vinetur

Super Coffee amplía su carta con nuevas bebidas frías que combinan café, proteínas y superalimentos en tendencia

Cloudy Ube, Protein Tiramisú y la nueva línea Brew & Tonic se incorporan a la propuesta de Super Coffee, ubicado en el ático de la Estación de Chamartín.

martes 15 de septiembre de 2026

ESCRITO POR AP



Super Coffee continúa ampliando su propuesta con nuevas opciones que refuerzan su forma de entender el café, el matcha y las bebidas funcionales: recetas reconocibles, ingredientes con intención y combinaciones que se salen del consumo más clásico sin perder de vista el sabor.

La marca, integrada en el universo saludable de Superfuüd incorpora, este mes de agosto, tres refrescantes novedades a su carta de bebidas, Cloudy Ube, elaborada con ube foam, agua de coco 100% natural y puré de fresas y frambuesas; Protein Tiramisú, un coald foam de café y vainilla con leche alta en proteína; y Brew & Tonic, una nueva línea de bebidas protagonizadas por el café expresso de especialidad con tónica premium, y que llega en dos versiones: Coffee Tonic, con lima, y Orange Tonic, con zumo de naranja.

Estas incorporaciones buscan consolidar a Super Coffee como un espacio donde el café deja de entenderse únicamente como una bebida de mañana para convertirse en una propuesta versátil, fresca y adaptada a distintos momentos del día. Desde una pausa a

media tarde hasta una bebida antes de entrenar, o un plan informal con los compañeros después de trabajar.

Las nuevas bebidas de Super Coffee

La primera de las novedades es Cloudy Ube, una bebida visual, cremosa y refrescante que combina ube foam, agua de coco 100% natural y puré de fresas y frambuesas. El ube, un tubérculo morado muy utilizado en la repostería asiática, destaca por su color intenso, su sabor suave y ligeramente dulce, y su capacidad para aportar una textura envolvente sin necesidad de recargar la bebida.

Además de su atractivo visual, el ube ha ganado protagonismo dentro de la alimentación contemporánea por su perfil versátil y por su vínculo con una forma de consumir más abierta a ingredientes de origen vegetal, colores naturales y sabores menos convencionales. Su tono morado procede de pigmentos naturales presentes en este tubérculo, mientras que su textura cremosa y su dulzor suave permiten integrarlo en bebidas frías, postres y recetas de inspiración asiática sin desplazar el equilibrio del conjunto.

El agua de coco aporta ligereza, mientras que el puré de fresas y frambuesas suma acidez y contraste. El resultado es una bebida que conecta con las nuevas tendencias de consumo, donde el color, la textura y el sabor tienen el mismo peso.

A ella se suma Protein Tiramisú, una nueva propuesta dentro de la línea de sus cafés enriquecidos con proteína. Elaborada con cold foam de café y vainilla y leche alta en proteína, esta bebida traslada el imaginario de uno de los postres italianos más conocidos a un formato frío, cremoso y funcional. Una opción pensada para quienes buscan bebidas más completas, con aporte proteico y un perfil capaz de encajar en rutinas activas o momentos de consumo más saciantes.

La tercera novedad es Brew & Tonic, una nueva familia de bebidas que combina expresso de especialidad con tónica premium y hielo. La línea se estrena con dos versiones: Coffee Tonic, elaborado con expresso de especialidad, tónica premium y lima; y Orange Tonic, que suma zumo de naranja a la base de café y tónica.

Esta categoría responde a una tendencia cada vez más presente en el universo del café de especialidad. La de bebidas más ligeras, burbujeantes y refrescantes, donde el expresso se mezcla con ingredientes propios de la coctelería sin necesidad de recurrir al alcohol. El resultado son dos propuestas pensadas para quienes quieren un café fuera de lo convencional y especialmente apetecible en los meses de calor.

Las nuevas bebidas se incorporan a una carta que ya cuenta con distintas líneas de producto: Signature Coffee, Matcha & Tea, Protein Coffee, Pure Frappé, Energy Drinks, Functional Cocktails y ahora Brew & Tonic.

El café de Super Coffee parte de un blend propio creado a partir de dos orígenes, Colombia y Etiopía, con notas de caramelo y cacao, matices de fruta madura, jazmín y cítricos dulces. Una base equilibrada, aromática y cremosa que funciona tanto sola como con leche, y que permite construir recetas más complejas sin perder el carácter del expresso.

En la familia Protein Coffee, Super Coffee trabaja con leche proteica enriquecida para ofrecer bebidas con mayor aporte nutricional. Junto al nuevo Protein Tiramisú, la carta incluye Protein Latte, Golden Protein Caramel y Vanilla 30g Protein Latte, todas ellas pensadas para sumar energía en cada sorbo y adaptarse a distintos momentos de consumo. Además, algunas referencias pueden disfrutarse tanto frías como calientes, lo que permite integrarlas en la rutina durante todo el año.

El matcha también tiene un papel destacado en la propuesta con opciones como Matcha Latte, Matcha-Tonic, Strawberry Matcha, Matcha Passion Latte, Cloudy Matcha, Cloudy Ube y Tea Cúrcuma & Jengibre. Bebidas donde el matcha premium, las infusiones artesanales, la fruta y el agua de coco permiten construir una carta colorida, funcional y muy vinculada a nuevas formas de consumo.

Chamartín, el laboratorio social de Super Coffee

Estas nuevas bebidas encuentran su contexto natural en Super Coffee Chamartín, el espacio ubicado en el ático de la Estación de Chamartín, con acceso por C/ Agustín de Foxá, 40. Un punto de encuentro donde conviven café de especialidad, matcha, bebidas funcionales, propuestas saludables de Superfuüd, música en directo y

comunidad.

El espacio acompaña distintos momentos del día sin responder a una única forma de consumo. Por la mañana, funciona como parada para desayunar o tomar un café antes de empezar la jornada; a mediodía y por la tarde, como punto de encuentro para quienes trabajan por la zona, entrenan en Chamartín o buscan una pausa diferente; y, de cara al fin de semana, como escenario para planes más sociales alrededor del café, la música y las bebidas funcionales. Su carta líquida está pensada para moverse con esa misma lógica: propuestas rápidas para llevar, bebidas más completas para quienes buscan un extra de energía y combinaciones más especiales para quienes quieren quedarse y probar algo distinto.

Las Super Coffee Parties, que regresarán al espacio en el mes de septiembre, refuerzan ese carácter social. En ellas, las bebidas saludables y la música se unen en una propuesta de ocio diurno que se aleja de los códigos tradicionales de la noche. Estas nuevas bebidas encajan en ese contexto como una forma de sumar energía, sabor y conversación a la experiencia.