

# CAFÉ

# CAFE

## 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>Iced Americano</b> 410ml \$55
<b>Flat White</b> 175ml \$55	<b>Latte</b> CH \$54 235ml GDE \$65 350ml	<b>Iced Latte</b> 470ml \$65
<b>Cortado</b> 118ml \$55	<b>Mocha</b> CH \$60 235ml GDE \$70 350ml	<b>Iced Mocha</b> 470ml \$72
<b>Cappuccino</b> 175ml \$50		

## COLD BREW

### BOTELLA 250ml

**Original** \$78

**Vainilla** \$78

### TAP

**Cold Brew Original** 410ml \$65

**Nitro Cold Brew** 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

**Jugo de naranja** 470ml \$45

# DESAYUNO (HASTA 1 PM)

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

**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** . . . . . \$150  
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** . . . . . \$150  
Con tomate cherry, tocino y ajonjolí negro.

**Toast de hummus de garbanzo** . . . . . \$140  
Con tomate cherry.

**Toast de queso ricotta y garbanzo** . . . . . \$140

**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.

**Baguette de Corned Beef** . . . . . \$130  
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.

# 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.

**Cacahuates** ..... \$75

## PIZZA

Tamaño personal.

**Margherita** ..... \$150

**Champiñones** ..... \$150

**Peperoni** ..... \$150

**Caprichosa** ..... \$150

Jamón, champiñones, aceituna negra y alcachofa

## 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

<b>Indigo Eyes</b> \$506 Chardonnay Napa, California, EU	<b>Corona del Valle</b> \$852 Chardonnay Baja California, México
<b>Casa Madero 2V</b> \$605 Chardonnay - Chenin Blanc Valle de Parras, México	<b>Prosecco Tenuta Santome</b> \$694 Italia

## ROSADO

<b>Espuma de Mar</b> \$529 Vino espumoso Querétaro, México	<b>Anatolia</b> \$886 Tempranillo-Cinsault Baja California, México
<b>Casa Madero V</b> \$751 Shiraz Valle de Parras, México	<b>La Source Gabriel</b> \$711 Provence, Francia

## TINTO

Baja California, México

<b>Casa Magoni</b> \$602 Sangiovese Cabernet	<b>Indigo Eyes</b> \$487 Cabernet Sauvignon Napa, California, EU
<b>Solar Fortun</b> \$572 Cabernet Sauvignon	<b>Casa Madero 3V</b> \$751 Valle de Parras, México
<b>Surco Rojo</b> \$846 Cabernet Sauvignon Nebbiolo	
<b>Sirena</b> \$855 Syrah, Merlot, Tempranillo	

## POR COPEO / GLASS

Vino Tinto / Blanco \$120

# DIGESTIVOS

**Licor 43** \$110    **Baileys** \$110    **Nixta** \$110

# CERVEZA

## DE BARRIL

**Baja Brewing**

**Mar de Cortés**

**Punta Lobos**

*Te invitamos a echarle un vistazo a nuestra variedad de cerveza artesanal.*

# 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

**Cáscara Gin** ..... \$135

Cold brew de cáscara de café, ginebra y agua tónica

**Espresso Martini** ..... \$135

Espresso, vodka y jarabe natural

**ColdBrew Negroni** ..... \$170

Ginebra, Vernouth, bitter y Cold Brew

**Gin Tonic**

Duellum \$134 Hendrick's \$170

**Margarita** \$145

**Mezcal Margarita** \$145

**Agua Bendita** \$145

Mezcal + Kombucha

**Sangria**

Roja o Blanca \$125

**Mimosa** \$125

**Spritz** \$145

**Negroni** \$150

# MEZCALES

## ESPADIN

**Sigiloso** \$210

Oaxaca / Artesanal

**Don Lucio** \$205

Oaxaca / Artesanal

**Campante** \$150

Oaxaca / Artesanal

**Soñador Yuku** \$220

Oaxaca / Ancestral

## TEPEXTATE

**Sigiloso** \$210

Oaxaca/ Artesanal

## MADRE CUISHE

**Don Lucio** \$210

Oaxaca/ Artesanal

Todos los precios incluyen IVA.