

# Cafe Stepping Stone

SOCIAL ENTERPRISE CAFE

First up, **thank you** for choosing us!

We are here to **fight inequality through inclusive employment**, giving practical training, education and psychosocial support to indigenous and afro Colombian youth **living in poverty** without opportunities to find a job or break the cycle of poverty.

**We believe everyone deserves the same opportunity to design their future how they want!** We work with various foundations around the city that are devoted to fixing inequality to help us find our staff. Our employees come to us for a **year long paid traineeship** where they learn everything from customer service, drink and food preparation, basic English to nutrition, sex education, basic economics, financial planning, other interpersonal skills and heaps more!

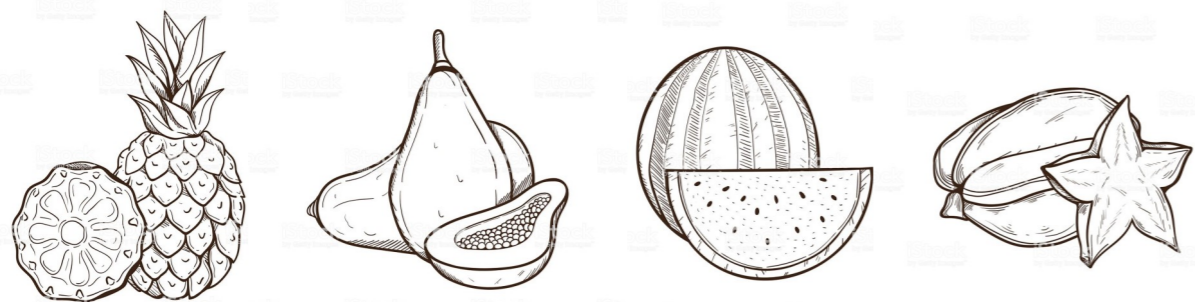
But, **please** have patience with our employees, they arrive to Cafe Stepping Stone without work experience or complete educations coming from the poorest areas of Cartagena, **we are here to support them to become the best of the best!**

On top of this! We are here to teach you, our most precious client, about the economic disparity between the **“Two Cartagenas”**. We provide you with food sourced from sustainable providers, a marketplace of social businesses and hopefully your best service experience in Cartagena.

## A bit about us!

Initially, the café was started by three Australians, Tom, Vanessa and Hannah in June of 2017, and Belen joined us from Spain in July 2019. Since the birth of our social project we have employed over 40 people, won and participated in various accelerator programs (BBVA momentum, Accelerate 2030, Recon 2020 and the Chamber of Commerce’s Entrepreneur of the year 2019) and built a strong family.

## Welcome to the real Cartagena!



If you like to support our initiative by more than just dining here please spread the word through social media using **#cafesteppingstone** and leave us a review on **TripAdvisor** or **Google**, or you can donate to us though **www.gofundme.com/cafesteppingstone** or directly to the café.

# DRINKS

**COFFEE** Australians take their coffee very seriously & appreciate a good brew. Due to the multicultural roots we have a coffee culture that has been influenced from all around the world.

<b>ESPRESSO</b>	4	<b>TEA</b>	4
<b>MACCHIATO</b>	4.5	Green	
<b>AMERICANO</b>	4.5	Black	
<b>LATTE</b>	5.5	Fresh Mint	
<b>CAPPUCCINO</b>	5.5	Chamomile	
<b>FLAT WHITE (DOUBLE SHOT)</b>	6.5	Wellness tea	7
<b>MOCHA</b> Hot or Cold	7.5	<i>Eucalyptus, Chamomile, ginger and honey</i>	
<b>CHAI LATTE</b> Hot or Cold	7.5	<b>BAG OF COFFEE</b> 500G (whole bean or ground)	
<b>DIRTY CHAI LATTE</b> Hot or Cold	8.5	<b>MONTCOFFEE</b>	25
<b>Addiciones</b>		All our espresso coffees are made from this bean, all the profits from this coffee go to the local primary school to help support the education of the farmers’ family.	
+Extra shot	1		
+Almond milk	2		
<b>COLD BREW</b>	7	<b>URBANIA</b>	30
Black or with milk (or baileys +6)		Urbania firmly believes that growers welfare is crucial, they work with farmers that have been victims of war and people in vulnerable positions. They produce, nourish and roast the coffee from seed to cup in a socially and environmentally friendly process.	
Brewed over 20 hours using Urbania’s Paz coffee which produces a strong concentrate that is both bold and satisfying.			

