

CAFÉ

CAFÉ

**ALEBRIJE
HOUSE
BLEND**

Mezcla de la Casa
Veracruz y Chiapas

ORIGEN

Micro lote
de la semana
+10

Espresso \$45 60ml	Americano CH \$43 175ml GDE \$55 350ml	Café del día \$40 Con 1 refill \$55 290ml
Flat White \$55 175ml	Latte CH \$54 235ml GDE \$65 350ml	Iced Americano \$55 410ml
Cortado \$55 118ml	Mocha CH \$60 235ml GDE \$70 350ml	Iced Latte \$65 470ml
Cappuccino \$50 175ml		Iced Mocha \$72 470ml

COLD BREW

BOTELLA 250ml

TAP

Original \$78	Cold Brew Original 410ml \$65
Vainilla \$78	Nitro Cold Brew 290ml \$75

Chai Latte CH \$56 235ml GDE \$67 350ml	Matcha Latte (endulzado) CH \$56 235ml GDE \$67 350ml	Iced Dirty Chai \$89 470ml
Dirty Chai CH \$67 235ml GDE \$89 350ml	Matcha Tradicional Base agua \$56 350ml Base leche \$67 350ml	Iced Chai \$67 470ml
		Iced Matcha \$67 470ml

Chocolate artesanal de Oaxaca

Base leche o agua. CH \$50 235ml GDE \$60 350ml

BEBIDAS DE LA CASA

Espresso Tonic 290ml	\$67
Cold Brew Tonic 290ml	\$67
Cáscara soda en TAP 410ml	\$70
Concentrado de cáscara de café, jarabe de cáscara y agua mineral	
Lemon Brew 470ml	\$72
Limonada con Cold Brew y jarabe de romero	
Cocoldbrew 410ml	\$78
ColdBrew shakeado con leche de coco y jarabe de canela	
Cold Brew Float	\$95
Nieve de vainilla y cold brew	
Affogato	\$90
Nieve de vainilla con espresso, topping de cacao y café	

TÉS E INFUSIONES 350ml

Infusión de cáscara de café	\$50	Oolong	\$50
Verde Gunpowder	\$50	Rooibos Durazno	\$50
Negro Earlgrey	\$50	Tisana Very berry	\$50
Irish Breakfast	\$50	Tisana Manzanilla-menta	\$50
Negro-lavanda	\$50	Jengibre, limón y miel	\$50

DESAYUNO (HASTA 1 PM)

Ensalada de fruta \$90
Con yogurt y granola.

Vaso de yogurt \$65
Con granola y berries.

Chilaquiles \$165
Salsa combinada, acompañados de un huevo estrellado, frijoles negros, aguacate, crema, cebolla y queso panela.

Agrega pollo + \$50

Toast de aguacate \$150
Con huevos poché, tocino y ajonjolí.

Toast de quesos \$130
Mousse de queso crema, queso cabra y queso azul con compota de fruta y nuez

Toast de crema de almendra \$120
Con platano, nibs de cacao y coco rallado.

Quiché \$105
Acompañado de ensalada verde.

TODO EL DÍA

Bisquet

Mantequilla y mermelada \$40

Crema de cacahuate y mermelada \$45

Ensalada de huevo, aguacate y pepino \$85

Sándwich de Huevo \$95
Ensalada de huevo con aguacate y pepino.

Sándwich Grilled Cheese \$105
Queso cheddar y tocino.

Sándwich de Espinacas \$95
Espinacas, queso panela de cabra, aguacate y aderezo de cebollín

Sándwich Corned Beef \$110
Carne de res, queso manchego, arúgula y aderezo dijón de la casa.

Ensalada DoceCuarenta \$165
Con pollo a la plancha, lechuga orgánica, arúgula, manzana, arándanos, queso de cabra, nueces y vinagreta de la casa.

Ensalada Griega \$130
Fusilli, tomate cherry, pepino, aceitunas negras, cebolla morada, queso feta y vinagreta de albahaca.

POR LA TARDE (A PARTIR 1 PM)

Hamburguesa \$190

200g de carne de res, queso Monterrey Jack, aguacate, cebolla caramelizada, jitomate, lechuga y pepinillos. Acompañada de papas horneadas.

Bowl Arroz \$165

Bowl de arroz blanco con vegetales y salsa oriental.

Hummus de garbanzo \$110

Acompañado de pan y verduras frescas.

Tabla de quesos \$220

Plato de quesos: selección de quesos y jamón serrano acompañado de lavash.

