

Café

La Fonte D'Oro



Tomalo como más te gusta!

- Peatonal San Martín esq. Córdoba • Hipólito Yrigoyen esq. San Martín
- Belgrano esq. Buenos Aires • Alem esq. Formosa, Playa Grande
- Constitución esq. Tejedor, Zona Norte • Los Gallegos Shopping

El café ●●●●●

“...Cuenta una historia árabe del siglo VIII que un camellero yemenita caía en el más profundo sueño cada vez que intentaba poner su vista en el sagrado Corán, luego de una jornada de labor. Observó en dichas circunstancias, cómo los dromedarios se ponían enérgicos y se agitaban, cada vez que comían de los frutitos colorados de la planta de café...”

Tal vez, éste sea el comienzo de la historia de una bebida que ha logrado cautivar al mundo entero. Una historia que se continúa escribiendo cada día, de la mano de los maestros cafeteros que buscan la perfección en nuevos aromas y sabores y de los baristas, que cultivan el arte de servirlo.

Nuestro café ●●●●●

Desde hace más de 40 años, en La Fonte D´Oro, conservamos la pasión y el espíritu de quienes encuentran en esta bebida un motivo para el encuentro, la charla amable, y el inconfundible placer de regalarse un momento para uno mismo.

El café La Fonte D´Oro es el resultado de un blend exclusivo que fusiona notas dulces, ácidas y amargas en justo equilibrio en una perfecta mezcla de granos arábigos de sabor inconfundible. Una crema persistente de color avellana, da la presentación justa y nos anticipa con increíble consistencia, el inconfundible sabor que provoca en boca esta excelente bebida.

café cargado

café ristretto café $\frac{3}{4}$

café americano

café doble **café ristretto**

café doble **café cargado**

café ristretto

café cargado

café en jarrito

café doble café liviano

café ristretto

café doble

café $\frac{3}{4}$

café en jarrito

café cargado

café liviano

café americano

café ristretto

café liviano café $\frac{3}{4}$

café ristretto

Nuestro

Café

Secretos del Café La Fonte



Desde hace más de 40 años, junto a Cabrales, hemos desarrollado la más alta calidad y el blend ideal para satisfacer el paladar de nuestros clientes. Por eso, en La Fonte sentimos que Cabrales es mucho más que un proveedor, es parte de nuestra familia.

Café



Intensidad ●●●●

- **Agua: tratada** (1er secreto) **125cc.**
- **Café: doble dosis de café La Fonte** recién molido (2do secreto)
- **Temperatura:** llegará a tu mesa a 65°C. Si lo preferís, puedes pedirlo en taza fría por lo que baja a 50°C.
- **Característica:** intenso y de sabor muy persistente

Efectos colaterales:

Su sabor persistente puede causar, en personas de buen paladar, la disminución del deseo de ingerir otros alimentos. No te preocupes!... es una reacción propia del organismo humano, que intenta extender los períodos de placer.

Café en jarrito

Ligeramente más liviano
por contener mayor
cantidad de agua.

Intensidad ●●●●



140 cc

Café liviano



125 cc

Se utiliza una
menor dosis
de café.

Intensidad ●●

Café cargado



125 cc

140 cc

Triple dosis de café,
puede ser en pocillo
o en jarrito.

Intensidad ●●●●●

Café doble



175 cc

En taza mediana.

Intensidad ●●●●

Ristretto

Es el café más intenso.
Se sirve sólo
un tercio del pocillo.



Intensidad ●●●●●

125 cc

café con leche

cortado mitad y mitad

cortado apenas cortado

lágrima doble

café doble **lágrima**

café con leche

cortado en jarrito

café con crema

lágrima café con leche

cortado **cortado en jarrito**
apenas cortado

cortado **más leche que café**

más leche que café

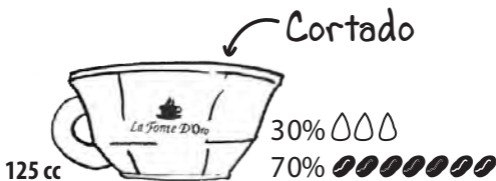
café con leche mitad y mitad



más leche que café

café con leche

apenas cortado

Cortados



90% 
10% 

Lágrima
Pocillo ó jarrito



Apenas
cortado
Pocillo ó jarrito

10% 
90% 



125 cc



Café
con crema

Cucharada de crema
100 % natural batida
con un toque de vainilla.



