

cuarto creciente

BISTRO - VIENNOISERIE - CAFE

Bebidas

-  — PÍDELO EN LAS ROCAS
-  — TOMARÁ TIEMPO
-  — A BASE DE CAFÉ



BEBIDAS CALIENTES

CON CAFÉ

- ESPRESSO (1 Oz.) \$35
- ESPRESSO DOBLE (2 Oz.) \$39
- FLAT WHITE (5 Oz.) \$50
- CAPUCCINO (8 Oz.) \$56
Intenso a café



12 Oz./16 Oz.

-  ESPRESSO AMERICANO \$46/\$51
- AMERICANO DEL DÍA \$40/\$46
-  AMERICANO DESCAFEINADO \$48/\$55
Elaborado en Prensa Francesa.

CAFÉ DE OLLA \$48/\$56

 LATTE \$56/\$62





ESENCIAS  ENDULZA TU CAFÉ + \$

- VAINILLA* / AVELLANA* / CAMELO*
CANELA*/DE OLLA* + \$9
- MOCHA / VAINILLA SIN AZÚCAR +\$10
- *Hechos en casa.

LECHE DESLACTOSADA \$8 LECHE DE ALMENDRAS \$10

SIN CAFÉ

12 Oz./16 Oz.

-  CHAI LATTE \$68/\$75
- MATCHA LATTE 8Oz.\$67 / 12Oz.\$77
-  MATCHA LATTE HELADO 12Oz.\$67 / 16Oz.\$77
-  CHAI LATTE S/AZÚCAR \$77/\$90
- CHOCOLATE TABASQUEÑO \$59/\$69
-  CHOCOLATE DE LA CASA \$59/\$69
- CHOCOLATE ABUELITA \$59/\$69



BEBIDAS FRÍAS




COLD BREW 12 OZ. \$59

FRAPPÉS

12 Oz./16 Oz.

-  CAFÉ \$62/\$72
-  MOCHA / VAINILLA / CAMELO \$70/\$77
-  OREO / MAZAPÁN / CHOCOLATE ABUELITA \$74/\$82
- SMOOTHIE DE MANGO \$60/\$64

FRAPPÉS PREMIUM

- MATCHA / CHAI \$77/\$87
- CHAI S. AZÚCAR \$80/\$92
-  KIT KAT \$80/\$92
-  ESPRESSO SUGAR FREE (12 Oz.) \$70
-  MOCHA SUGAR FREE (12 Oz.) \$76



TÉS

12 Oz. \$49/16 Oz. \$54

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, petalos de rosas y frambuesas.

ROOIBOS CANELA

Rooibos, manzana, canela.

MANZANILLA LAVANDA



TISANAS

16 Oz. \$60 *_{*} — TISANA FRAPPÉ \$75

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 \$52

Agua mineral con jarabe. (Durazno, mango, maracuyá)

AGUA DEL DÍA \$40 Por disponibilidad

NARANJADA NATURAL/MINERAL \$45/\$49

AGUA MINERAL (340ml.) \$40

JUGO DE NARANJA 350 ml. \$45/470 ml. \$65 100% Natural

COCA COLA REGULAR/LIGHT/SIN AZÚCAR (355ml.) \$40

AGUA EMBOTELLADA (600ml.) \$30

VASO DESECHABLE CON/SIN HIELOS \$5

JARRITA DE LECHE \$10

Desayunos

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

 — TOMARÁ TIEMPO

 — RECOMENDADO

CHILAQUILES

VERDES, ROJOS O MIXTOS \$115

Totopos, cama de frijoles, crema y queso fresco.

Agrega tu favorito

Huevo estrellado o revuelto	\$20
Aguacate (30g.) o pollo (45g.)	\$30
Tocino (50g.)	\$30
Chicharrón (50g.)	\$45



HUEVOS AL GUSTO

HUEVO AL GUSTO Y CHILAQUILES \$145

Media porción de chilaquiles, dos huevos al gusto y frijoles.

HUEVOS REVUELTOS O ESTRELLADOS \$127

Con frijoles y TORTILLAS (3 piezas)

*  HUEVOS REVUELTOS O ESTRELLADOS \$145

Con CROISSANT de la casa (3 piezas)

2 Ingredientes a elegir:

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

MACHACADO CON HUEVO \$145

MACHACADO CON HUEVO A LA MEXICANA \$150

HUEVOS DIVORCIADOS \$120

HUEVOS RANCHEROS \$130 + Jamón \$25

-Huevo extra \$20

-3 claras extras \$25

-3 rebanadas de pan \$15



HOTCAKES

Nuestros platillos se sirven con 3 hotcakes.

