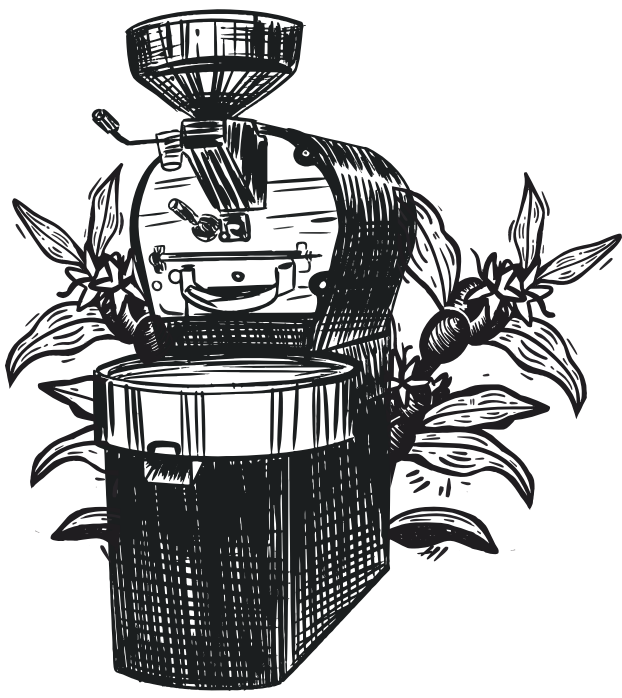


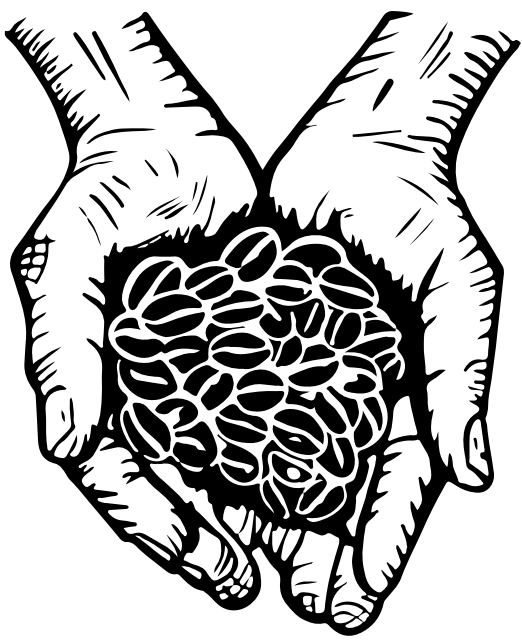
DOCECUARENTA.®

Nuestros granos de café



MEZCLA

SE OBTIENE MEZCLANDO DOS O MÁS GRANOS DE DIFERENTES ORIGENES PARA CREAR UN PERFIL DE SABOR ÚNICO. ESTO NOS PERMITE TENER UN CAFÉ MÁS UNIFORME Y BALANCEADO.



AUTOR

SON MICRO Y NANO LOTES DE UN PRODUCTOR EN PARTICULAR. SON CAFÉS QUE FUERON SOMETIDOS A PROCESOS EXPERIMENTALES Y POR LO TANTO CUENTAN CON PERFILES MÁS EXÓTICOS.



ORIGEN

CAFÉS QUE VIENEN DE UNA MISMA REGIÓN O FINCA. EL PERFIL DE SABOR DE ESTOS CAFÉS ES INFLUENCIADO POR LA TIERRA, EL CLIMA, LA ALTITUD Y OTROS FACTORES DE ESA REGIÓN - EL TERRUÑO.

CAFÉ

	MEZCLA / ORIGEN	AUTOR
ESPRESSO 60 ML	\$45	\$60
FLAT WHITE 175 ML	\$55	\$70
CORTADO 118 ML	\$55	\$70
CAPPUCCINO 175 ML	\$50	\$65
LATTE 350 ML	\$65	\$80
AMERICANO 350 ML	\$55	\$70
MOCHA 350 ML	\$70	\$85
CAFÉ DEL DÍA (HASTA 12 PM) 290 ML CON 1 REFILL	\$40 \$55	-
ICED AMERICANO 410 ML	\$55	\$70
ICED LATTE 470 ML	\$65	\$80
ICED MOCHA 470 ML	\$72	\$87

EXTRAS

JARABES	+\$10
LECHES VEGETALES	+\$15

COLD BREW

COLD BREW ORIGINAL TAP 410 ML	\$65
NITRO COLD BREW 325ML	\$80
COLD BREW DE AUTOR 410ML	\$80
BOTELLA	
Original o vainilla	\$78

FLIGHTS

DISFRUTA LA EXPERIENCIA DE PROBAR DIFERENTES CAFÉS.

