



ZONA DE CAFÉ

34000

TREINTA Y CUATRO MIL

“La selección de granos de café mexicanos que ofrecemos permite, desde la primera taza, apreciar exquisitas notas de chocolate oscuro, melaza y un toque de avellana. Su retrogusto es prolongado, lo que permite llevar ese sabor tostado intenso y único de un lugar a otro. Junto a su acidez baja, muy balanceada, y lo robusto de cada mezcla, se convierte en un verdadero gusto al paladar.”



CAFÉ

Espresso sencillo	\$20
Espresso doble	\$25
Espresso sencillo cortado	\$25
Espresso doble cortado	\$30
Affogato	\$35
Americano 12 oz	\$28
Americano 16 oz	\$30

CAPUCCINO

	12 oz	16 oz
Original	\$40	\$45
Caramelo	\$45	\$52
Moka	\$45	\$52
Chocolate blanco	\$45	\$52
Amaretto	\$45	\$50
Vainilla	\$45	\$50
Crema irlandesa	\$45	\$50

FRAPPÉ

	16 oz
Original	\$50
Vainilla	\$55
Oreo	\$55
Caramelo	\$55
Chocolate Blanco	\$55
Amaretto	\$55
Crema Irlandesa	\$55
Chocolate	\$55
Chai	\$60
Chockoreta	\$60
>> Tisana	\$60 <<
Nutella	\$65

EXTRACCIÓN

\$50

En esta zona de café hay métodos de extracción con los que se obtiene una taza supremamente limpia. Uno de ellos es Kalita, que contrasta con el perfil robusto de una prensa francesa. Por otro lado el V60, un sifón de café con filtro de vidrio que captura la esencia de cualquier grano.



ESPECIALES

Chocolate de la Casa	\$50
Mezcla de chocolate con leche, canela y un toque especial.	
Golden Milk	\$52
Conocida como "leche dorada", es una preparación ayurvédica de cúrcuma, jengibre y nuez moscada.	
Matcha Latte	\$60
Bebida cultural japonesa elaborada con hojas de té verde en polvo y leche.	
Elixir Ginger	\$45
Bebida gasificada de jengibre con cúrcuma y un toque de limón.	
Cold Brew Tonic	\$56
Mezcla refrescante con café, agua tónica, romero y toronja.	
Coffee Lovers	\$55
Capuccino especial con 4 oz leche y 4 oz de café.	
Chai de la Casa	\$50
Infusión especial de té negro con un toque de nuez moscada, vainilla, canela y leche.	

LATTE

	12 oz	16 oz
Latte	\$40	\$45
Moka Latte	\$40	\$45
Spanish Latte	\$40	\$50

EXTRAS

Sabor Extra	\$8
Leche Deslactosada	\$4
Leche de Almendra	\$9
En las Rocas	\$5
Bola de Nieve	\$10

TÉ

	16 oz
Negro	\$30
Verde	\$30
Matcha puro	\$40
>> Chai	\$65 <<
(original, verde y negro)	
Taro	\$60

SMOOTHIE

	16 oz
Mix de Frutos	\$58
Mango	\$58
Fresa	\$58
Hot Smoothie	\$50

TISANA

	16 oz
Locura de Moras	\$65
Kiwi Fresa	\$65

OTRAS BEBIDAS

	16 oz
Lemon Cream	\$50
Agua Natural	\$20
Agua Mineral Sanpellegrino	\$35
Refresco	\$25
Limonada Mineral	\$35

DE LA COCINA

Ciapata Tres Quesos \$65
Queso mozzarella, manchego y parmesano
Tomate, espinaca y lechuga.

>> **Ciapata Vegetariana** \$60 <<
Champiñones, aguacate, tomate, espinaca,
lechuga y queso.

Toast de Aguacate \$35
Tostada de pan multigrano, espinaca,
tomate y aguacate.

Sándwich de Jamón \$40
Jamón de pavo, queso manchego, tomate
lechuga, espinaca y aguacate.

>> **Ciapata Salami** \$75 <<
Salami, Jamón de pavo, queso manchego,
tomate, espinaca y lechuga.



“Cada pieza de pan que utilizamos es artesanal, se elabora cada día con ingredientes naturales y mediante un proceso manual.”

Tuna Mett \$75
Atún, queso manchego, espinaca
y aderezo chipotle.

Toast de Cacahuete \$28
Tostada de pan multigrano, crema de
cacahuete y mermelada.

Toast de Mantequilla \$20
Tostada de pan multigrano con
mantequilla y mermelada.

DESAYUNO

Chilaquiles con salsa de chile
pasado o verdes cremosos \$85
(incluye café americano,
dos huevos y frijoles).

PARA ACOMPAÑAR

Pan de la Casa \$35
>> Postre del Día \$70 <<
Galleta \$18

>> **Recomendación de la casa** <<