## MILKSHAKES

	Almond milk +3	
Banana and Honey	9	
Very Berry	9	
Tropical Fruit	9	
Peanut Butter Coffee	11	
Choconana	10	

**Recommendation!**  
Try the Colombian fruit Lulo in our Lulo Mule or Blended pineapple, ginger and basil drink >

## COLD

Juice of the day	8
Fresh orange juice	7.5
Glass bottle of sparkling or still water	5
Mango and strawberry	8.5
Homemade iced tea	7.5
<i>Hibiscus, chamomile, mint w/ lime</i>	
Watermelon blitz	8
Citrus basil lemonade	8
Lulo, Pineapple, Ginger & Basil	9

## BEERS

Costeñita	4
Aguila	5
Club Colombia	6
Dark BBC	9
Honey BBC	9
3 CORDILLERAS Rose	10
3 CORDILLERAS Blanca	10
Coopers Australian Pale Ale	16

## COCKTAILS

18,000 each or two for 30,000

These cocktails were specifically designed for Cafe Stepping Stone by world renowned bartenders; Dre Masso, Megs Miller and Rhys Wilson, from England, Canada and Australia. Try these awesome creations today

<b>LULO MULE</b> Lulo, lime, ginger and rum. A Colombian fusion of the traditional Moscow Mule	<b>ESPRESSO MARTINI</b> Espresso, Vodka Absolut and a coffee liquor. Infuse your day with a delicious kick!
<b>WHISKY TEA</b> Chivas 12 years with a chamomile infused syrup over ice. Light and refreshing	<b>BLOODY MARY</b> House made spicy roasted vegetable puree with vodka and tomato juice
<b>MARGARITA</b> ALTOS tequila and Cointreau mixed with fresh lime, sugar and served with a rim of salt.	<b>TROPICAL MOJITO</b> Our take on a classic. Havana club rum with pineapple, lime and mint

All prices are in thousands of pesos and include consumption tax  
Minimum spend on card 10,000 pesos — Bill/Check split maximum 2 ways  
If we are busy and you don't order for 45 minutes we will kindly ask for the table

# THE BASICS

**EGGS HOW YOU LIKE (GFO)** 12  
Your choice of scrambled, poached or fried eggs served with toast and a fruit salad.

**TOAST (VO)** 9  
Two pieces of our homemade bread toasted served with your choice of jam, vegemite, peanut butter or Nutella.

**GRANOLA AND FRUIT** 15  
Our tahini and maple granola served with homemade yogurt, fresh local fruits and a gooseberry compote.

## Additions

Two for 8

FRIED EGG	4	BLACK BEANS	4.5
POACHED EGG	4	GARLIC MUSHROOMS	5
SCRAMBLED EGG	4.5	SMASHED AVOCADO	5.5
SAUTEED SPINACH	5	HOUSE AREPA	4
FRESH TOMATO	4.5	HOUSE TOAST	4
OVEN DRIED TOMATOES	5	HOUSE FLAT BREAD	4
FALAFEL (3 balls)	5		

# SALADS

**LA VIETNAMITA (V, GFO)** 22  
Vietnamese style salad bowl with crispy tofu, vermicelli noodles, thinly sliced vegetables and topped with pickled onion. Served with a spicy soy dressing and fresh herbs

**FALAFEL (V)** 21  
Crispy falafel served on beetroot hummus with ribbons of zucchini, carrot, beetroot and spinach. Topped with a green tahini dressing (Flat bread +4)

**LA BERENJENA** 20  
Fresh tabouli salad with cherry tomatoes, cucumber, red onion, parsley and burgher wheat with a citrus dressing topped with cumin spiced eggplant, mint yogurt, chilli oil and toasted sunflower seeds with a side of flat bread.

