

CAFÉ

CAFE

ALEBRIJE HOUSE BLEND

Mezcla de la Casa Veracruz y Chiapas

ORIGEN

Microlote de la semana +10

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

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

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

Jugo Verde 470ml	\$68
Nopal, piña, apio, perejil y jugo de naranja	

DESAYUNO (HASTA 1 PM)

Ensalada de fruta \$90
Con yogurt y granola.

Vaso de yogurt \$65
Con granola y berries.

Toast de aguacate \$140
Con huevos pochado o tomate cherry, tocino y ajonjolí negro.

Molletes DoceCuarenta \$140
En pan sourdough con frijoles negros, chorizo regional y queso gratinado. Acompañado de salsa de tomatillo.

Quiché \$105
Acompañado de ensalada verde.

Bisquet

Mantequilla y mermelada \$40

Crema de cacahuate y mermelada \$45

Ensalada de huevo, aguacate y pepino \$85

Toast de aguacate \$140
Con tomate cherry, 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 platano, nibs de cacao y coco rallado.

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

TODO EL DÍA

Sándwich Grilled Cheese \$105
Queso cheddar y tocino.

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

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

Ensalada DoceCuarenta \$150
Con pollo a la plancha, lechuga orgánica, arúgula, manzana, arándanos, queso de cabra, nueces y vinagreta de la casa.

POR LA TARDE (A PARTIR 1 PM)

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

Tabla de empanadas \$130
Orden de tres empanadas con salsa chimichurri.

Hummus de garbanzo \$110
Acompañado de pan y verduras frescas.

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 botella *By the bottle*

BLANCO

Indigo Eyes

Chardonnay
Napa, California, EU

\$476

Corona del Valle

Chardonnay
Baja California, México

\$804

Casa Madero 2V

Chardonnay - Chenin Blanc
Valle de Parras, México

\$583

Prosecco Tenuta Santome

Italia

\$868

ROSADO

Espuma de Mar

Vino espumoso
Querétaro, México

\$504

La Source Gabriel

Provence, Francia

\$691

Casa Madero V

Shiraz
Valle de Parras, México

\$710

Anatolia

Tempranillo-Cinsault
Baja California, México

\$835

TINTO

Baja California, México

Casa Magoni

Sangiovese Cabernet

\$572

Indigo Eyes

Cabernet Sauvignon
Napa, California, EU

\$476

Solar Fortun

Cabernet Sauvignon

\$645

Casa Madero 3V

Valle de Parras, México

\$710

Surco Rojo

Cabernet Sauvignon Nebbiolo

\$654

Sirena

Syrah, Merlot, Tempranillo

830

POR COPEO / GLASS

Vino de la casa tinto y blanco \$120

Todos los precios incluyen IVA.

CERVEZA

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 \$85
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
Cervecería
Los Cuentos

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

Baja Stout \$85
OATMEAL STOUT
Baja Brewing

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

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

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

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

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

Espresso Martini · · · · · \$135
Espresso, vodka y jarabe natural

Mimosa · · · · · \$125

Sangria · · · · · \$125
Roja o Blanca