

Desayuno

- Desayuno Francés:** Cruasán de mantequilla, pan casero, mermelada y mantequilla, café (con leche) y zumo de naranja **55 Bs.**
- Buen despertar:** Huevos fritos con queso y verduras, pan de la casa, café o té y zumo de naranja **65 Bs.**
- Inglés full:** Huevos fritos, tocino, chorizo, frijoles, tomate frito, pan de la casa, mantequilla, café o té y zumo de naranja **75 Bs.**
- Light :** Yogurt casero con frutas y muesli, café o té y zumo de naranja **55 Bs.**
- Americano:** Huevo frito/revuelto, pan de la casa, mantequilla, mermelada, café o té y zumo de naranja **55 Bs.**
- Continental:** Pan de la casa, mantequilla, mermelada, café o té y zumo de naranja **39 Bs.**
- Cosmo Combo:** 2 Tostados con jamón y queso, café o té y zumo de naranja **55 Bs.**
- Boliviano:** con palta, tomate, pepino, huevo frito, café o té y zumo de naranja **55 Bs.**

Breakfast

- Inglés Full:** Fried eggs, bacon, sausage, baked beans, fried tomatoes, toasted bread, homemade bread, butter, coffee or tea and orange juice **75 Bs.**
- Buen despertar:** Fried eggs with cheese and vegetables, homemade bread, coffee or tea and orange juice **65 Bs.**
- Bolivian:** Avocado sandwich, fried egg, coffee or tea, orange juice **55 Bs.**
- Light :** Homemade yogurt with fruit and muesli, coffee or tea and orange juice **55 Bs.**
- Americano:** Fried or scrambled eggs, home made bread, butter, marmalade, coffee or tea and orange juice **55 Bs.**
- Continental:** Toasted bread, homemade bread, butter, marmalade, coffee or tea and orange juice **39 Bs.**
- Cosmo Combo:** 2 toasties with ham and cheese, coffee or tea and orange juice **55 Bs.**
- Petit- déjeuner Français:** Croissant, home made bread, marmalade, and butter, coffee, and orange juice **55 Bs.**
- Extra Options:** Capuchino/ Mocachino egg or bread **+10 Bs.**

Entradas / Piqueos / Guarnición

Ceviche Amazónico de Surubí: Con camote cocido, papa y choclo	70 Bs.
Quesadillas mixtas: Queso y pollo, guacamole y salsa picante	45 Bs.
Pan con ajo	22 Bs.
Aceitunas verdes y negros porción 100 gr	22 Bs.
Nachos, nachos mixtos con guacamole y queso	39 Bs.
5 Bruchettas Italianas: Pan tostadas con hierbas, tomates, queso y albahaca	35 Bs.
5 Tapitas de la Chef, los mejores sabores del Cosmo en un mismo platillo!	65 Bs.
Omelet: Tortilla con jamón y queso acompañados con pan	45 Bs.
Bitterballen, 5 bolitas holandesas de Ragú con mostaza	45 Bs.
Papas Fritas: Con mayonesa y ketchup	35 Bs.
Pique a lo Macho: Papas fritas acompañado con carne de res, pollo, salchicha, cebolla, tomate, pimentón, locoto y huevo duro	75 Bs.

Starters

Ceviche Amazónico de Surubí: Peruvian catfish ceviche with boiled (sweet) Andean potatoes and corn	70 Bs.
5 Tapitas de la Chef: The best flavours of Cosmo in one plate!	65 Bs.
Quesadillas mixtas: Cheese and chicken, guacamole and spicy sauce	45 Bs.
Pan con ajo: Bread with garlic butter	22 Bs.
Olives green and black portion 100 gr	22 Bs.
Nachos, mixed nachos with guacamole and cheese	39 Bs.
5 Bruchettas Italianas: Toasted bread with, tomatoes, cheese, basil and herbs	35 Bs.
Omelet: with ham and cheese accompanied with bread	45 Bs.
Papas Fritas: Fries with mayonnaise and ketchup	35 Bs.
5 Bitterballen: Dutch fried meat balls with mustard	45 Bs.
Snacking Bolivian style for 2 or 3 persons to share:	
Pique a lo Macho: Famous Bolivian dish with fries, beef, chicken, sausage, onion, tomatoes, peppers, boiled egg and chili	75 Bs.

