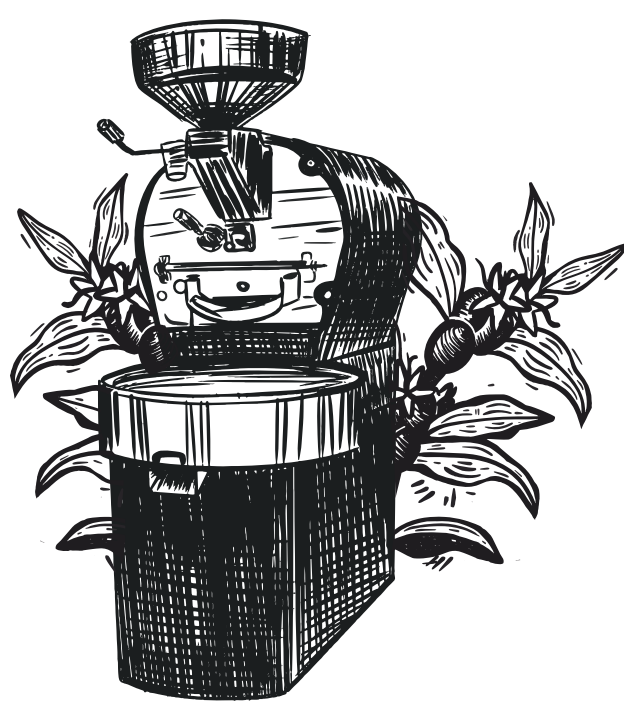


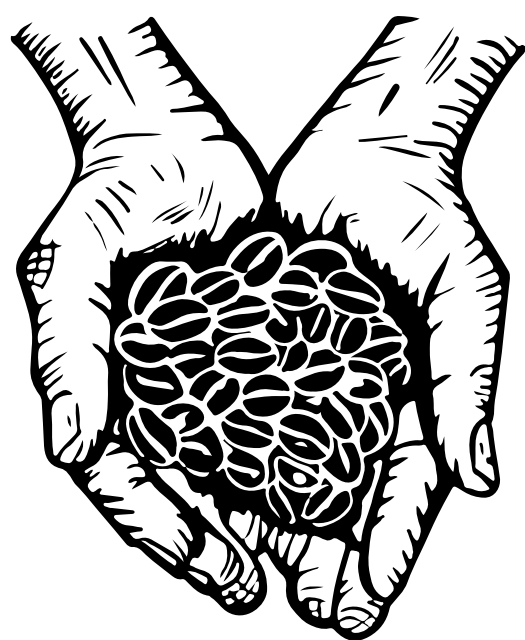
DOCECUARENTA®

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
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

COLD BREW DE AUTOR 410 ML \$80

NITRO COLD BREW 325ML \$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 + Coldbrew 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)

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.

CROQUE-MADAME \$150

Sándwich con queso cheddar, jamón, huevo estrellado, tomate y arúgula.

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 tocino y ajonjolí negro.

TOAST DE HUMMUS DE GARBANZO \$150

Con tomate cherry.

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 DE ESPINACAS \$110

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 GRIEGA \$130

Fusilli, tomate cherry, pepino, aceitunas negras, cebolla morada, queso feta y vinagreta de albahaca.

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 DE PAPAS \$65

NIEVE \$60

Pregunta por nuestros sabores.

POR LA TARDE (A PARTIR 1 PM)

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

*PRECIOS INCLUYE SERVICIO EN MESA

BLANCO

INDIGO EYES \$619
Chardonnay
Napa, California, EU

CORONA DEL VALLE \$852
Chardonnay
Baja California, México

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

PROSECCO \$868
TENUTA SANTOME
Italia

ROSADO

ESPUMA DE MAR \$529
Vino espumoso
Querétaro, México

LA SOURCE GABRIEL \$711
Provence, Francia

CASA MADERO V \$674
Valle de Parras, México

ANATOLIA (750 ml) \$886
Tempranillo-Cinsault
Baja California, 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
Valle de Parras, México

SURCO ROJO \$879
Cabernet Sauvignon Nebbiolo

SIRENA \$855
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

SPRITZ \$160

SANGRIA \$125
Roja o Blanca

CERVEZA ARTESANAL

BAJA BREWING

DE BARRIL

MAR DE CORTÉS

PUNTA LOBOS

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
Cervecería
Los Cuentos

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

Baja Stout \$95
OATMEAL STOUT
Baja Brewing

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

HIDROMIEL

COLABORACIÓN
Hidromiel \$90
con cascara
de café
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.