CUARTO CRECIENTE

BISTRO - VIENNOISERIE - CAFÉ

Bebidas

Calientes

ESPRESSO (1 oz.) $44

ESPRESSO DOBLE (2 oz.) $50

FLAT WHITE (5 oz.) $60

CAPUCCINO (8 oz.) $65 Intenso a café

12 oz./16 oz.

AMERICANO DEL DÍA $45/$53

AMERICANO DESCAFEINADO $55/$65

CAFÉ DE OLLA $58/$66

ESPRESSO AMERICANO $54/$60

Latte $70 / $75

Base de leche, shot de espresso.

12oz/ 16 oz

Esencias de la casa: +$10

-VAINILLA
-AVELLANA
-CARAMELO
-CANELA
-DE OLLA (CANELA Y PILONCILLO) +$15

Otros sabores +$15

-MOCHA
-VAINILLA SUGGAR FREE
-HONEY LATTE
-MOCHA TABASQUEÑO $80 / $90
CHOCOLATE SEMIAMARGO TABASQUEÑO

Latte + proteina Habits: $111

Sabor Macca Cacao. 16 oz.

Heladas

COLD BREW 12 oz. $65

AFFOGATO. $95

Pídelo con tu sabor favorito de **Casa Gelato**:
Vainilla / Avellana

Sin café

CHAI LATTE $95/$105

MATCHA LATTE 8 oz. $90 / 12 oz. $99

MATCHA LATTE HELADO
12 oz. $95 / 16 oz. $105

CHOCOLATE TABASQUEÑO $70/$80

CHOCOLATE DE LA CASA $70/$80

CHOCOLATE ABUELITA $70/$80

Frappés

12 oz./16 oz.

CAFÉ $75/$85

MOCHA / VAINILLA / CARAMELO $90/$99

OREO / MAZAPÁN / CHOCOLATE
ABUELITA $95/$105

MATCHA / CHAI $99/$109

KIT KAT $95/$105

ESPRESSO SUGAR FREE (12 oz.) $85

MOCHA SUGAR FREE (12 oz.) $93



HECHO EN CASA — A BASE DE CAFÉ — TOMARÁ TIEMPO — PÍDELO EN LAS ROCAS

DESLACTOSADA + $10 ALMENDRAS o AVENA + $15 SHOT EXTRA + $20

06/26

Bebidas

CUARTOCRECIENTEMX

Tés

12 oz. $60. 16 oz. $65

BLANCO RUSIA
Té blanco y verde, mango, papaya y petalos de rosa.

ABRIL EN MÉXICO
Té negro, flores, mango, granada.

ORIENTAL SPICE
Té negro, canela, clavo, jengibre y otras especias.

JAPAN GARDEN
Té verde, frutas cristalizadas, cerezas, pétalos de rosas y frambuesas.

ROOIBOS CANELA
Rooibos, manzana, canela.

MANZANILLA LAVANDA

Tisanas

16 oz. $70 — TISANA FRAPPÉ $90

FRUTAS TROPICALES
Manzana, arándano, uva pasa, piña y jamaica.

FRESA MANGO
Manzana, fresa, mango, jamaica y betabel.

MARACUYÁ
Manzana, mango, papaya, maracuyá.

MORAS
Manzana, arándano, uva pasa, fresa, mora azul.



Otras bebidas

SODA ITALIANA 16 oz. $65
Agua mineral con jarabe de tu preferencia:
Durazno/ mango / maracuyá

AGUA DEL DÍA 16 oz. $49 Por disponibilidad

NARANJADA NATURAL/MINERAL 16 oz. $55/$60

LIMONADA NATURAL/MINERAL 16 oz. $55/$60

AGUA MINERAL $49

JUGO DE NARANJA 100% Natural
350 ml. $55
470 ml. $75

COCA COLA REGULAR/LIGHT/
SIN AZÚCAR (355ml.) $49

AGUA EMBOTELLADA $38

VASO DESECHABLE CON/SIN HIELOS $9

JARRITA DE LECHE 3 oz.

Leche de avena +$18

Leche de almendra +$16

Leche de entera $10

HECHO EN CASA — A BASE DE CAFÉ — TOMARÁ TIEMPO — PÍDELO EN LAS ROCAS

Para empezar

BOWL DE FRUTA DE TEMPORADA $105
140gr. de yogur griego, granola y miel de abeja.