Sopas

Crema de Zapallo: con queso **39 Bs.**

Quinua: Con verduras **39 Bs.**

Ensaladas

Waldorf: Lechuga, apio, manzana, uvas pasas, y nuez **49 Bs.**

Quinua: Grano de oro muy especial con palta, nuez, cebolla, lechuga, pimentón, cherries y pan **55 Bs.**

Pollo: Lechugas mixtas, tomate, pepino, palta, cebolla y manzana **55 Bs.**

Opciones adicionales: Queso o Jamón o Tocino o Huevo **+20 Bs.**

Para Niños (y adultos...):

Nuggets: de pollo con papas fritas **55 Bs.**

Pasta Boloñesa: Carne molida en salsa de tomate Italiana **59 Bs.**

Panqueque Holandés: Dulce **35 Bs.**

Pollo y queso o Queso y jamón **45 Bs.**

Tocino, queso y manzana **45 Bs.**

Soup

Quinoa: Quinoa soup with vegetables	39 Bs.
Crema de Zapallo: Creamy pumpkin soup with cheese	39 Bs.

Salads

Quinoa: Special golden grain quinoa with avocado, walnut, lettuce, bell pepper, onion, cherries and bread	55 Bs.
Waldorf: Lettuce, celery, apple, raisins, and walnut	49 Bs.
Pollo: chicken salad with mixed lettuce, avocado, tomato, cucumber, onion and apple	55 Bs.
Extra Options: Cheese or Ham or Bacon or Eggs	+20 Bs.

For Kids (and parents...):

Nuggets: chicken nuggets with fries	55 Bs.
Pasta Boloñesa: minced meat in Italian tomato sauce	59 Bs.
Dutch Pancakes: Sweet	35 Bs.
Chicken/Cheese or Ham/Cheese	45 Bs.
Bacon, cheese and apple	45 Bs.

Sándwich

Lomito: pan de la casa con lomito, tocino, huevo frito, lechuga, tomate, pepino y papas fritas **59 Bs.**

Palta: con lechuga, tomate, cebolla, pepino y huevo frito **49 Bs.**

Hamburguesa Cosmo: 200 gr carne de res, lechuga, tomate, queso pepinillo, palta, cebolla y papas fritas **49 Bs.**

Hamburguesa Tocino: 200 gr carne de res, tocino, lechuga, tomate, queso, pepino, palta, pico de gallo y papas fritas **59 Bs.**

Taco: Carne de res, cebolla, pimentón, tomate, lechuga, frijoles crema agria y guacamole **49 Bs.**

Vegetariano: Con queso, lechuga, tomate, pepino y omelet **49 Bs.**

Pollo: Desmenuzado con salsa de mayajo (mayonesa y ajo) **45 Bs.**

Panini Caliente: Con queso, jamón, tomate y hierbas **45 Bs.**

Tostados: 2 unidades de pan integral con jamón y queso **45 Bs.**

Opción: con tomate, rúcula, albahaca o espinaca

Cruasán: de mantequilla estilo Francés

Clásico

Con chocolate

Con Jamon y/o Queso



20 Bs.

29 Bs.

39 Bs.

Opciones adicionales: Queso o Jamón o Tocino o Huevo **20 Bs.**

Para llevar se cobra el envase (ayúdanos a generar menos basura) **3 Bs.**

Sandwiches

Cosmo Burger: 200 gr beef, lettuce, tomatoes, cheese, gherkin, avocado, onion and fries	49 Bs.
Hamburguesa Tocino: 200 gr beef, bacon, lettuce, tomato, cheese, gherkin, avocado, pico de gallo and french fries	59 Bs.
Lomito: Homemade bread with thin sliced steak, bacon, fried egg, lettuce, tomato, cucumber and fries	59 Bs.
Taco: with beef, onion, peppers, tomato, lettuce, black beans, sour cream and guacamole	49 Bs.
Avocado: Lettuce, tomato, cucumber, onion and fried egg	49 Bs.
Vegetariano: with cheese, lettuce, tomato, cucumber and an omelette	49 Bs.
Pollo: Chicken with garlic sauce, lettuce, tomato, cucumber	45 Bs.
Panini Caliente: Toasted bun with cheese, ham, tomatoes and herbs	45 Bs.
Tostados: 2 integral toasties with ham and cheese Option: with tomato, arugula, basil or spinach	45 Bs.
Croissant: French recipe classic	20 Bs.
with chocolate	29 Bs.
with ham and/ or cheese	39 Bs.
Extra Options: Cheese or Ham or Bacon or Egg	20 Bs.