NIEVES

Sencilla \$60

Doble \$95

Pregunta por nuestra variedad de sabores.

.....

DICEN QUE DE LA VISTA NACE EL AMOR

**Te invitamos a nuestra área de repostería
a comprobarlo.**

Puedes agregar nieve a cualquiera de nuestra repostería.

.....

VINOS

VINOS

POR COPEO

Indigo Eyes Cabernet Sauvignon Napa, California, EU	\$110	Lágrimas Chardonnay	\$150
Indigo Eyes Chardonnay Napa, California, EU	\$110	Casa Magoni Sangiovese Cabernet	\$135

POR BOTELLA

TINTO

Casa Madero 3V Valle de Parras, México	\$751	Casa Magoni Nebbiolo	\$834
Monte Xanic Calixa Blend Cabernet, Merlot, Tempranillo Baja California, México	\$891	Don Leo Linde	\$782
Lomita Cabernet Sauvignon	\$628	Surco Rojo Cabernet Sauvignon Nebbiolo	\$672
Casa Magoni Sangiovese Cabernet	\$602	Bruma Plan B	\$1188

ROSADO

Casa Magoni Grenache, Pinot Noir, Cabernet Baja California, México	\$611	Espuma de Mar Rose Vino espumoso Querétaro, México	\$529
Monte Xanic Rose Baja California, México	\$895		

BLANCO

Espuma de Mar Vino espumoso	\$451	Lágrimas San Vicente Sauvignon blanc	\$742
Lágrimas San Vicente Chardonnay	\$742	Lomita Chardonnay	\$871
Emeve Chardonnay	\$906	Corona del Valle Sauvignon blanc	\$652

CERVEZA

DE BARRIL

Baja Brewing

Peyote \$110
IPA

La Surfa \$110
Baja Lager

Pelirroja \$110
Ale Ambar

BOTELLA

LAGER

Colimita \$85
LAGER
Cervecería de Colima

ALE

COLABORACIÓN · · · · ·

Qahwah \$95
COFFEE BROWN ALE
Cervecería Mar
de Cortés &
DoceCuarenta
· · · · ·

Rye Pale Ale \$85
Cervecería Mar de Cortés

Harry Polanco \$95
AMBER ALE
Cervecería Wendlandt

Páramo \$78
PALE ALE
Cervecería de Colima

Veraniega \$95
MEXICAN ALE
Cervecería Wendlandt

Cabotella \$85
ALE DORADA
Cervecería Baja Brewing

Escorpión \$85
ALE NEGRA
Cervecería Baja Brewing

Baja Razz \$85
ALE FRAMBUESA
Cervecería Baja Brewing

Churida \$90
BELGIAN ALE
Cervecería Yenekamu

Bichoyera \$90
BLONDE ALE
Cervecería Yenekamu

Mamba Negra \$95
BELGIAN GOLDEN
Cervecería Mamba Negra

Fiesta Latina \$70
AGAVE ALE

IPA

Piedra Lisa \$85
SESSION IPA
Cervecería de Colima

Rio de Lumbre \$95
IPA
Cervecería de Colima

IPA \$90
IPA
Cervecería Mar de Cortés

Perro del Mar \$95
IPA
Cervecería Wendlandt

Bitache \$90
IPA
Cervecería Yenekamu

STOUT

Foca Parlante \$95
STOUT
Cervecería Wendlandt

Baja Stout \$85
OATMEAL STOUT
Baja Brewing

Baltic Porter \$120
Cervecería
Mamba Negra

Zalate \$90
STOUT
Cervecería Yenekamu

HIDROMIEL

COLABORACIÓN · · · · ·

Hidromiel con cascara de café \$90
Cervecería Mar
de Cortés &
DoceCuarenta
· · · · ·

Hidromiel Seca \$90
Cervecería Mar
de Cortés

Hidromiel Semidulce \$90
HIDROMIEL
Cervecería Mar
de Cortés

COCTELERÍA

Carajillo \$145
Con espresso o cold brew

Carajillo Mezcal \$135
Concentrado de Cold Brew,
mezcal, miel de agave

El Doce \$135
Cold brew, mezcal, jarabe
de especias y ginger ale

Cáscara Gin \$135
Cold brew de cáscara de café,
ginebra y agua tónica

Carajillo Ancestral \$155
Espresso, licor de maíz
Nixta y cacao

Chamuco \$125
Cold brew, licor Ancho Reyes
y jarabe de canela

Espresso Martini \$135
Espresso, vodka y jarabe natural

Todos los precios incluyen IVA.