

# CAFÉ

# CAFÉ

**ALEBRIJE  
HOUSE  
BLEND**

Mezcla de la Casa  
Veracruz y Chiapas

**ORIGEN**

Microlote  
de la semana  
+10

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

## COLD BREW

<b>BOTELLA</b> 250ml	<b>TAP</b>
<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 (endulzado)</b> CH \$56 235ml GDE \$67 350ml	<b>Iced Dirty Chai</b> 470ml \$89
<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> 470ml \$67
		<b>Iced Matcha</b> 470ml \$67

### 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>Negro-lavanda</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>Jengibre, limón y miel</b>	\$50

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

**Smoothie 1240** 470ml \$85  
Fresa, plátano, berries, mango y jugo de naranja

# DESAYUNO (HASTA 1 PM)

**Ensalada de fruta** . . . . . \$90  
Con yogurt y granola.

**Vaso de yogurt** . . . . . \$65  
Con granola y berries.

**Smoothie bowl** . . . . . \$110  
Smoothie de frutos rojos 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** . . . . . \$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.

# 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** . . . . . \$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.

**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)

## PARA COMPARTIR

**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

Por botella *By the bottle*

## BLANCO

### Espuma de Mar

Vino espumoso  
Querétaro, México

\$451

### Casa Madero 2V

Chardonnay - Chenin Blanc  
Valle de Parras, México

\$552

### Indigo Eyes

Chardonnay  
Napa, California, EU

\$487

### Prosecco Tenuta Santome

Italia

\$694

## ROSADO

### Espuma de Mar

Vino espumoso  
Querétaro, México

\$529

### Anatolia

Tempranillo  
Baja California, México

\$886

### Casa Madero V

Shiraz  
Valle de Parras, México

\$751

## TINTO

Baja California, México

### Casa Magoni

Sangiovese Cabernet

\$602

### Indigo Eyes

Cabernet Sauvignon  
Napa, California, EU

\$487

### Solar Fortun

Cabernet Sauvignon

\$572

### Casa Madero 3V

Cabernet Sauvignon  
Valle de Parras, México

\$751

### Surco Rojo

Cabernet Sauvignon

\$672

### Casa Magoni

Nebbiolo

\$834

## POR COPEO / GLASS

Selección del día tinto o blanco \$120

# COCTELERÍA

### Carajillo

Con espresso o cold brew

\$145

### Carajillo Mezcal

Concentrado de Cold Brew, mezcal, miel de agave

\$135

### Carajillo Ancestral

Espresso, licor de maíz Nixta y cacao

\$155

### Chamuco

Cold brew, licor Ancho Reyes y jarabe de canela

\$125

### El Doce

Cold brew, mezcal, jarabe de especias y ginger ale

\$135

### Espresso Martini

Espresso, vodka y jarabe natural

\$135

### Mimosa

\$125

### Sangria

Roja o Blanca

\$125

# 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

## A L E

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

## I P A

**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

Todos los precios incluyen IVA.