For take-away we charge for the container (Help us generate less garbage) 3 Bs.

Platos Fuertes

Tabla Mexicana para 2 Personas: quesadillas, tacos, nachos y chili con carne, jalapeños, guacamole y salsas **160 Bs.**

Carnes para Dos: Pollo, Cerdo, Lomo de Res y Chorizo con verduras cocidas o ensalada fresca y papas fritas **160 Bs.**

Tacos para 2 personas: de Carne de res, guacamole, crema agria, frejoles negros, rabanitos, jalapeños, pico de gallo y tortillas para armar a su gusto **110 Bs.**

Pique para 2 personas para compartir **140 Bs.**

Pique a lo Macho: Papas fritas acompañado con carne de res, pollo, salchicha, cebolla, tomate, pimentón, locoto y huevo duro **75 Bs.**

Surubí a la Crema: Surubi amazónico de Bolivia con una fresca ensalada con palta y croquetas caseras de yuca y queso **120 Bs.**

Trucha al Curry: Camote, papa blanca, espinacas, zuchini, arvejas y puerro frito. **120 Bs.**

Trucha a la Plancha: Del lago Titicaca, con ensalada fresca de la casa o verduras cocidas, acompañadas con papas fritas o arroz **105 Bs.**

Lomo con salsa de Albahaca: Filete de solomillo con salsa crema, verduras cocidas o ensalada fresca y papas fritas **105 Bs.**

Roti: Pollo al curry de La India con vainitas, papas, huevo duro y salsa picante "madame Jeannette" **75 Bs.**

Pollo a la Jamaica: Con arroz y porotos negros, plátano frito con salsa mayajo **75 Bs.**

Pollo a la plancha: con verduras cocidas y arroz **49 Bs.**

Porción extra de Arroz o Palta **20 Bs.**

Para llevar se cobra el envase (ayúdanos a generar menos basura) **3 Bs**

Toda la comida se prepara al instante; todo fresco.

Por esta razón puede tardar max. 30 min.

Main Dishes

Tabla Mexicana para 2 Personas: quesadillas, tacos, nachos and chili con carne, jalapeños, guacamole and sauces	160 Bs.
Carnes para Dos: Chicken, Pork, Loin steak and Chorizo with cooked vegetables or fresh salad and fries	160 Bs.
Tacos para 2 personas: with beef, guacamole, sour cream, black beans, radishes, jalapeños, pico de gallo and tortillas to prepare it how you like it.	110 Bs.
Pique para 2 personas para compartir	140 Bs.
Pique a lo Macho: Famous Bolivian dish with fries, beef, chicken, sausage, onion, tomatoes, peppers, boiled egg and chili	75 Bs.
Surubí a la Crema: Catfish, fresh salad with avocado and yucca croquettes with cheese	120 Bs.
Trucha al Curry: Trout, sweet patatote, spinach, zucchini, leek and peas	120 Bs.
Trucha a la Plancha: Trout from Lake Titicaca, with fresh home made salad or cooked vegetables, served with fries or rice	105 Bs.
Lomo con salsa de Albahaca: Loin steak with basil cream sauce, cooked vegetables or fresh salad and fries	105 Bs.
Roti: Chicken curry from India with green beans, potatoes, boiled egg and hot "madame Jeannette" sauce on the side	75 Bs.
Pollo a la Jamaica: Rice with chicken, black beans, fried banana and garlic sauce	75 Bs.
Pollo a la plancha: Plain chicken with cooked vegetables and rice	49 Bs.
Portion extra avocado or rice	20 Bs.

For take-away we charge for the container (Help us generate less garbage) 3 Bs.