# SUNDAY BRUNCH

60,000 for 2 people (Sundays only)

The complete package, a large fruit salad, scrambled eggs, garlic mushrooms, avocado, tomato, spinach, and our house made bread served with a coffee of your choice and orange juice.  
+30,000 per additional person

# BRUNCH

**RICE PAPER ROLLS (V, GF)** 14  
Rice paper filled with fresh vegetables, portobello mushrooms, vermicelli noodles and mixed herbs, served with a peanut dipping sauce.

**CHEEKY BITE (V)** 16  
Falafel and a generous spread of beetroot hummus served with flatbread, topped with sesame seeds, cilantro and olive oil.

**BREAKFAST ROLL** 16.5  
Toasted bread roll filled with cream cheese, scrambled egg, oven-dried tomatoes, portobello mushrooms, greens and a house made piri piri sauce.

**FRIJOLES (VO, GF)** 17  
Black beans slow cooked with plantain, potatoes, spinach and spiced tomato sauce topped with a poached egg and cilantro vinaigrette, avocado and our seeded arepa pan fried on the side.

**CHAMPIÑONES (V, GFO)** 19  
A mix of portobello and button mushrooms, sautéed in garlic, herbs, sesame seeds and mixed greens, served with toast and beetroot hummus.

Add poached egg +4

**EL AGUACATE (GFO)** 20  
A generous serve of limy avocado with a poached egg, on top of our house made bread, sprinkled with feta, fresh basil, sesame seeds, chilli flakes and garlic oil.

**THAI CORN FRITTERS** 19  
Pan fried spicy Thai corn fritters served with a poached egg, mixed greens, ginger mayo, and topped with sweet pickled onion.

# DESSERTS

**BANANA BREAD** 8.5  
A CLASSIC! Toasted and served with butter and sprinkled with cinnamon and powdered sugar.

**BERRY BROWNIE W/ ICE CREAM** 11  
Blackberry swirl brownie with vanilla ice cream and a blackberry sauce.

**CARROT CAKE** 9  
Frequently commented as “the best carrot cake I have ever had” by our clients.

**DESSERT OF THE DAY**  
Special cakes, muffins, cupcakes, cookies check what we have today!

(V) - Vegan, (VO) - Vegan option, (GFO) - gluten free option  
All prices are in thousands of pesos and include consumption tax  
Minimum spend on card 10,000 pesos — Bill/Check split maximum 2 ways  
If we are busy and you don't order for 45 minutes we will kindly ask for the table  
We try our best to cater for allergies and dietary requirements but cannot guarantee that our food will be allergen free

# SOCIAL PARTNERS

## GRANITOS DE PAZ

This foundation started a program called “Productive Patios” where they install garden beds in peoples back yards in Olaya Herrera to create an income for the household, teach them food production skills and teach the children about nutrition and recycling. This is where all our leafy green vegetables come from.

## GREEN APPLE

Proper waste disposal and recycling is super important to us, so Fundación Green Apple collects our vegetable waste to make compost and grow organic produce. They provide employment and training opportunities for people on the island of Tierra Bomba.

## FOKUS GREEN

All our staff uniforms come from this company that recycles cotton and plastic to create new fabric blends saving 2500 litres of water per t-shirt. You can also find these in our marketplace “The Pebble” for purchase!

## MI ARTESANO

Created in the small community of San Jacinto, 80km outside of Cartagena, a group of women artisans make these bags and products by hand in an organised collective. Paid above the standard fee for these bags these artisans are able to provide for their families and help better their community. These can be found in our marketplace.