PORCIÓN DE FRUTA $45

BISQUET DE LA CASA $38
+ Compota de la casa y mantequilla $30

Saludables



HOTCAKES INTEGRALES. $180
Avena, plátano, crema de cacahuate, sin harina de trigo.

3 CLARAS + 2 INGREDIENTES FAVORITOS. $190
Queso panela a la plancha y frijoles.

CLARAS CON MACHACADO NATURALES O A LA MEXICANA $205

Acompañado de frijoles, queso panela a la plancha y aguacate.

Para hacer más amena tu espera, pregunta por nuestros panes, postres y pasteles disponibles.

* Todos los precios incluyen iva / La propina es voluntaria y no se incluye en los precios / Todo cambio puede generar un costo extra / Nuestros platillos no se modifican ni dividen en cocina / Todos los precios son en pesos mexicanos / Precios sujetos a cambio sin previo aviso

06/26

TOMARÁ TIEMPO
RECOMENDADO

Desayunos

HORARIO 8:00 A.M. - 2:00 P.M.

Menú con imágenes

Chilaquiles

VERDES, ROJOS O MIXTOS $160
Totopos, cama de frijoles, crema y queso fresco.

Agrega tu favorito

Huevo estrellado o revuelto	$25
Aguacate (30g.) o pollo (45g.)	$35
Tocino (50g.)	$35
Chicharrón (50g.)	$50

Huevos al gusto

HUEVO AL GUSTO Y CHILAQUILES $195
Media porción de chilaquiles, dos huevos al gusto y frijoles.

HUEVOS REVUELTOS O ESTRELLADOS CON TORTILLA* $180
Con frijoles y TORTILLAS de su elección

HUEVOS REVUELTOS O ESTRELLADOS CON CROISSANT* $200
Con CROISSANT de la casa*

2 Ingredientes a elegir:

Pico de gallo / Champiñones / Espinacas / Jamón / Queso gratinado / Queso Panela / Tocino

HUEVOS DIVORCIADOS $180
HUEVOS RANCHEROS $180 + Jamón $30
MACHACADO CON HUEVO TRADICIONAL O A LA MEXICANA* $205
*Se se sirven con 3 piezas de huevo

Huevo extra $25
3 claras extras $30
3 rebanadas de pan $18

Hotcakes

Nuestros platillos se sirven con 3 hotcakes.
MIEL Y MANTEQUILLA $170
CON 2 HUEVOS ESTRELLADOS O REVUELTOS Y JAMÓN O TOCINO $190
PLÁTANO Y NUTELLA $195
FRESAS Y NUTELLA $215
QUESO CREMA Y MANZANAS CARAMELIZADAS $215
QUESO CREMA Y COMPOTA DE FRUTOS ROJOS $215

Sandwiches

CROISSANT ESPECIAL. $110
Jamón de cerdo, queso Monterey, lechuga y mayonesa de la casa.

CROISSANT ESPAÑOL. $145
Jamón serrano, queso Gouda, lechuga orgánica y mayonesa de la casa.

EGG CHEESE ROLL. $225
Rol de masa de croissant, huevo revuelto, queso amarillo, tocino, mayonesa de la casa y porción de ensalada verde con tomates cherry.

GRILLED CHEESE SÁNDWICH. $175
Queso Monterey, Suizo, Gouda y Manchego, mayonesa de la casa acompañado de ensalada verde o papas chips.
+ Jamón $30

SÁNDWICH INTEGRAL. $105
Jamón de pavo, queso panela, aguacate, germen de alfalfa y mayonesa antigua.
+Porción de ensalada verde con tomates cherry. $40

CROISSANT DULCE. $115
Croissant 100% mantequilla hecho en casa y 2 ingredientes favoritos.

Agrega tus dos favoritos

Plátano / Cajeta / Crema de cacahuate / Miel de abeja / Miel de maple / Ing. extra $23

Queso crema / Nuez troceada / Speculoos (Crema de galleta) / Nutella / Fresas Ing. extra $30

French toast

FRENCH TOAST CARAMELIZADO. $215
Crema inglesa y compota de frutos rojos.
+ Queso crema $28 (55gr)

FRENCH TOAST CON HUEVO $210
3 Triángulos de french toast, 3 huevos estrellados o revueltos, jamón o tocino.

FRENCH TOAST CHOCOLATE $230
Crema de chocolate semiamargo, crumble de cocoa, nuez tostada y plátanos caramelizados.

