



# Bebidas

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

## BEBIDAS FRÍAS

COLD BREW 12 oz. \$60

**FRAPPÉS** 12 oz./16 oz.

- CAFÉ \$63/\$73
- MOCHA / VAINILLA / CARAMELO \$71/\$81
- OREO / MAZAPÁN / CHOCOLATE ABUELITA \$75/\$85

## FRAPPÉS PREMIUM

MATCHA / CHAI \$80/\$89

- KIT KAT \$82/\$92
- ESPRESSO SUGAR FREE (12 oz.) \$72
- MOCHA SUGAR FREE (12 oz.) \$78



## OTRAS BEBIDAS

SODA ITALIANA \$54

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

AGUA DEL DÍA \$42 Por disponibilidad

NARANJADA NATURAL/MINERAL \$47/\$52

LIMONADA NATURAL/MINERAL \$47/\$52

AGUA MINERAL (340ml.) \$40

JUGO DE NARANJA 350 ml. \$46/470 ml. \$67 100% Natural

COCA COLA REGULAR/LIGHT/SIN AZÚCAR (355ml.) \$42

AGUA EMBOTELLADA (600ml.) \$32

VASO DESECHABLE CON/SIN HIELOS \$5

JARRITA DE LECHE \$11

LECHE DESLACTOSADA +\$9 LECHE DE ALMENDRAS +\$11 SHOT EXTRA +\$10

## BEBIDAS CALIENTES

### CON CAFÉ

ESPRESSO (1 oz.) \$38

ESPRESSO DOBLE (2 oz.) \$44

FLAT WHITE (5 oz.) \$52

CAPUCCINO (8 oz.) \$58 Intenso a café



12 oz./16 oz.

ESPRESSO AMERICANO \$47/\$53

AMERICANO DEL DÍA \$41/\$47

AMERICANO DESCAFEINADO \$49/\$56

Elaborado en Prensa Francesa.

CAFÉ DE OLLA \$50/\$58

LATTE \$58/\$64

ESENCIAS ENDULZA TU CAFÉ

+\$10

-MOCHA

-VAINILLA SIN AZÚCAR

+\$9

-VAINILLA

-AVELLANA

-CARAMELO

-CANELA

-DE OLLA



**SIN CAFÉ** 12 oz./16 oz.

CHAI LATTE \$70/\$80

MATCHA LATTE 8 oz. \$70 / 12 oz. \$80

MATCHA LATTE HELADO 12 oz. \$70 / 16 oz. \$80

CHOCOLATE TABASQUEÑO \$60/\$70

CHOCOLATE DE LA CASA \$60/\$70

CHOCOLATE ABUELITA \$60/\$70

**TÉS** 12 oz. \$50. 16 oz. \$55

BLANCO RUSIA

Té blanco y verde, mango, papaya y pétalos 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. \$62 **TISANA FRAPPÉ \$78**

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.



# Desayunos



**L** — TOMARÁ TIEMPO

**:)** — RECOMENDADO

*Menú con imágenes*

## HOTCAKES

Nuestros platillos se sirven con 3 hotcakes.

MIEL Y MANTEQUILLA \$130

CON 2 HUEVOS ESTRELLADOS O REVUELTOS Y JAMÓN O TOCINO \$145

PLÁTANO Y NUTELLA \$150

FRESAS Y NUTELLA \$165

QUESO CREMA Y MANZANAS CARAMELIZADAS \$165

QUESO CREMA Y COMPOTA DE FRUTOS ROJOS \$165

## **L** FRENCH TOAST

**:)** FRENCH TOAST CARAMELIZADO. \$180

Crema inglesa y compota de frutos rojos.

+ Queso crema \$22 (55gr)

3 TRIÁNGULOS DE FRENCH TOAST CON HUEVO \$175

3 huevos estrellados o revueltos, jamón o tocino.

**:)** FRENCH TOAST CHOCOLATE \$180

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

CROISSANT DULCE. \$98

Croissant 100% mantequilla hecho en casa y 2 ingredientes favoritos.

*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

## SALUDABLES

HOTCAKES INTEGRALES. \$150

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

3 CLARAS + 2 INGREDIENTES FAVORITOS. \$140

Queso panela a la plancha y frijoles.

CLARAS CON MACHACADO. \$150

Acompañado de frijoles y queso panela a la plancha.