## MI TRISITO DE AMOR

Mi Trisito de Amor is an initiative that promotes social inclusion for people with cognitive barriers and their caretakers. You can find their high-quality peanut butter in our marketplace.

## NINHA

A group of indigenous women who make jewellery and artisan products out of “caña flecha” a type of reed that is dried, dyed and weaved together to create beautiful traditional indigenous patterns and promote the heritage of the community.

## THE REST OF OUR MARKET

Our market place includes a whole range more of social projects and amazing products specifically selected to give you an selection of gifts for the family and friends that you can trust come from socially minded businesses, collectives and foundations.

# LOS BASICOS

## HUEVOS AL GUSTO (OSG) 12

Su elección de huevos revueltos, escalfados o fritos servidos con tostadas y ensalada de frutas.

## TOSTADA (OV) 9

Dos piezas de nuestro pan casero tostado servido con mermelada de su elección/Vegemite/mantequilla de maní/ nutella.

## GRANOLA Y FRUTAS 15

Nuestro granola de tahini y arce servido con yogurt casero, con frutas locales y una compota de grosella.

## Adiciones

### Dos por 8

HUEVO FRITO	4	FRIJOLES NEGROS	4.5
HUEVO ESCALFADO	4	CHAMPIÑONES AJILLO	5
HUEVO REVUELTO	4.5	AGUACATE	5.5
ESPINACA SALTEADA	5	AREPA	4
TOMATE FRESCO	4.5	PAN TOSTADA	4
TOMATES AL HORNO	5	PAN PLANO	4
FALAFEL (3 bolas)	5		

# ENSALADAS

## LA VIETNAMITA (V, OSG) 22

Bowl de crujiente tofu frito, fideos de vermicelli, verduras de temporada en rodajas finas con raíces chinas, hierbas y semillas de sésamo. Servido con una vinagreta picante vietnamita.

## FALAFEL (V) 21

Falafel frito crujiente servido en una cama de hummus de remolacha con cintas de calabacín, zanahoria, remolacha y rábano. Cubierto con un aderezo de tahini verde y pan plano casero. (Pan plano +4)

## LA BERENJENA 20

Ensalada de Tabouli fresca con tomates cherry, pepino, cebolla roja, perejil en un aderezo de cítricos semi dulce, cubierto con berenjenas condimentadas con comino, yogur de menta, aceite picante y semillas de girasol tostadas servido con pan plano.

# BRUNCH DE DOMINGO

**60,000 para 2 personas** (solo domingos)

Una gran ensalada de frutas, huevos revueltos, champiñones al ajillo, aguacate, tomate, espinacas y nuestro pan casero servido con un café de su elección y jugo de naranja.

+30,000 por persona adicional

# DESALMUERZO

## RICE PAPER ROLLS (V, GF) 14

Papel de arroz relleno de verduras frescas, champiñones portobello, fideos de vermicelli y hierbas mixtas, servido con salsa de maní.

## CHEEKY BITE (V) 16

Falafel + una generosa variedad de hummus de remolacha servido con pan plano casero, cubierto con semillas de sésamo, cilantro y aceite de oliva.

## BREAKFAST ROLL 16.5

Pan de hamburguesa relleno de huevos revueltos con champiñones portobello, tomates secos, queso crema, verduras y salsa piri-piri casera.

## FRIJOLES (OV, OSG) 17

Frijoles negros cocidos a fuego lento con plátano, papas, espinacas en salsa de tomate y coco con especias y huevo escalfado, aguacate y vinagreta de cilantro, servido con nuestra arepa casera.

## CHAMPIÑONES (V, OSG) 19

Una mezcla de champiñones blancos y portobello asados, salteados en ajo, hierbas, semillas de sésamo y espinacas, servidos en una tostada de pan casero y hummus de remolacha. Agregar huevo escalfado +4

## EL AGUACATE (OSG) 20

Una generosa porción de aguacate con huevo escalfado, limón, aceite de ajo y albahaca sobre nuestro pan casero, espolvoreado con queso feta, semillas de sésamo y hojuelas de chily.