CUARTO CRECIENTE
cocina local
BISTRO VIENNOISERIE CAFÉ

* Todos los precios incluyen iva / La propina es voluntaria y no se incluye en los precios / * Todos los precios incluyen iva / La propina es voluntaria y no se incluye en los precios / Todo cambio puede generar un costo extra / Nuestros platillos no se modifican ni dividen en cocina / Todos los precios son en pesos mexicanos / Precios sujetos a cambio sin previo aviso

06/26

Vespertino

HORARIO 1:00 P.M. - 9:00 P.M.

TOMARÁ TIEMPO — RECOMENDADO

Sopas

SOPA DE TORTILLA. $95
Chips de tortilla, caldo de pollo adobado con chiles, queso fresco, crema y aguacate.

SOPA DE TOMATE ROSTIZADO. $95
Tomates rostizados, pesto y crutones.

Ensaladas

ENSALADA CÉSAR. $170
Mezcla de lechugas, aderezo césar, crutones, tomate cherry, y lajas de parmesano.

ENSALADA DE LA CASA. $170
Mezcla de lechugas, jamón de pavo, queso mozzarella, tomate cherry, elote y aderezo de la casa.

ENSALADA FRUTAL. $175
Mezcla de lechugas, fresa, manzana, arándanos, nuez caramelizada, queso de cabra y vinagreta de la casa.

+ Pechuga de pollo a la plancha (100 gr) $85
+ Aderezo extra $22

French Toast

FRENCH TOAST CARAMELIZADO. $215
Crema inglesa y compota de frutos rojos.
+ Queso crema $28 (55gr)

FRENCH TOAST CHOCOLATE. $230
Crema de chocolate semiamargo, crumble de cocoa, nuez tostada y plátanos caramelizados.

CROISSANT DULCE. $110
Croissant 100% mantequilla hecho en casa y 2 ingredientes:

Agrega tus dos favoritos

Plátano / Cajeta / Crema de cacahuate / Miel de abeja / Miel de maple / Ing. extra $23
Nuez troceada / Speculoos (Crema de galleta)
Nutella / Fresas Ing. extra $30

Sándwiches

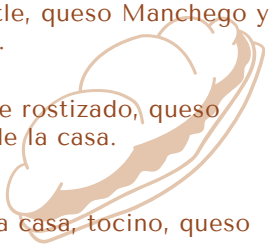
ELIGE TU PAN	ELIGE TU GUARNICIÓN
Pan integral	Sopa de tomate (8 oz)
Pan brioche	Sopa de tortilla (8 oz)
	Papas Chips
	Ensalada

AGREGA SEGUNDA GUARNICIÓN +$45

GRILLED CHEESE SÁNDWICH. $175
Queso Monterey, Suizo, Gouda y menonita mayonesa de la casa. + Jamón $30

POLLO CHIPOTLE. $185
Pechuga de pollo, aderezo chipotle, queso Manchego y cebolla caramelizada y espinacas.

ITALIANO. $185
Pechuga de pollo al pesto, tomate rostizado, queso mozarella, espinacas, mayonesa de la casa.



CLUB SÁNDWICH. $185
Pechuga de pollo, mayonesa de la casa, tocino, queso Monterey, tomate y espinacas.

ROAST BEEF. $195
Roast beef, mayonesa de la casa, queso gouda, cebolla caramelizada y espinacas.

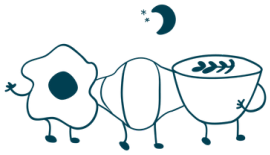
SÁNDWICH INTEGRAL. $105
Jamón de pavo, queso panela, aguacate, germen de alfalfa y mayonesa de la casa.*

CROISSANT ESPECIAL $110
Jamón de cerdo, queso monterey, lechuga y mayonesa de la casa.

CROISSANT ESPAÑOL $155
Jamón serrano, queso gouda, lechuga orgánica y mayonesa de la casa.

EGG CHEESE ROLL $225
Rol de masa de croissant, huevo revuelto, queso amarillo, tocino, mayonesa de la casa y porción de ensalada verde con tomates cherry.

AGREGA GUARNICIÓN +$45



CUARTO CRECIENTE
cocina local
BISTRO
VIENNOISERIE
CAFÉ

Menú con imágenes

* Todos los precios incluyen iva / La propina es voluntaria y no se incluye en los precios / Todo cambio puede generar un costo extra / Nuestros platillos no se modifican ni dividen en cocina / Todos los precios son en pesos mexicanos / Precios sujetos a cambio sin previo aviso

06/26

CUARTO CRECIENTE
cocina local
BISTRO
VIENNOISERIE
CAFÉ

Postres y pasteles

Postres Individuales:

CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS, OREO $75

TARTA DE FRESAS $75
Bizcocho de almendra, crema de vainilla y fresas.

