯🍷🌿🍷

\$13.900

Torta Choco Valdez 🥯🍷🌿

Bizcocho de mantequilla, ganache de chocolate, café y naranja

Butter cake with chocolate and coffee ganache, finished with orange.

\$13.900

Torta de Zanahoria / Carrot Cake 🥯🍷🌿

\$13.900

Torta de Amasijos / Dough Cake 🥯🍷

Mezcla de amasijos con crema de bocadillo.

\$15.900

Galleta / Cookie 🥯🍷🌿🍷

Chocolate Chips
Chocolate
Macadamia

\$9.900



Panadería Tradicional Colombiana
Traditional Colombian Bakery

Clásicos / Classics 🥯🌿🍷

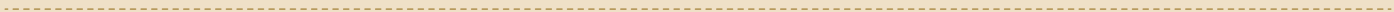
Pan Campesino
Pan de Queso
Pan Andino

Campesino Bread, Cheese Bread, Andino Bread

\$4.900

Brioche Dulce / Sweet Brioche Bread

🥯🍷🌿 **\$5.900**



Gaseosas y Aguas
Sodas and Water

Gaseosas / Sodas:

Coca-Cola® / Coke
Coca-Cola® Zero / Coke Zero
Sprite®
Soda Bretaña®
Colombiana®
Ginger Ale®

\$8.500

Agua sin gas / Water

\$8.500

Agua con gas / Sparkling Water

\$8.500