CLARAS CON MACHACADO A LA MEXICANA. \$155

Acompañado de frijoles y queso panela a la plancha.

SÁNDWICH INTEGRAL. \$92

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



## CHILAQUILES

VERDES, ROJOS O MIXTOS \$120

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 \$155

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

HUEVOS REVUELTOS O ESTRELLADOS CON TORTILLA \$135

Con frijoles y TORTILLAS de su elección\*

**:)** HUEVOS REVUELTOS O ESTRELLADOS CON CROISSANT \$155

Con CROISSANT de la casa\*

*2 Ingredientes a elegir:*

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



MACHACADO CON HUEVO\* \$155

MACHACADO CON HUEVO A LA MEXICANA\* \$160

HUEVOS DIVORCIADOS \$135

HUEVOS RANCHEROS\* \$135 + Jamón \$25

Huevo extra \$20

3 claras extras \$25

3 rebanadas de pan \$15

\*Todos nuestros platillos se sirven con 3 piezas de huevo\*

**:)** CROISSANT ESPECIAL. \$95

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

CROISSANT ESPAÑOL. \$120

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

**:)** EGG CHEESE ROLL. \$155

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. \$130

Queso Monterey, Suizo y Gouda, mayonesa de la casa acompañado de ensalada verde o papas chips.

+ Jamón \$25



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

\* 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


# Vespertino

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

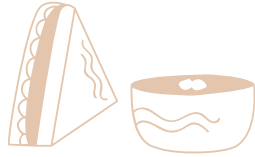
 — TOMARÁ TIEMPO

 — RECOMENDADO

## SOPAS


-  SOPA DE TORTILLA. \$80  
Chips de tortilla, caldo de pollo adobado con chiles, queso fresco, crema y aguacate.

SOPA DE TOMATE ROSTIZADO. \$80  
Tomates rostizados, pesto y crutones.



## ENSALADAS

ENSALADA CÉSAR. \$135  
Mezcla de lechugas, aderezo César, crutones, tomate cherry, y lajas de parmesano.

-  ENSALADA DE LA CASA. \$135  
Mezcla de lechugas, jamón de pavo, queso mozzarella, tomate cherry, elote y aderezo de la casa.

ENSALADA FRUTAL. \$145  
Mezcla de lechugas, fresa, manzana, arándanos, nuez caramelizada, queso de cabra y vinagreta de la casa.

- + Pechuga de pollo a la plancha (100 gr) \$60
- + Aderezo extra \$22

## FRENCH TOAST

-  FRENCH TOAST CARAMELIZADO. \$180  
Crema inglesa y compota de frutos rojos.  
+ Queso crema \$22 (55gr)

CROISSANT DULCE. \$98  
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

## 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. \$130

Queso Monterey, Suizo y Gouda, mayonesa de la casa acompañado de ensalada verde o papas chips.  
+ Jamón \$25

POLLO CHIPOTLE. \$145

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

ITALIANO. \$145

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

CLUB SÁNDWICH. \$145

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



ROAST BEEF. \$155

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

SÁNDWICH INTEGRAL. \$92

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

-  CROISSANT ESPECIAL \$95

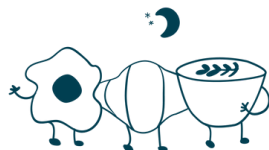
Jamón de cerdo, queso monterey, lechuga y mayonesa de la casa.

CROISSANT ESPAÑOL \$120

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

-  EGG CHEESE ROLL \$155

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



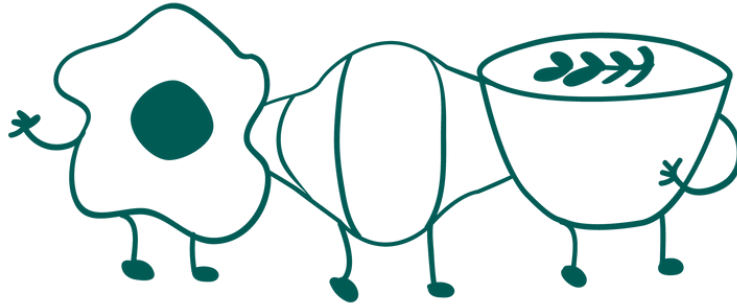
CUARTO CRECIENTE  
cocina local  
BISTRO  
VIENNOISERIE  
CAFÉ



