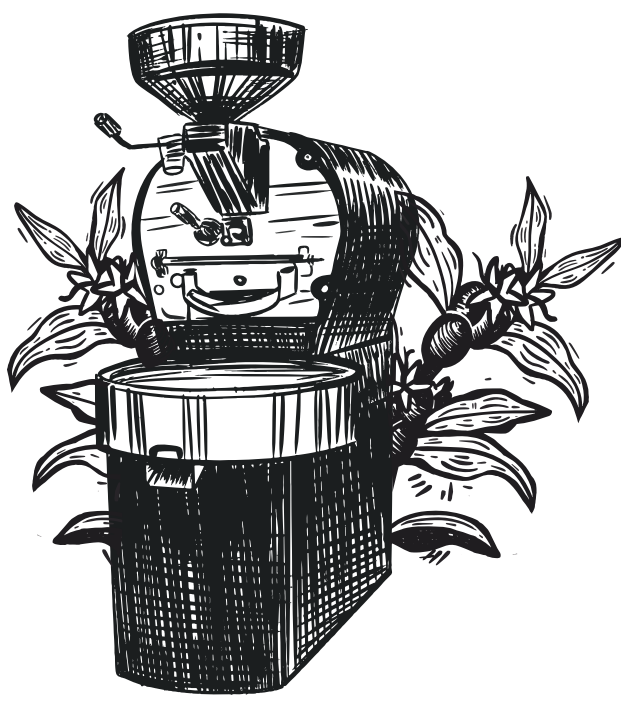


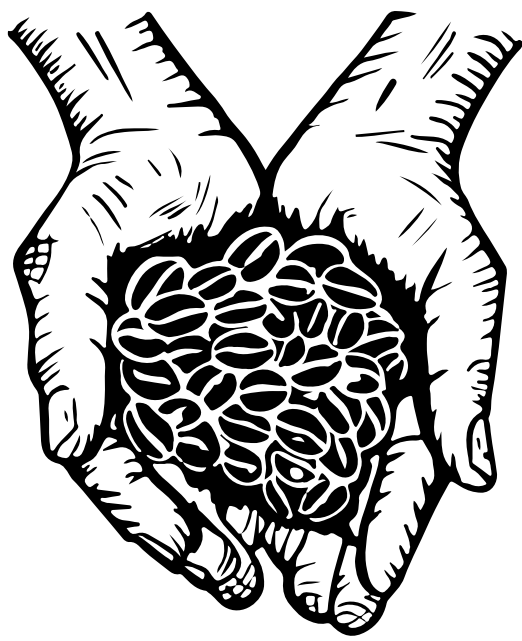
DOCECUARENTA.®

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^{410 ML} \$65

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

Cold brew 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 YOGURT	\$65
Con granola y berries.	
ENSALADA DE FRUTA	\$95
Con yogurt y granola.	
SMOOTHIE BOWL	\$110
Smoothie de fruta de temporada con leche de almendra. Acompañado de fruta fresca, granola, coco rallado, nibs de cacao y almendra fileteada.	
CHILAQUILES ROJOS O VERDES	\$165
Acompañados de un huevo estrellado, frijoles negros, aguacate, crema, cebolla y queso panela. AGREGA POLLO + \$50	
TOAST DE AGUACATE CON HUEVO	\$165
Huevo pochado, tocino y ajonjolí negro.	
JUGO VERDE 470ML	\$70
Nopal, piña, apio, perejil y jugo de naranja.	

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	\$165
Con tomate cherry, tocino y ajonjolí negro.	
TOAST DE HUMMUS DE GARBANZO	\$150
Con tomate cherry.	
TOAST DE QUESOS	\$150
Mousse de queso crema, queso cabra y queso azul con compota de fruta y nuez.	
TOAST DE CREMA DE ALMENDRA	\$130
Con plátano, nibs de cacao y coco rallado.	
MOLLETES DOCECUARENTA	\$150
En pan sourdough con frijoles negros, chorizo regional, aguacate y queso gratinado. Acompañado de salsa de tomatillo.	
.....	
SÁNDWICH DE HUEVO	\$110
Ensalada de huevo con aguacate y pepino.	
SÁNDWICH GRILLED CHEESE	\$150
Queso cheddar y tocino al perejil.	
SÁNDWICH ESPINACAS	\$110
Espinacas, queso panela, aguacate y aderezo de cebollín.	
BAGUETTE DE CORNED BEEF	\$165
Carne de res, queso manchego, arúgula y aderezo dijón de la casa.	
.....	
ENSALADA DOCECUARENTA	\$180
Con pollo a la plancha, lechuga orgánica, arúgula, manzana, arándanos, queso de cabra, nueces y vinagreta de la casa.	
TABLA DE EMPANADAS	\$150
Orden de tres empanadas con salsa chimichurri.	
ORDEN PAPAS	\$65
.....	

MALTEADA

470 ML
Pregunta por nuestros sabores.

NIEVE

Pregunta por nuestros sabores.

POR LA TARDE

(A PARTIR 1 PM)

HAMBURGUESA	\$250
Carne de res, queso cheddar, aguacate, cebolla caramelizada, tomate, lechuga y aderezo de la casa. Acompañada de papas salteadas.	
PIZZA 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

BLANCO

ESPUMA DE MAR \$451
Vino espumoso
Querétaro, México

CASA MADERO 2V \$605
Chardonnay - Chenin Blanc
Valle de Parras, México

INDIGO EYES \$619
Chardonnay
Napa, California, EU

PROSECCO \$694
TENUTA SANTOME
Italia

ROSADO

ESPUMA DE MAR \$529
Vino espumoso
Querétaro, México

ANATOLIA \$886
Tempranillo
Baja California, México

CASA MADERO V \$674
Valle de Parras, México

TINTO

Baja California, México

CASA MAGONI \$602
Sangiovese Cabernet

INDIGO EYES \$487
Cabernet Sauvignon
Napa, California, EU

SOLAR FORTUN \$682
Cabernet Sauvignon

CASA MADERO 3V \$751
Cabernet Sauvignon
Valle de Parras, México

SURCO ROJO \$879
Cabernet Sauvignon

CASA MAGONI \$834
Nebbiolo

POR COPEO / GLASS

Selección del día tinto o blanco \$150

COCTELERÍA

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.