

RECIÉN HECHO TODOS
los días

CUARTO CRECIENTE

BISTRO - VIENNOISERIE - CAFÉ

est. 2017

Menú

DESAYUNOS / VESPERTINO

MARTES A DOMINGO
8:00 AM - 9:00 PM

@CUARTOCRECIENTEMX

Bebidas

Calientes

*—PÍDELO EN LAS ROCAS

●—TOMARÁ TIEMPO

CON CAFÉ

12 Oz./16 Oz.

ESPRESSO (1 Oz.) \$34

ESPRESSO DOBLE (2 Oz.) \$38

FLAT WHITE (6 Oz.) \$48

*ESPRESSO AMERICANO \$40/\$45

● AMERICANO DESCAFEINADO \$43/49
Elaborado en Prensa Francesa.

CAFÉ DE OLLA \$42/\$49

AMERICANO DEL DÍA \$32/38

CAFÉ CON LECHE

CAPUCCINO (8 Oz.) \$50
Intenso a café

*LATTE 12Oz /16Oz \$53/\$59

* VAINILLA/AVELLANA/
CAMELO/CANELA/MOCHA/
VAINILLA SIN AZÚCAR/DE OLLA \$61/\$67

* PÍDELO TAMBIÉN EN LAS ROCAS

SIN CAFÉ

12 Oz./16 Oz.

*CHAI LATTE \$65/\$72

*MATCHA LATTE 8Oz. \$62/ 12 Oz. \$72

*CHAI LATTE S/AZÚCAR \$67/\$75

*CHOCOLATE DE LA CASA \$55/\$63

CHOCOLATE ABUELITA \$55/\$63

Frías

FRAPPÉS

12 Oz./16 Oz.

CAFÉ \$57/63

MOCHA/VAINILLA/CAMELO \$62/\$69

OREO/MAZAPÁN/CHOCOLATE ABUELITA \$67/\$74

KIT KAT/MATCHA/CHAI/CHAI SIN AZÚCAR \$72/\$78

SMOOTHIE DE MANGO \$57/\$64

LECHE DESLACTOSADA \$7

LECHE DE ALMENDRAS \$9

+ JARABES \$8

Vainilla/Avellana/ Caramelo
Canela / Vainilla sin azúcar

COLD BREW 12oz. \$55

TÉS

12 Oz./16 Oz.

\$49/\$54

SATÍN

Té blanco, rosas, maracuyá y toronja.

GOLDEN FIELDS

Té negro, mango, maracuyá, papaya y piña.

KASHMIR CHAI

Té negro, canela, clavo, jengibre y naranja.

BLISS

Té verde, menta, jasmín, kumquat.

JAPAN GARDEN

Té verde, frutas cristalizadas, cerezas,
petalos de rosa y frambuesas

COSMOPOLITAN

Rooibos, manzana, canela, piel de naranja,
zanahoria, vainilla y hojas de zaramora.

MANZANILLA LAVANDA

TISANAS

12 Oz./16 Oz.

\$49/\$54

FRUTAS TROPICALES

Manzana, arándano, uva pasa, piña, jamaica.

FRESA MANGO

Manzana, fresa, mango, jamaica y betabel.

MARACUYÁ

Manzana, mango, papaya, maracuyá

MORAS

Manzana, arándano, uva pasa, fresa, mora azul

PÍDELAS EN FRAPPÉ + \$7

OTRAS BEBIDAS

SODA ITALIANA \$49

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

AGUA DEL DÍA \$35

Por disponibilidad

NARANJADA NATURAL/MINERAL \$45/49

AGUA MINERAL (340ml.) \$35

JUGO DE NARANJA (250ml.) \$45 / (450ml.) \$65
100% natural

COCA COLA REGULAR/LIGHT/SIN AZUCAR (355ml.) \$37

BOTELLA DE AGUA (600ml.) \$27

Desayunos

☺ — RECOMENDADO

🕒 — TOMARÁ TIEMPO

CHILAQUILES

☺ VERDES, ROJOS O MIXTOS \$95
Totopos, cama de frijoles, crema y queso fresco.