Everything will be prepared fresh, from scratch; it takes 30 to 40 minutes

Pastas

Pasta Pomodoro: con carne de lomo de res y salsa fresca de tomate, ajo, cebolla y albahaca	59 Bs.
Pasta con Brócoli y Tocino: receta de la casa	65 Bs.
Pasta al Pesto: con pollo	65 Bs.
Ají de Fideo: Tradicional Chuquisaqueño	45 Bs.
Pasta Boloñesa: receta de la casa	59 Bs.
Lasaña Boloñesa o vegetariana: receta de la casa	65 Bs.
Canelloni de Pollo: receta de la casa	65 Bs.

Para llevar se cobra el envase (ayúdanos a generar menos basura) 3 Bs.

Toda la comida se prepara al instante; todo fresco.

Por esta razón puede tardar (max. 30 min.)

Main Pasta Dishes

Pasta Pomodoro: Pasta with tenderloin beef and fresh made sauce of tomato, garlic, onion and basil	59 Bs.
Pasta con Brócoli y Tocino, recipe of the house	65 Bs.
Pasta al Pesto: with chicken	65 Bs.
Ají de Fideo: Pasta with sliced steak, red chili, peas and potatoes	45 Bs.
Pasta Boloñesa: recipe of the house	59 Bs.
Lasaña Boloñesa or vegetarian: recipe of the house	65 Bs.
Canelloni de Pollo: Chicken cannelloni	65 Bs.

For take-away we charge for the container (Help us generate less garbage) 3 Bs.

*Everything will be prepared fresh, from scratch;
this might take a little longer (30 to 40 min.)*

Vegetariano

Platos Fuertes

Lasaña Vegetariana: con cebolla, pimentón, zucchini, berenjena, salsa de tomate y queso **65 Bs.**

Pasta Vegetariana: con cebolla, pimentón, zucchini, berenjena, salsa de tomate, queso y aceitunas negras **65 Bs.**

Sopas

Quinoa: Con verduras **39 Bs.**

Crema de Zapallo: con queso **39 Bs.**

Ensaladas

Waldorf: Lechuga, apio, manzana, uvas pasas, y nuez **49 Bs.**

Quinoa: Grano de oro muy especial con palta, nuez, cebolla, lechuga, pimentón, cherries y pan **55 Bs.**

Sandwich

Vegetariano: Con queso, lechuga, tomate, pepino y omelet **49 Bs.**

Cruasán: de mantequilla estilo Francés con queso **39 Bs.**

Hamburguesa de Quinoa: con papas fritas **49 Bs.**

Palta: con lechuga, tomate, cebolla, pepino y huevo frito **49 Bs.**

Piqueos

Pan con ajo **22 Bs.**

Aceitunas verdes y negras porción 100 gr. **22 Bs.**

Nachos: Nachos mixtos con guacamole y queso **39 Bs.**

Omelet: Tortilla con queso acompañados con pan **45 Bs.**

Vegetarian

Main Dishes

Pasta Vegetariana: Vegetarian pasta with onion, bell pepper, zucchini, egg plant, tomato sauce, cheese and black olives **65 Bs.**

Lasaña Vegetariana: with onion, bell pepper, zucchini, egg plant, tomato sauce and cheese **65 Bs.**

Soup

Quinoa: Quinoa soup with vegetables **39 Bs.**

Crema de Zapallo: with cheese **39 Bs.**

Salads

Quinoa: Special golden grain quinoa with avocado, walnut, lettuce, bell pepper, onion, cherries and bread **55 Bs.**

Waldorf: Lettuce, celery, apple, raisins, and walnut **49 Bs.**

Sandwich

Vegetariano: cheese, lettuce, tomato, cucumber and an omelette **49 Bs.**

Croissant: French recipe with cheese **39 Bs.**

Quinoa Burger: with fries **49 Bs.**

Avocado: Lettuce, tomato, cucumber, onion, and fried egg **49 Bs.**

Appetizers

Pan con ajo: Bread with garlic butter **22 Bs.**

Olives green and black portion 100 gr. **22 Bs.**

Nachos: Mixed nachos with guacamole **39 Bs.**

Omelet: with cheese, accompanied with bread **45 Bs.**

Vinos

Aranjuez

Tannat	Bolivia's best wine!	Año 2022 140 Bs.
		Año 2020 180 Bs.
	Special harvest	Año 2019 250 Bs.