## THAI CORN FRITTERS 19

Buñuelos de maíz tailandés picantes fritos en sartén y servidos con un huevo escalfado, verduras mixtas, mayonesa de jengibre y sake y cubiertos con cebollas encurtidas dulces.

# POSTRES

## PAN DE BANANO 8.5

¡UN CLÁSICO! Pan de banano tostado y servido con mantequilla y espolvoreado con canela y azúcar en polvo

## BERRY - BROWNIE CON HELADO 11

Rico y delicioso brownie de chocolate con una bola de helado de vainilla y salsa de mora.

## TORTA DE ZANAHORIA 9

Comentado con frecuencia por nuestros clientes como "¡el mejor pastel de zanahoria que he probado!"

## POSTRE DEL DIA

Tartas especiales, muffins, cupcakes, galletas ¡PREGUNTA qué tenemos hoy!

(V) - Vegano, (OV) - Opcion vegano, (OSG) - Opcion sin gluten

Todos los precios están en miles de pesos e incluyen el impuesto al consumo.

Gasto mínimo en tarjeta 10,000 pesos - Factura / Cheque dividido máximo 2 personas

Si estamos ocupados y no hace un pedido durante 45 minutos, le pediremos amablemente la mesa.

Hacemos todo lo posible para atender las alergias y los requisitos dietéticos, pero no podemos garantizar que nuestros alimentos estén libres de alérgenos.

# SOCIOS SOCIALES

## GRANITOS DE PAZ

Esta fundación comenzó un programa llamado "Patios Productivos" donde instalan camas de jardín en los patios traseros de las personas en Olaya Herrera para generar ingresos en sus hogares. De aquí provienen todos nuestros vegetales. [www.granitosdepaz.org.com](http://www.granitosdepaz.org.com)

## GREEN APPLE

La eliminación y el reciclaje adecuados de los desechos orgánicos es algo muy importantes para nosotros, por lo que la Fundación Green Apple recolecta nuestros desechos vegetales para hacer compost y cultivar productos orgánicos. Además, brindan oportunidades de empleo y capacitación para las personas en la isla de Tierra Bomba. [www.greenapplecartagena.com](http://www.greenapplecartagena.com)

## FOKUS GREEN

Todos los uniformes de nuestro personal provienen de esta empresa que recicla algodón y plástico para crear nuevas telas ahorrando 2500 litros de agua por camiseta!! También puede encontrarlos en nuestro mercado "The Pebble" para llevarse un bonito recuerdo del Cafe. [www.fokusgreen.com](http://www.fokusgreen.com)

## MI ARTESANO

Creado en la pequeña comunidad de San Jacinto, a 80 km a las afueras de Cartagena, un grupo de mujeres artesanas hacen estos bolsos y productos a mano, reciben pagos superiores a la tarifa estándar para que puedan mantener a sus familias y ayudar a mejorar su comunidad. Los pueden encontrar en nuestro mercado The Pebble.

## MI TRISITO DE AMOR

Mi Trisito de Amor es una iniciativa que promueve la inclusión social de las personas con barreras cognitivas y sus cuidadores. Puede encontrar su mantequilla de maní de alta calidad en nuestro mercado The Pebble

## NINHA

Un grupo de mujeres indígenas que fabrican joyas y productos artesanales con "caña flecha", un tipo de caña que se seca, tiñe y teje para crear hermosos patrones indígenas tradicionales y promover el patrimonio de su comunidad.

## EL RESTO DE NUESTRO MERCADO

Nuestro mercado incluye una amplia gama de proveedores locales y sociales para poder ofrecerle productos increíbles específicamente seleccionados para usted o como regalos para la familia y amigos, en los que puede confiar que provienen de empresas, colectivos y empresas con impacto social.