MIEL Y MANTEQUILLA \$125

CON 2 HUEVOS ESTRELLADOS O REVUELTOS Y
JAMÓN O TOCINO \$140

PLÁTANO Y NUTELLA \$145

FRESAS Y NUTELLA \$160

QUESO CREMA Y MANZANAS CARAMELIZADAS \$160

QUESO CREMA Y COMPOTA DE FRUTOS ROJOS \$160

FRENCH TOAST

*  FRENCH TOAST CARAMELIZADO. \$160

Crema inglesa y compota de frutos rojos.
+ Queso crema \$22 (55gr)

3 TRIÁNGULOS DE FRENCH TOAST CON HUEVO \$160

3 huevos estrellados o revueltos, jamón o tocino.

*  FRENCH TOAST CHOCOLATE \$165

Crema de chocolate semiamargo, crumble de cocoa,
nuez tostada y plátanos caramelizados.

SÁNDWICHES

GRILLED CHEESE. \$125

Queso monterey, suizo y gouda, mayonesa de la casa
acompañado de ensalada verde o papas chips.

+ Jamón \$25

CROISSANT ESPECIAL. \$90

Jamón, queso monterey, lechuga y mayonesa de la casa.

CROISSANT ESPAÑOL. \$115

Jamón serrano, queso gouda, lechuga orgánica y mayonesa
de la casa.

+ Porción de ensalada verde con tomates cherry. \$30

CROISSANT DULCE. \$95

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 \$20

Nuez troceada / Speculoos (Crema de galleta) /
Nutella / Fresas Ing. extra \$28



SALUDABLES

HOTCAKES INTEGRALES. \$145

Avena, plátano, crema de cacahuate, sin harina de trigo.

3 CLARAS + 2 INGREDIENTES FAVORITOS. \$135

Queso panela a la plancha y frijoles.

CLARAS CON MACHACADO. \$145

Acompañado de frijoles y queso panela a la plancha.

CLARAS CON MACHACADO A LA MEXICANA. \$150

Acompañado de frijoles y queso panela a la plancha.

SÁNDWICH INTEGRAL. \$90

Jamón de pavo, queso panela, aguacate, germen de alfalfa y
mayonesa antigua.

+ Porción de ensalada verde con tomates cherry. \$30

FRUTA DE TEMPORADA CON GRANOLA Y YOGUR \$80

PORCIÓN DE FRUTA \$35

PARA LOS NIÑOS Menores de 12 años

CHILAQUILES PEQUES \$75

MIGUITAS CON HUEVO \$75

HUEVO REVUELTO CON JAMÓN (2 PIEZAS) \$75

MINI HOTCAKES (3 PIEZAS) \$75

CHOCOLATE INFANTIL \$45

JUGO DE MANZANA \$25



@CUARTOCRECIENSTEMX

* 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 dividen en cocina*

*Todos los precios son en pesos mexicanos / Precios sujetos
a cambio sin previo aviso

Vespertino

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

🕒 — TOMARÁ TIEMPO

🌙 — RECOMENDADO

SÁNDWICHES

ELIGE TU PAN

Pan integral
Pan brioche

ELIGE TU GUARNICIÓN

Sopa de tomate (8 Oz.)
Sopa de tortilla (8 Oz.)
Papas Chips
Ensalada

GRILLED CHEESE SÁNDWICH. \$125

Queso monterey, suizo y gouda, mayonesa de la casa acompañado de ensalada verde o papas chips.
+ Jamón \$25

POLLO CHIPOTLE. \$140

Pechuga de pollo, aderezo chipotle, queso manchego y cebolla caramelizada.

ITALIANO. \$140

Pechuga de pollo al pesto, tomate rostizado, queso mozzarella, espinacas, mayonesa de la casa.

CLUB SÁNDWICH. \$140

Pechuga de pollo, mayonesa de la casa, tocino, queso monterey, tomate y espinacas.

ROAST BEEF. \$150

Roastbeef, mayonesa de la casa, queso gouda, cebolla caramelizada y espinacas.

+Agrega una segunda guarnición. \$30
Extra jamón serrano \$40

CROISSANT DULCE. \$95

Croissant 100% mantequilla hecho en casa y 2 ingredientes

Agrega tus dos favoritos

Plátano / Cajeta / Crema de cacahuete / Miel de abeja
/ Miel de maple / Ing. extra \$20
Nuez troceada / Speculoos (Crema de galleta)
Nutella / Fresas Ing. extra \$28

*🌙 CROISSANT ESPECIAL. \$90

Jamón de cerdo, queso monterey, lechuga y mayonesa de la casa.