Fruta intensa (grosella negra, mora, cherry), roble generoso, delicado, taninos dulces, redondo y sin embargo, mucha frescura.

Combina bien con un Lomo a la plancha o Pique a lo Macho.

Intense fruit (blackcurrant, blackberry, cherry), generous, delicate oak, sweet tannins, round and yet lots of freshness.

Combines well with a Steak or Pique a lo Macho

	<u>Copa</u>	<u>Botella</u>
Aranjuez Terruño Tinto	25 Bs.	95 Bs.

Aranjuez Duo (Tannat – Merlot) 29 Bs. 120 Bs.

Rojo rubí intenso, combina el poder y la estructura de Tannat con la delicadeza y la elegancia de Merlot, con la adición de la complejidad de roble. Combinación perfecta con un Lomo o un Schnitzel.

Intense ruby red, combines the power and structure of Tannat with the finesse and elegance of Merlot, not to forget the oak adding the complexity.

Perfect match with a Lomo or Schnitzel.

Aranjuez Blanco

	<u>Copa</u>	<u>Botella</u>
Aranjuez Terruño Blanco	25 Bs.	95 Bs.

Aranjuez Duo (Chardonnay – Sauvignon Blanc) 120 Bs.

Elegante, con notas de cítricos, pomelo, melocotón, piña y maracuyá, liso, medio cuerpo, redondo y refrescante. Combinación perfecta con Brochetas de cerdo, Ceviche o Roti.

Elegant, with notes of citrus, grapefruit, peach, pineapple and passion fruit, smooth, round and refreshing. Perfect combination with Pork Skewers, Ceviche or Roti.

Pregunta a la camarera por los vinos importados de la temporada.

En la carta están los mejores vinos de Bolivia

Ask the waitress which imported seasonal wines are available.

Vinos

Campos de Solana

Campos Encuentro bivarietal

110 Bs.

Combinación de Cabernet Sauvignon y Tempranillo;

el vino Encuentro es el perfecto acompañante para tu comida, ya que presenta un intenso aroma y cuerpo que lo hace perfecto para acompañar carnes rojas.

A combination of Cabernet Sauvignon and Tempranillo, Encuentro wine is the perfect match to your steak, as it has an intense aroma and body that makes it perfect to accompany red meat.

Campos Malbec o Cabernet Sauvignon

140 Bs.

Un vino con personalidad, en la boca su sabor es fuerte, carnoso, untuoso y persistente.

Su maridaje perfecto es con sándwiches, pastas o carnes rojas.

Malbec got its own personality it has a strong flavor in the mouth, meaty, unctuous and persistent.

It pairs perfect with a sandwich, a pasta or red meat.

Santo Patrono Copla Tinto Tannat/Cabernet Sauvignon

150 Bs.

Un vino de color violeta intensa, con las aromas a frutos rojos que predominan, especialmente la ciruela madura y mermelada de moras, con notas ligeras a vainilla y tabaco impregnadas por su reposo en roble francés.

Su maridaje perfecto es con carnes rojas o torta de chocolate.

A wine with intense violet colour and dominant red fruit flavours, especially ripe plum and blackberry marmalade, light touches of vanilla and tabaco impregnated through its repose in a French oak barrel.

It pairs perfect with a red meat or Chocolate cake.

Kohlberg Flamant Rosé

110 Bs.

Este estilo de Rosado es un vino muy dinámico, frutado, con notas de frutilla, durazno, flores, delicado en boca pero también tiene volumen muy expresivo, muy versátil y combina con muchos platos.