Agrega tu favorito

Huevo estrellado o revuelto	\$16
Aguacate o pollo (30g)	\$27
Tocino (50g.)	\$28
Chicharrón (50g.)	\$40

HUEVOS AL GUSTO

Nuestros platillos se sirven con 2 huevos y 2 ingredientes a elegir

☺ PLATO DE ANIVERSARIO \$115
Media porción de chilaquiles, dos huevos al gusto y frijoles.

☺ HUEVOS REVUELTOS O ESTRELLADOS CON FRIJOLES Y TORTILLAS (3 Pzas.) \$110

HUEVOS REVUELTOS O ESTRELLADOS CROISSANT DE LA CASA \$125

Ingredientes a Elegir

Pico de Gallo/Champiñones
Espinacas
Ingrediente Extra \$15

Jamón/Queso Gratinado
Queso Panela
Ingrediente Extra \$20

MACHACADO CON HUEVO \$120

MACHACADO CON HUEVO A LA MEXICANA \$125

HUEVOS DIVORCIADOS \$110

HUEVOS RANCHEROS \$110
+ Jamón \$20

HUEVO EXTRA \$16

3 CLARAS EXTRA \$20

HOTCAKES

Nuestros platillos se sirven con 3 hotcakes

MIEL Y MANTEQUILLA \$98

CON 2 HUEVOS ESTRELLADOS O REVUELTOS Y JAMÓN O TOCINO \$115

PLÁTANO Y NUTELLA \$120

FRESAS Y NUTELLA \$135

QUESO CREMA Y MANZANAS CARAMELIZADAS \$135

QUESO CREMA Y COMPOTA DE FRUTOS ROJOS \$135

FRENCH TOAST

☺ 🕒 FRENCH TOAST CARAMELIZADO \$135
Crema inglesa y compota de frutos rojos.
+ Queso crema \$20

🕒 3 TRIÁNGULOS DE FRENCH TOAST CON HUEVO \$125
3 huevos estrellados o revueltos, jamón o tocino.

☺ 🕒 FRENCH TOAST CHOCOLATE \$137
Crema de chocolate semiamargo, crumble de cocoa, nuez tostada y plátanos caramelizados.

SÁNDWICHES

GRILLED CHEESE SÁNDWICH \$110
Queso monterey, suizo y gouda, mayonesa de la casa acompañado de ensalada verde + Jamón \$19
Pan a elegir: Integral o brioche

CROISSANT ESPECIAL \$75
Jamón, queso monterey, lechuga y mayonesa de la casa.

CROISSANT ESPAÑOL \$95
Jamón serrano, queso gouda, lechuga orgánica y mayonesa de la casa
+ Porción de ensalada verde con tomates cherry \$20

CROISSANT DULCE \$78
Croissant 100% mantequilla hecho en casa y 2 ingredientes favoritos.

Agrega tu favorito

Plátano/Cajeta
Crema de cacahuete
Ingrediente Extra \$17

Nutella/Fresa/
Miel de abeja/Miel de maple
Ingrediente Extra \$19

Nuez Troceada/Speculoos (Crema de galleta)
Ing. Extra \$25

SALUDABLES

HOTCAKES INTEGRALES \$115
Avena, plátano, crema de cacahuete, sin harina de trigo.

3 CLARAS + 2 INGREDIENTES A ELEGIR Y QUESO PANELA A LA PLANCHA \$115
Acompañado de frijoles.

CLARAS CON MACHACADO \$125
Acompañado de frijoles y queso panela a la plancha.

CLARAS CON MACHACADO A LA MEXICANA \$130
Acompañado de frijoles y queso panela a la plancha.