Café
con leche
mitad y mitad



50% ○○○○○

50% ●●●●●●●

Cappuccino

Café - Crema - Canela
Chocolate Rallado



Café con leche
apenas cortado



10% ○

90% ●●●●●●●●●●

Los cortados se pueden pedir con leche fría y/o descremada.

La espuma de leche



Espumamos la leche a una temperatura de 70 grados máximo.

Si lo preferís podés pedirla a una temperatura más baja.

La Forma: "*cortámelo con fría!*" (5°) o bien "*con leche tibia*" (25°).

Leche:

Nosotros servimos los cortados con leche entera, si querés una opción con menos grasa, pedínos leche descremada.

Endulzantes:

Además del azúcar, podes pedir azúcar rubia o edulcorante.

Saborizantes:

Podes pedir tu cortado saborizado con syrup de vainilla, caramelo, amaretto, canela o avellanas, para darle un toque distinto de sabor y personalizarlo a tu gusto.



especial la fonte

amaretto latte danés

madrileño

irlandés

dolce piacere

danés

hazelnut (avellana) latte

cappuccino al cioccolato

madrileño

SUIZO

calipso

caramel macchiato latte

irlandés

madrileño

danés

cappuccino al cioccolato

especial la fonte

calipso

danés

amaretto latte

dolce piacere

café ristretto

Especiales

La Fonte Piú Dolce

Café. Crema. Leche condensada. Almendras picadas.
Chocolate Blanco.

Dolce Piacere

Café. Crema batida. Dulce de leche. Espuma de leche.

Cappuccino al Cioccolato

Café. Chocolate caliente. Chocolate rallado. Espuma de leche.

Especial La Fonte

Café. Crema. Canela. Stregga. Chocolate rallado.

Irlandés

Café. Whisky. Crema. Canela.

Madrileño

Café. Rhon. Crema. Canela.

Suizo

Café. Licor de chocolate. Cointreau. Crema. Canela.

Danés

Café. Cognac. Crema. Canela. Chocolate rallado.

Calipso

Café. Crema. Canela. Tía María. Chocolate rallado.

Amaretto Latte

1 Shot de Espresso. 1 Dosis de Syrup de amaretto.
1 Dosis de Syrup de vainilla. Leche espumada.
Topping de almendras molidas.

Hazelnut (avellana) Latte

1 Shot de Espresso. 2 Dosis de Syrup de avellana.
1 Dosis de Syrup de vainilla. Leche espumada.
Topping de nuez molida.

Caramel Macchiato Latte

1 Shot de Espresso. 1 Dosis de Syrup de caramelo.
1 Dosis de Syrup de avellana. Leche espumada.

Glosario

Barista: Profesional especializado en el café de alta calidad, que trabaja creando nuevas formas y diferentes bebidas con él, combinando su conocimiento técnico, con la sensibilidad propia de un artista.

Blend: La mezcla de diferentes especies de granos de café verde para lograr un aroma, sabor y cuerpo único.

Café Arábigo: Arbusto nativo de Etiopía. Principal especie cultivada para la producción del café, obtenido a partir de semillas tostadas.

Cointreau: licor triple sec francés, elaborado a base de cáscaras de naranjas.

Shot: Es la medida estándar de un café, equivalente a una onza = 28,41 cc de puro café.

Stregga: Licor italiano, hecho de 70 hierbas: la Canela de Ceilán, la Flor de Liz Florentina, Pimienta Jamaiquina, Ginebra de los Apeninos Italianos y Menta Selvática.

Syrup: Jarabe saborizante para personalizar el café a gusto.

Topping: Cobertura / Cubierta.

 : Proporción de leche en los cortados.

 : Intensidad del café o proporción de café en los cortados.



Este pequeño manual fue creado
con la intención de acercarnos cada vez más
a las preferencias de nuestros clientes.

Así fue pensado, no para parecer afines a tu gusto,
sino para serlo realmente.

Tenemos una profunda vocación de ser mejores,
para vos, para tu gusto, y para nosotros mismos.

Queremos que nos sigas eligiendo cada día,
por lo que viviremos mejorando para vos.
Esa es nuestra incansable y gratificante misión.



La Fonte D'Oro



www.lafontedoro.com