En la carta están los mejores vinos de Bolivia
Ask the waitress which imported seasonal wines are available.
In this menu the best Bolivian wines

Jugos / Zumo

Zumo de Naranja Orange Juice **22 Bs.**

Jugo con frutas de la temporada

(pregunta a la camarera por sabores disponibles)

Fruit juice (*ask the waitress what fruits are available*)

con agua (*with water*) **25 Bs.**

con leche (*with milk*) **29 Bs.**

Jugo mixto (2 frutas)

Mixed Fruit juice (2 fruits)

con agua (*with water*) **25 Bs.**

con leche (*with milk*) **29 Bs.**

Jarra de frutas de la temporada grande **45 Bs.**
pequeña **35 Bs.**

(pregunta a la camarera por sabores disponibles)

Jar with season-fruit juice

(*ask the waitress what fruits are available*)

Jarra de frutas mixtas (2 frutas) de la temporada **49 Bs**
(pregunta a la camarera por sabores disponibles)

Jar with mixed season-fruit juice (2 fruits)

(*ask the waitress what fruits are available*)

Jarra de té helado: Chai, té helado de la India **peq. 35 Bs.**

Jar of Ice tea: Chai, Indian Ice Tea grande **45 Bs.**

Limonada vaso **19 Bs.**

Sodas

Coca Cola (zero) (500 ml)

Fanta—Sprite (500 ml)

Guaraná (350ml)

Ginger Ale (vaso/ glass)

Agua sin / con gas (Mineral water)

12 Bs.

Tragos Fuertes/ Strong drinks

Ballantines, <i>Scotch Whisky</i> / de Escocia	39 Bs.
Johnny Walker Rojo / Red label, <i>Scotch Whisky</i> / de Escocia	39 Bs.
Johnny Walker Negro / <i>Black label, Scotch Whisky</i> / de Escocia	55 Bs.
Johnny Walker Double Black, <i>Scotch Whisky</i> / de Escocia	70 Bs.
Johnny Walker Swing, <i>Scotch Whisky</i> / de Escocia	60 Bs.
Jameson, <i>Irish Whisky</i> / de Irlanda	55 Bs.
Chivas Regal 12 años, <i>Scotch Whisky</i> / de Escocia	55 Bs.
Old Parr, <i>Scotch Whisky</i> / de Escocia	55 Bs.
Flor de Caña 7 años, <i>Rum from Nicaragua</i> / Ron	45 Bs.
Havana Club, <i>3 years old white Rum</i> / Ron Blanco 3 años	35 Bs.
Havana Club, <i>7 years old Rum</i> / Ron añejo 7 años o reserva	45 Bs.
Absolut, <i>Wodka from Sweden</i> / Vodka de Suecia	35 Bs.
Jagermeister, <i>56 Secret Herbs from Germany</i> /56 hierbas de Alemania	35 Bs.
Jose Cuervo, Blue Agave Tequila dorado	29 Bs.
Jose Cuervo, Blue Agave Tequila plata/blanco	35 Bs.
Rémy Martin Coñac VSOP de Francia	65 Bs.
Soberano, <i>Spanish Brandy "Solera"</i> / Coñac de España	29 Bs.
Beefeater London Dry Gin , Ginebra de Inglaterra	39 Bs.
Henkes Gin , Ginebra de Holanda	35 Bs.
Bols Gin , Ginebra de Holanda muy añejo.	45 Bs.

Whisky, Wodka, Singani, or Rum comes with a soda, or water.
Whisky, Vodka, Singani o Ron se sirve con una gaseosa, o agua

Licores / Liqueurs

Pastis Ricard, *Anise liqueur from France* / Licor de anís **45 Bs.**

Cointreau, *Orange liqueur from France* / Licor de naranja de Francia **55 Bs.**

Grand Marnier, *Orange with cognac* / Licor de naranja y Coñac **55 Bs.**

Galliano, *Vanilla liqueur from Italy* / Licor de vainilla de Italia **45 Bs.**

Kahlua, *Coffee liqueur from Mexico* / Licor de café de México **45 Bs.**

Baileys, *Irish whisky and cream liqueur* / Whisky con crema, de Irlanda **49 Bs.**