# Cafe Stepping Stone

CAFE SOCIAL EMPRESARIAL

Primero, ¡gracias por elegirnos!

Estamos aquí para combatir la desigualdad a través del empleo inclusivo, brindando capacitación práctica, educación y apoyo psicosocial a los jóvenes indígenas y afrocolombianos que viven en situación de pobreza sin oportunidades de encontrar trabajo. Con este proyecto queremos romper el ciclo de pobreza.

**¡Creemos que todos merecen la misma oportunidad de diseñar su futuro como quieran!**

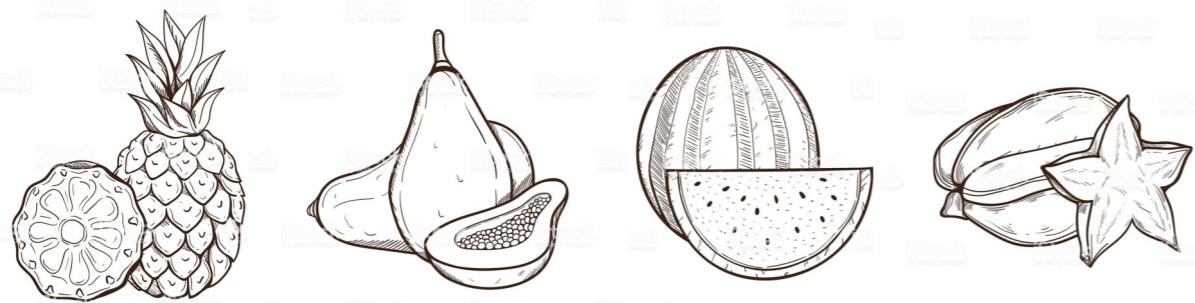
Trabajamos con varias fundaciones de la ciudad que se dedican a **corregir la desigualdad**, y quienes nos ayudan encontrar a nuestro personal. ¡Nuestros empleados están con nosotros durante un año de prácticas remuneradas donde aprenden desde servicio al cliente, inglés básico y preparación de bebidas y alimentos, hasta nutrición, educación sexual, economía básica, planificación financiera y otras habilidades interpersonales!

Pero, tenga paciencia con nuestros empleados, llegan a Cafe Stepping Stone sin experiencia laboral o educación completa proveniente de las zonas más pobres de Cartagena, ¡estamos aquí para ayudarlos a convertirse en lo mejor de lo mejor!

¡No solo eso! Estamos aquí para mostrarle la disparidad económica entre las "Dos Cartagenas". Le brindamos alimentos provenientes de proveedores sostenibles, un mercado de negocios sociales y, con suerte, su mejor experiencia de servicio en Cartagena.

**¡Y ahora un poco sobre nosotros!**

Inicialmente, el Cafe inició con tres australianos; Tom, Vanessa y Hannah, en junio de 2017; y Belén se unió a nosotros desde España en julio de 2019. Desde el nacimiento de nuestro proyecto social, hemos empleado a más de 40 personas, hemos participado y ganado en varios programas de Aceleración ( BBVA Momentum, Accelerate 2030, REKON2020 y el Emprendedor de la Cámara de Comercio del año 2019), y sobre todo nos hemos convertido en una gran familia.



**¡Bienvenido a la verdadera Cartagena!**

Si desea apoyar nuestra iniciativa, corra la voz a través de las redes sociales usando #cafesteppingstone y déjenos una reseña en **TripAdvisor** o **Google**. También puede hacer una donación a través de [www.gofundme.com/cafesteppingstone](http://www.gofundme.com/cafesteppingstone)

# BEBIDAS

**CAFE** Los australianos toman su café muy en serio y aprecian un buen café. Debido a las raíces multiculturales, tenemos una cultura cafetera que ha sido influenciada por todo el mundo.