TRIBUTO	\$90
Espresso + Cortado + Infusión de cáscara de café	
CAFÉ RACER	\$90
Coldbrew Original + Cold brew de Autor + Cáscara de café	

ESPECIALIDADES

ESPRESSO TONIC 290ML	\$70
COLD BREW TONIC 290ML	\$70
CÁSCARA SODA 410ML	\$75
Concentrado y jarabe de cáscara de café con agua mineral.	
LEMON BREW 470ML	\$75
Limonada con Cold brew y jarabe de romero.	
COCOLDBREW 410ML	\$80
Cold brew 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 y topping de cacao.	

OTRAS BEBIDAS

CHOCOLATE ARTESANAL 350 ML	\$60
Base agua o leche	
CHAI LATTE 350 ML	\$70
DIRTY CHAI 350 ML	\$90
MATCHA LATTE 350 ML	\$70
MATCHA TRADICIONAL (Sin azucar) 350 ML	\$70
Base agua o leche.	
ICED MATCHA TONIC 290 ML	\$80
ICED CHAI 470 ML	\$75
ICED MATCHA 470 ML	\$75
ICED DIRTY CHAI 470 ML	\$95

TÉ / TISANAS

CALIENTE 300 ML	\$50
FRIO 470 ML	\$60

CÁSCARA DE CAFÉ

VERY BERRY

VERDE GUNPOWDER

MANZANILLA-MENTA

IRISH BREAKFAST

JENGIBRE, LIMÓN Y MIEL

ROOIBOS DURAZNO

POR LA MAÑANA (HASTA 1 PM)

- VASO DE YOGURT** \$65
Con granola y berries.
- ENSALADA DE FRUTA** \$90
Con yogurt y granola.
- TOAST DE AGUACATE CON HUEVO** \$140
Huevo pochado, tocino y ajonjolí negro.
- JUGO VERDE** 470ML \$68
Nopal, piña, apio, perejil y jugo de naranja.
- JUGO DE NARANJA** 470ML \$45
-

TODO EL DÍA

- QUICHÉ** \$105
Acompañado de ensalada verde.
- BISQUET**
Mantequilla y mermelada \$40
Crema de cacahuete y mermelada \$45
Ensalada de huevo, aguacate y pepino \$85
-
- TOAST DE AGUACATE CON TOMATE CHERRY** \$140
Con tocino y ajonjolí negro.
- TOAST DE HUMMUS DE GARBANZO** \$140
Con tomate cherry.
- 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 plátano, nibs de cacao y coco rallado.
- MOLLETES DOCECUARENTA** \$140
En pan sourdough con frijoles negros, chorizo regional, aguacate y queso gratinado. Acompañado de salsa de tomatillo.
-
- SÁNDWICH DE HUEVO** \$95
Ensalada de huevo con aguacate y pepino.
- SÁNDWICH GRILLED CHEESE** \$105
Queso cheddar y tocino al perejil.
- SÁNDWICH DE ESPINACAS** \$95
Espinacas, queso panela, aguacate y aderezo de cebollín.
- BAGUETTE DE CORNED BEEF** \$190
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.
- TABLA DE EMPANADAS** \$150
Orden de tres empanadas con salsa chimichurri.
-

NIEVE \$60

Pregunta por nuestros sabores.

.....

POR LA TARDE (A PARTIR 1 PM)

P I Z Z A TAMAÑO PERSONAL

- PEPPERONI** \$170
- CHAMPIÑONES** \$170
- CAPRICHOSA** \$190
Jamón, champiñones, aceituna negra y alcachofa.
- MARGARITA DEL DOCE** \$190
Queso fresco ahumado, tomate cherry y albahaca.
- CUATRO QUESOS** \$190
Mozzarella, de cabra, gorgonzola y parmesano.