Amaretto Disaronno, *Italian almond liqueur* / de Almendras italianas **55 Bs.**

Drambuie, *Whisky-honey from Scotland* / Whisky-miel de Escocia **55 Bs.**

Fernet, *Italian herbs* / Hierbas de Italia **35 Bs.**

Martini Rosso/Bianco, *Italian Vermouth* / Vermút de Italia **35 Bs.**

Tragos bolivianos / Bolivian drinks

Cocalero, *spirit from coca leaves and herbs* **39 Bs.**

La República Gin *with Andean or Amazonian herbs* **39 Bs.**

1825, Vodka *made with Andean spring water* **39 Bs.**

Singani, *Traditional Spirit from Bolivia* **29 Bs.**

Quinoa Licor Misk'i , *Quinoa liqueur* **29 Bs.**

Coca spirit Aguardiente *from Bolivia* **29 Bs.**

Coca liqueur Akullico *from Bolivia* **29 Bs.**

Whisky, Wodka, Singani, or Rum comes with a soda, or water.

Whisky, Vodka, Singani o Ron se sirve con una gaseosa, o agua

Cervezas Beers!

Huari,	con miel o clásico	botellín / lata	32 Bs.
Bendita,	Hoppy Lager o IPA	lata	29 Bs.
Prost,	Lager	(500 ml)	39 Bs.
	IPA	(500 ml)	45 Bs.
Corona,	de México con limón	botellín	35 Bs.
Sureña,	de Sucre	botellín	29 Bs.
Heineken,	de Holanda	botellín	29 Bs.
Stella Artois,	de Bélgica	botellín	29 Bs.
Potosina 4000,	rubia o negra	botellín	39 Bs.
Paceña		lata (440 ml)	25 bs.

(Pregunta a la camarera por más opciones de cervezas disponibles)

(Ask the waitress which seasonal beers are available)

Happy Hour Drinks (from 19:00hrs till 21:00hrs) 2 X 1

Chuflay: Bolivian classic with Singani with sprite or ginger ale

Wodka with sprite, Stolichnaya

Whisky with coca cola, Ballantines

Cuba libre, Havana Club Ron con coca cola

Caipirinha, con Cachaça y hielo picado / *crushed ice*

Tequila, Jose Cuervo, Blue Agave dorado, shot. **59 Bs.**

Jagermeister, shot .

Coca spirit aguardiente from Bolivia, shot

Coca liqueur akullico from Bolivia, shot

Maca de los Andes liqueur, Natural Viagra from the Andes, shot

Fernet Branca, con Coca Cola

Whisky, Wodka, Singani, or Rum comes with a soda, or water.
Whisky, Vodka, Singani o Ron se sirve con una gaseosa, o agua

Cócteles Fríos / Cold Cocktails

Mojito, con Ron, hierbabuena (*mint*), azúcar

Caipirinha, (flor de Jamaica) con Cachaça y hielo picado/ *crushed ice*

Daiquiri, con Ron, fruta a elección y hielo / *with Rum, a fruit of choice and ice*

Piña Colada, con Ron, piña y crema de coco/ *with Rum, pineapple and coconut cream*

Pisco Sour (de maracuyá) con pisco y limón

45 Bs.

Margarita con jalapeños, Tequila, triple sec y limón

Cosmopolitan, con Vodka, triple seco, zumo de arándanos y zumo de lima / *with Vodka, triple sec, cranberry juice and lime juice*

Harvey Wallbanger, con Vodka, Galliano y zumo de naranja (*orange juice*)

Cóctel de frutas con Vodka

Cóctel de limón y menta

Cuba libre, Havana Club (ron con coca cola)

35 Bs.

Chufay: Bolivian classic Singani with sprite or ginger ale

35 Bs.

Whisky with Coca Cola, Ballantines

39 Bs.

Flor de Caña 7 años (ron) with Ginger Ale

45 Bs.

Wodka with sprite, Absolut o 1825

39 Bs.

Gin Tonic, with lemon and ice

39 Bs.

Drambuie; Whisky-honey liqueur con hielo/ with ice

55 Bs.

Amaretto Disaronno, con zumo de naranja/ with orange juice

55 Bs.

Baileys (whisky de Irlanda con crema), con hielo/ on ice

49 Bs.

Kahlua (licor de café de Mexico), con hielo/ with ice

45 Bs.

En nuestra sección de tragos fuertes hay mas opciones para cócteles/

Have a look at our strong drink section for more cocktail ideas

Postres

Cheesecake: Tarta de queso con frutos rojos	29 Bs.
Helado con frutas: Helado con frutas de la temporada	35 Bs.
Torta de Chocolate	29 Bs.
Tiramisú pequeño: Famoso postre Italiano	20 Bs.
Pai de Manzana: Tarta de Manzana con pasas de uva	29 Bs.
Galleta del día	15 Bs.
Cruasán: de mantequilla estilo Francés, clásico	20 Bs.
Cruasán de Chocolate	29 Bs.
Helado extra	1 bola 12 Bs. 2 bolas 20 Bs.