<b>ESPRESSO</b>	4	<b>TE</b>	4
<b>MACCHIATO</b>	4.5	Verde	
<b>AMERICANO</b>	4.5	Negro	
<b>LATTE</b>	5.5	Hierbabuena	
<b>CAPPUCCINO</b>	5.5	Manzanilla	
<b>FLAT WHITE (DOBLE)</b>	6.5	Té Bienestar	7
<b>MOCHA</b> Caliente o frio	7.5	<i>Eucalipto, Manzanilla, Jengibre y Miel</i>	
<b>CHAI LATTE</b> Caliente o frio	7.5	<b>BOLSA DE CAFÉ</b> 500G (en grano o molido)	
<b>DIRTY CHAI LATTE</b> Caliente o frio	8.5	<b>MONTCOFFEE</b>	25
<b>Adiciones</b>		Todos nuestros cafés espresso están hechos con este grano, todas las ganancias de este café van a la escuela primaria local para ayudar a apoyar la educación de la familia de los agricultores.	
+Extra shot	1		
+leche de almendras	2		
<b>COLD BREW</b>	7	<b>URBANIA</b>	30
Negro o con leche (o baileys +6)		Urbania Urbania cree firmemente que el bienestar de los productores es crucial, trabajan con agricultores que han sido víctimas de la guerra y que se encuentran en situación vulnerable. Producen, nutren y tuestan el café desde la semilla hasta la taza en un proceso social y ecológico.	
Elaborado durante 20 horas usando el Café Urbania Paz, que produce un fuerte sabor concentrado a la vez que audaz y satisfactorio			

## BATIDOS

Leche de almendras +3

Banana miel	9
Mora y Fresa	9
Fruta tropical	9
Mani Café	11
Choconana	10

**¡Recomendación!**

Pruebe la fruta colombiana Lulo en nuestra bebida Lulo Mule o con piña, jengibre y albahaca >

## BEBIDAS FRIAS

Jugo del dia	8
Jugo de naranja	7.5
Agua con o sin gas	5
Mango y fresa	8.5
Te helado	7.5
<i>Flor de jamaica, manzanilla, hierbabuena con limon</i>	
Patillazo	8
Limonada de albahaca	8
Lulo, piña, jengibre & albahaca	9

## CERVEZAS

Costeñita	4
Aguila	5
Club Colombia	6
BBC Negro	9
BBC Miel	9
3 CORDILLERAS Rose	10
3 CORDILLERAS Blanca	10
Coopers Australian Pale Ale	16

## COCTELES

18,000 o dos por 30,000

Estos cócteles fueron diseñados específicamente para Cafe Stepping Stone por *bartenders* de renombre mundial; Dre Masso, Megs Miller y Rhys Wilson, de Inglaterra, Canadá y Australia. Prueba estas increíbles creaciones hoy!

<b>LULO MULE</b> Lulo, lima, jengibre y ron. Una fusión colombiana de lo tradicional Mula de Moscú	<b>ESPRESSO MARTINI</b> Espresso, Vodka Absolut y un licor de café. ¡Infunde tu día con una deliciosa patada!
<b>WHISKY TEA</b> Chivas 12 años con un jarabe de manzanilla infundido sobre hielo, ligero y refrescante	<b>BLOODY MARY</b> Puré de vegetales picantes asados en casa con vodka y jugo de tomate
<b>MARGARITA</b> ALTOS tequila y Cointreau mezclados con lima fresca, azúcar y servidos con una pizca de sal.	<b>TROPICAL MOJITO</b> Nuestra versión del gran clásico. Ron Havana Club con piña, lima y menta

Todos los precios están en miles de pesos e incluyen el impuesto al consumo.

Gasto mínimo en tarjeta 10,000 pesos - Factura / Cheque dividido máximo 2 personas

Si no tenemos mesas disponibles y no realiza un pedido durante 45 minutos, le pediremos amablemente la mesa.