CROISSANT ESPAÑOL. \$115

Jamón serrano, queso gouda, lechuga orgánica y mayonesa de la casa.

SÁNDWICH INTEGRAL. \$90

Jamón de pavo, queso panela, aguacate, germen de alfalfa y mayonesa de la casa.

+ Porción de ensalada verde con tomates cherry. \$30



SOPAS

SOPA DE TORTILLA. \$75

*🌙 Chips de tortilla, caldo de pollo adobado con chiles, queso fresco, crema y aguacate.

SOPA DE TOMATE ROSTIZADO. \$75

Tomates rostizados, pesto y crutones.

ENSALADAS

ENSALADA CESAR. \$125

Mezcla de lechugas, aderezo César, crutones, tomate cherry, y lajas de parmesano.

*🌙 ENSALADA DE LA CASA. \$125

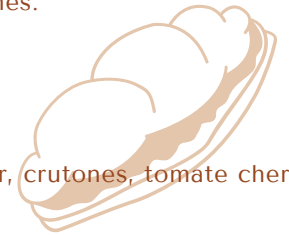
Mezcla de lechugas, jamón de pavo, queso mozzarella, tomate cherry, elote y aderezo de la casa.

ENSALADA FRUTAL. \$135

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

+ Pechuga de pollo a la plancha (100 gr) \$55

+ Aderezo extra \$22



🕒 FRENCH TOAST

*🌙 FRENCH TOAST CAMELIZADO. \$160

Crema inglesa y compota de frutos rojos.
+ Queso crema \$22 (55gr)

CUARTO CRECIENTE
cocina local
BISTRO
VIENNOISERIE
CAFÉ

@CUARTOCRECIENTEMX

* 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 dividen en cocina*

*Todos los precios son en pesos mexicanos / Precios sujetos a cambio sin previo aviso

Danadería

VIENNOISERIE

- CROISSANT NATURAL \$40
- CROISSANT DE ALMENDRA \$65
- CHOCOLATÍN \$47
- CHOCOLATÍN DE ALMENDRA \$70
- PEPITO \$54
- EMPANADA DE GUAYABA
Y QUESO CREMA \$54
- CUADRO DE MANZANA \$54
- ROL DE NUTELLA Y NUEZ \$54



TRADICIONAL

- MUFFIN DE PLÁTANO \$45
- MUFFIN COFFECAKE \$45
- OREJA \$40
- CONCHA DE
CHOCOLATE/VAINILLA \$35
- ROL DE CANELA Y GLASEADO DE
QUESO CREMA \$75
- BISQUETS DE LA CASA \$35
- + Compota de la casa y mantequilla \$25
- GALLETA CHOCONUEZ \$42



Postres y Pasteles

- CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS \$55
- CHEESECAKE DE OREO \$55
- CHEESECAKE DE SPÉCULOOS \$55

TARTA DE FRESAS \$55
Bizcocho de almendra, crema de vainilla y fresas.

TARTA DE CHOCOLATE Y FRAMBUESA \$62
Bizcocho de chocolate, crema pastelera de avellana, mousse de chocolate y frambuesas frescas.

TARTA DE FRUTOS ROJOS \$55
Bizcocho de almendras, crema de vainilla y frutos rojos.

TARTA DE LIMÓN \$55
Bizcocho de almendras y crema de limón.

TARTA DE NUEZ \$55
Nuez pecana con salsa de caramelo y maple.

TARTA DE MANDARINA Y CHOCOLATE \$62
Pastilla de mandarina, ganache de naranja, mousse de chocolate blanco y vaina de vainilla.

PAY DE PLÁTANO, NUEZ Y CAJETA
Chico \$52 / Mediano \$95



REBANADA TIRAMISÚ \$70
Bizcocho de almendra con café, crema de queso mascarpone y cocoa.

OPERÁ \$55
Bizcocho de almendra, ganache de chocolate y crema de café.

BROWNIE DE CAFÉ \$55
Brownie de chocolate semiamargo y café, queso crema con canela, glaseado de chocolate

BROWNIE MARMOLEADO \$55
Cuadro de chocolate semiamargo marmoleado con cheesecake.

CHOUX DE PISTACHE \$62
Profiterol relleno de crema de pistache y centro de pistache.

CHOUX DE CHOCOLATE \$62
Profiterol relleno de crema de chocolate con nibs de cacao.

REBANADA RED VELVET \$90

REBANADA CHOCOLATE Y AVELLANA \$96
REBANADA PASTEL DE ZANAHORIA \$90

TODOS NUESTROS PANES Y POSTRES ESTAN SUJETOS A DISPONIBILIDAD