Pregunta a la camarera por más opciones de postres disponibles!



Variedad de Tortas

29 Bs.

Desserts

Helado con frutas: Ice cream with seasonal fruit	35 Bs.
Torta de Chocolate: Chocolate cake!	29 Bs.
Tiramisú: Famous Italian dessert	20 Bs.
Cheesecake: With red fruit	29 Bs.
Pie de Manzana: Apple pie with raisins	29 Bs.
Galleta del día: Home Baked Cookie	15 Bs.
Croissant: French recipe classic	20 Bs.
Croissant with chocolate	29 Bs.

Ask the waitress which other desserts are available

Cócteles Calientes / Hot Cocktails

Té con Té: *Té clasico with singani and lemon* **29 Bs.**

Té Chai con Baileys: *Chai Tea with Baileys* **35 Bs.**

Galliano Hot Shot espresso con Galliano y crema
Espresso with Galliano and cream

Café Irlandés con Jameson whisky y crema
Irish Coffee with Jameson and whipped cream

Café Francés con coñac Napoleon
French Brandy Coffee

Café Carajillo con solera Soberano
Espresso with Spanish brandy

45 Bs.

Café Italiano con amaretto Disaronno
Italian espresso with Disaronno amaretto

Café Kahlua
Coffee with Kahlua

Café Drambuie café con Drambuie: whisky y miel
Coffee with Drambuie: whisky and honey

Chocolate Caliente Drambuie, whisky y miel
Hot Chocolate with Drambuie whisky and Honey

Chocolate Caliente After Eight con licor de menta
Hot Chocolate with mint liqueur **45 Bs.**

Chocolate Caliente con Baileys
Hot Chocolate with Baileys

Cafetería

Espresso doble	15 Bs.
Espresso, ristretto, corto	10 Bs.
Capuccino	25 Bs.
Mocachino	29 Bs.
Café Americano (<i>Long Black</i>)	19 Bs.
Café con Leche (<i>coffee with milk</i>)	25 Bs.
Café descafeinado (<i>decaf.</i>)	19 Bs.

Submarino, leche caliente con chocolate puro 29 Bs.

Submarine, Hot milk poured over pure Chocolate

Mates 12 Bs.

Coca, Trimate, Anís

Té 12 Bs.

Clásico, Verde, Piña,

Té especial 19 Bs.

Earl Grey, Chai, Lipton (muchos sabores disponibles)

Pregunta a la camarera por la caja de Tés

Ask the waitress for the box of Tea (many flavours available)

Galleta del Día 15 Bs.

Home Baked Cookie 15 Bs.

Cruasán / Croissant 20 Bs.

Cruasán de chocolate 29 Bs.

Bebidas Frías

Capuchino frío 29 Bs.

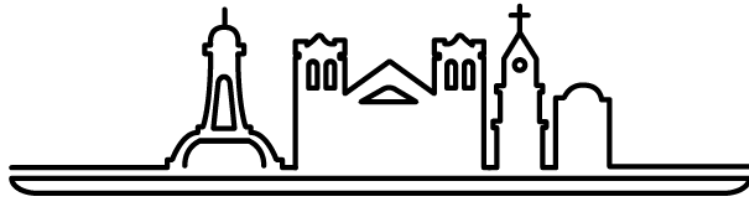
Iced Capuchino

Café frío 22 Bs.

Iced Coffee

Té helado: Chai, té de la India 22 Bs.

Iced tea, Chai tea from India



Cosmo-Café

RESTAURANT

Tortas, Cena romántica, Cumpleaños,
catering, eventos y delivery

Fijo: 46451735

Whatsapp: 73428898 / 72901934