VINOS

POR BOTELLA / BY THE BOTTLE

*PRECIOS INCLUYE SERVICIO EN MESA

BLANCO

INDIGO EYES \$530
Chardonnay
Napa, California, EU

CORONA DEL VALLE \$804
Chardonnay
Baja California, México

CASA MADERO 2V \$583
Chardonnay - Chenin Blanc
Valle de Parras, México

PROSECCO \$868
TENUTA SANTOME
Italia

ROSADO

ESPUMA DE MAR \$504
Vino espumoso
Querétaro, México

LA SOURCE GABRIEL \$691
Provence, Francia

CASA MADERO V \$638
Valle de Parras, México

ANATOLIA \$835
Tempranillo-Cinsault
Baja California, México

TINTO

Baja California, México

CASA MAGONI \$572
Sangiovese Cabernet

INDIGO EYES \$476
Cabernet Sauvignon
Napa, California, EU

SOLAR FORTUN \$645
Cabernet Sauvignon

CASA MADERO 3V \$710
Valle de Parras, México

SURCO ROJO \$829
Cabernet Sauvignon Nebbiolo

SIRENA \$830
Syrah, Merlot, Tempranillo

POR COPEO / GLASS

Selección del día tinto o blanco \$150

COCTELES

CARAJILLO \$160
Con espresso o cold brew

CARAJILLO MEZCAL \$160
Concentrado de Cold Brew, mezcal, miel de agave

CARAJILLO ANCESTRAL \$170
Espresso, licor de maíz Nixta y cacao

CHAMUCO \$160
Cold brew, licor Ancho Reyes y jarabe de canela

ESPRESSO MARTINI \$160
Espresso, vodka y jarabe natural

MIMOSA \$125

APEROL SPRITZ \$160

SANGRIA \$125
Roja o Blanca

CERVEZA ARTESANAL

LAGER

Colimita \$85
LAGER
Cervecería de Colima

Punta Baja \$95
LAGER
Cervecería Transpeninsular

Strummer \$95
VIENNA LAGER
Cervecería Transpeninsular

Atotolin \$85
LAGER
Cervecería
Los Cuentos

ALE

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

Rye Pale Ale \$85
Cervecería Mar de Cortés

**Vaquita
Marina** \$95
PALE ALE
Cervecería Wendlandt

**Harry
Polanco** \$95
AMBER ALE
Cervecería Wendlandt

Pelirroja \$95
RED ALE
Cervecería BajaBrewing

3 Virgenes \$95
HOPPED AMBER ALE
Cervecería Transpeninsular

Tierra Clara \$95
BLONDE ALE
Cervecería Transpeninsular

IPA

Piedra Lisa 85
SESSION IPA
Cervecería de Colima

**Rio de
Lumbre** \$95
IPA
Cervecería de Colima

Carretera 3 \$95
IPA
Cervecería Transpeninsular

**Slayz got
Hazed** \$180
DOBLE IPA
Cervecería Transpeninsular

La Curva \$95
DOBLE IPA
Cervecería Transpeninsular

IPA \$85
IPA
Cervecería Mar de Cortés

**Perro
del Mar** \$95
IPA
Cervecería Wendlandt

Tuna Turner \$95
IPA
Cervecería Wendlandt

Kumukite \$95
TROPICAL IPA
Cervecería Los Cuentos

**Camino
del Río** \$95
AMERICAN IPA
Cervecería Transpeninsular

STOUT

Biguidibela \$95
CHOCOLATE STOUT
Cerveceria
Los Cuentos

**Foca
Parlante** \$95
STOUT
Cervecería Wendlandt

Baja Stout \$95
OATMEAL STOUT
Baja Brewing

**Baltic
Porter** \$120
Cervecería
Mamba Negra

HIDROMIEL

COLABORACIÓN -----
**Hidromiel
con cascara
de café** \$90
Cerveceria Mar
de Cortés &
DoceCuarenta

**Hidromiel
Seca** \$90
Cervecería Mar
de Cortés

**Hidromiel
Semidulce** \$90
HIDROMIEL
Cervecería Mar
de Cortés

Todos los precios incluyen IVA.