TARTA DE FRUTOS ROJOS $75
Bizcocho de almendras, crema de vainilla y frutos rojos.

TARTA DE LIMÓN $75
Bizcocho de almendras y crema de limón.

TARTA DE NUEZ $75
Nuez pecana con salsa de caramelo y maple.

PAY DE PLÁTANO, NUEZ Y CAJETA
Chico $85 / Mediano $140

BROWNIE DE CAFÉ $75
Brownie de chocolate semiamargo y café, queso crema con canela, glaseado de chocolate

BROWNIE MARMOLEADO $70
Cuadro de chocolate semiamargo marmoleado con cheesecake.

BESITOS DE NUEZ $60

SIX PACK DE ALMENDRA Y NUEZ $55

Por rebanada:

CHEESECAKE DE GUAYABA $110

TARTA VASCA CON COMPOTA $115

REBANADA TIRAMISÚ $110
Bizcocho de almendra con café, crema de queso mascarpone y cocoa.

REBANADA RED VELVET O ZANAHORIA $120

REBANADA CHOCOLATE Y AVELLANA $135

Panadería

Tradicional

MUFFIN DE PLÁTANO $60

MUFFIN COFFECAKE $60

CONCHA DE CHOCOLATE/VAINILLA $39

ROL DE CANELA Y GLASEADO DE QUESO CREMA $105

ROL DE SPÉCULOOS $120

GALLETA CHOCONUEZ $65

BISQUETS DE LA CASA $40
+ Compota de la casa y mantequilla $30

OREJITA $49
Pídela con tu sabor favorito de **Casa Gelato**:
+ Una bola de gelato vainilla/avellana $45

Viennoiserie

CROISSANT NATURAL $44

CROISSANT DE ALMENDRA $80

CHOCOLATÍN $50

CHOCOLATÍN DE ALMENDRA $85

PEPITO $60

EMPANADA DE GUAYABA Y QUESO CREMA $60

CUADRO DE MANZANA $60

ROL DE NUTELLA Y NUEZ $60

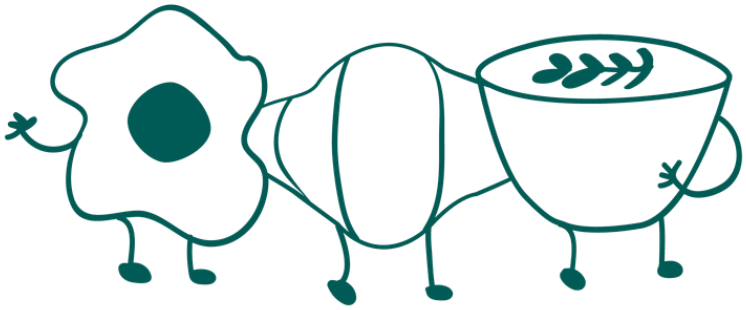
NUDO DE CHOCOLATE $60

Somos un restaurante que le gusta cocinar con amor y calidad. Todos nuestros panes y postres son realizados diariamente por nosotros.

Los productos estan sujetos a disponibilidad.

06/26

Desayunos



para los nenes

HORARIO 8:00 A.M. - 2:00 P.M.

Menores de 12 años

Alimentos

CHICALITOS PEQUES (Rojos o verdes)	$105
MIGUITAS CON HUEVO	$105
HUEVO REVUELTO CON JAMÓN (2 PIEZAS)	$105
MINI HOTCAKES (3 PIEZAS)	$105

AGRANDA TU PLATILLO

AGREGA PORCIÓN DE UNA FRUTA Y YOGURT	+ $55

Bebidas

CHOCOLATE INFANTIL 8 oz.	$60
JUGO DE MANZANA 200 ml.	$30
VASO DE LECHE 8 oz.	$48

Pídela fria o caliente

CUARTO CRECIENTE
cocina local
BISTRO
VIENNOISERIE
CAFÉ

* Todos los precios incluyen iva / La propina es voluntaria y no se incluye en los precios / Todo cambio puede generar un costo extra / Nuestros platillos no se modifican ni dividen en cocina / Todos los precios son en pesos mexicanos / Precios sujetos a cambio sin previo aviso

06/26