*Menú con imágenes*

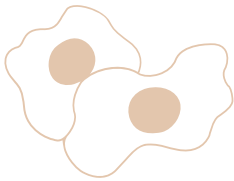
\* Todos los precios incluyen iva / La propina es voluntaria y no se incluye en los precios / Todo cambio puede generar un costo extra / Nuestros platillos no se modifican ni dividen en cocina / Todos los precios son en pesos mexicanos / Precios sujetos a cambio sin previo aviso

# Desayunos



## para los nenes

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



Menores de 12 años

CHICALITOS PEQUES (Rojos o verdes)	\$80	 CHOCOLATE INFANTIL	\$47
MIGUITAS CON HUEVO	\$80	JUGO DE MANZANA	\$25
HUEVO REVUELTO CON JAMÓN (2 PIEZAS)	\$80	VASO DE LECHE	\$35
MINI HOTCAKES (3 PIEZAS)	\$80		

AGREGA PORCIÓN DE  
UNA FRUTA Y YOGURT

+ \$35



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

# Postres y Pasteles



CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS, OREO O

SPÉCULOOS \$58

CHEESECAKE DE GUAYABA \$65

TARTA DE FRESAS \$58

Bizcocho de almendra, crema de vainilla y fresas.

TARTA DE CHOCOLATE Y FRAMBUESA \$65

Bizcocho de chocolate, crema pastelera de avellana, mousse de chocolate y frambuesas frescas.

TARTA DE FRUTOS ROJOS \$58

Bizcocho de almendras, crema de vainilla y frutos rojos.

TARTA DE LIMÓN \$58

Bizcocho de almendras y crema de limón.

TARTA DE NUEZ \$58

Nuez pecana con salsa de caramelo y maple.

TARTA DE MANDARINA Y CHOCOLATE \$65.

Pastilla de mandarina, ganache de naranja, mousse de chocolate blanco y vaina de vainilla.

PAY DE PLÁTANO, NUEZ Y CAJETA

Chico \$55 / Mediano \$98

REBANADA TIRAMISÚ \$75

Bizcocho de almendra con café, crema de queso mascarpone y cocoa.

OPERÁ \$58

Bizcocho de almendra, ganache de chocolate y crema de café.

BROWNIE DE CAFÉ \$58

Brownie de chocolate semiamargo y café, queso crema con canela, glaseado de chocolate

BROWNIE MARMOLEADO \$58

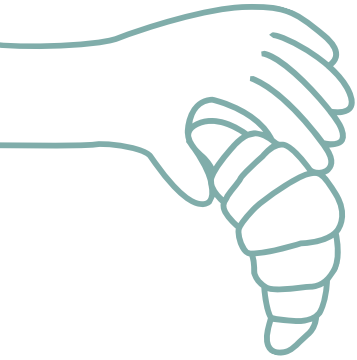
Cuadro de chocolate semiamargo marmoleado con cheesecake.

REBANADA RED VELVET O ZANAHORIA \$92

REBANADA CHOCOLATE Y AVELLANA \$98

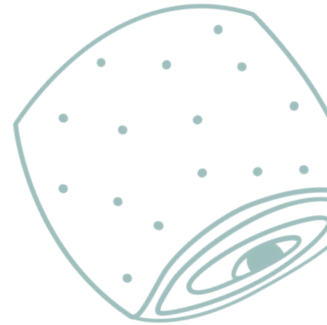


# Panadería



## VIENNOISERIE

- CROISSANT NATURAL \$40
- CROISSANT DE ALMENDRA \$68
- CHOCOLATÍN \$47
- CHOCOLATÍN DE ALMENDRA \$72
- PEPITO \$55
- EMPANADA DE GUAYABA  
Y QUESO CREMA \$55
- CUADRO DE MANZANA \$55
- ROL DE NUTELLA Y NUEZ \$55



## TRADICIONAL

- MUFFIN DE PLÁTANO \$47
- MUFFIN COFFECAKE \$47
- OREJA \$42
- CONCHA DE  
CHOCOLATE/VAINILLA \$35
- ROL DE CANELA Y GLASEADO DE  
QUESO CREMA \$78
- BISQUETS DE LA CASA \$35
- + Compota de la casa y mantequilla \$25
- GALLETA CHOCONUEZ \$47

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

\* Los productos están sujetos a disponibilidad.