

# CAFÉ

# CAFÉ

**ALEBRIJE  
HOUSE  
BLEND**

Mezcla de la Casa  
Veracruz y Chiapas

**ORIGEN**

Micro lote  
de la semana  
+10

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

## COLD BREW

### BOTELLA 250ml

### TAP

<b>Original</b> \$78	<b>Cold Brew Original</b> 410ml \$65
<b>Vainilla</b> \$78	<b>Nitro Cold Brew</b> 290ml \$75

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

### Chocolate artesanal de Oaxaca

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

## BEBIDAS DE LA CASA

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

## TÉS E INFUSIONES 350ml

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

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

## POR BOTELLA

### TINTO

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

### ROSADO

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

### BLANCO

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

### I P A

**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.