SÁNDWICH INTEGRAL \$75
Jamón de pavo, queso panela, aguacate, germen de alfalfa y mayonesa antigua + Porción de ensalada verde con tomates cherry \$20

FRUTA DE TEMPORADA CON GRANOLA Y YOGUR \$70

PORCIÓN DE FRUTA \$28

OPCIONES INFANTILES

(Menores de 12 años)

CHILAQUILES PEQUES \$69

MIGUITAS CON HUEVO \$65

HUEVO REVUELTO CON JAMÓN (2 PZA) \$65

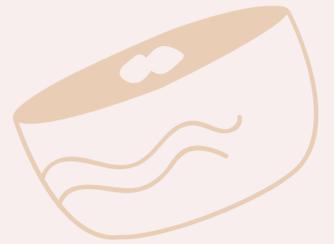
MINI HOTCAKES (3 PZA) \$65

CHOCOLATE INFANTIL \$40

TODO CAMBIO PUEDE GENERAR UN COSTO EXTRA

NUESTROS PLATILLOS NO SE DIVIDEN EN COCINA

Vespertino



SOPAS Y ENSALADAS

SOPA DE TORTILLA \$65
Chips de tortilla, caldo de pollo adobado con chiles, queso fresco, crema y aguacate.

SOPA DE TOMATE ROSTIZADO \$65
Tomates rostizados, pesto y crutones.

ENSALADA CÉSAR \$98
Mezcla de lechugas, aderezo césar, crutones y lajas de parmesano.

ENSALADA DE LA CASA \$98
Mezcla de lechugas, jamón de pavo, queso mozzarella, tomate cherry, elote y aderezo de la casa.

ENSALADA FRUTAL \$105
Mezcla de lechugas, fresa, manzana, arándanos, nuez caramelizada, queso de cabra y vinagreta de la casa.

+ PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA \$49

+ ADEREZO EXTRA \$15



SÁNDWICHES

CROISSANT ESPECIAL \$75
Jamón, queso monterey, lechuga y mayonesa de la casa.

CROISSANT ESPAÑOL \$95
Jamón serrano, queso gouda, lechuga orgánica y mayonesa de la casa

SÁNDWICH INTEGRAL \$75
Jamón de pavo, queso panela, aguacate, germen de alfalfa y mayonesa de la casa

+ Porción de ensalada verde con tomates cherry \$20

GRILLED CHEESE SÁNDWICH \$110
Queso monterey, suizo y gouda, mayonesa de la casa acompañado de ensalada verde + Jamón \$17

POLLO CHIPOTLE \$115
Pechuga de pollo, aderezo chipotle, queso manchego y cebolla caramelizada.

ITALIANO \$115
Pechuga de pollo al pesto, tomate rostizado, queso mozzarella, espinacas, mayonesa de la casa.

CLUB SÁNDWICH \$115
Pechuga de pollo, mayonesa de la casa, tocino, queso monterey, tomate y espinacas.

ROAST BEEF \$125
Roastbeef, mayonesa de la casa, queso gouda, cebolla caramelizada y espinacas.

ELIGE TU PAN
Pan Integral
Pan Brioche

ELIGE TU GUARNICIÓN
Sopa de Tomate (8Oz.)
Sopa de Tortilla (8Oz.)
Papas Chips
Ensalada

2DA. GUARNICIÓN \$22

CROISSANT DULCE \$78
Croissant 100% mantequilla hecho en casa y 2 ingredientes favoritos.



Agrega tu favorito



Plátano/Cajeta
Crema de cacahuete
Ingrediente Extra \$17

Nutella/Fresa/
Miel de abeja/Miel de maple
Ingrediente Extra \$19

Nuez Troceada/Speculoos(Crema de galleta)
Ing. Extra \$25

VIENNOISERIE

CROISSANT NATURAL \$36

CROISSANT DE ALMENDRA \$51

CROISSANT DULCE \$78
Desayunos/Vespertino

CHOCOLATÍN \$42

CHOCOLATÍN DE ALMENDRA \$54

ROL DE NUTELLA Y NUEZ \$48

PEPITO \$48

CUADRO DE MANZANA \$48

EMPANADA DE GUAYABA
Y QUESO CREMA \$48



MUFFIN DE PLÁTANO \$42

CONCHA DE CHOCOLATE/VAINILLA \$26

ROL DE CANELA Y
GLASEADO DE QUESO CREMA \$68

BISQUETS DE LA CASA \$32
+ COMPOTA DE LA CASA Y
MANTEQUILLA \$25

OREJITA \$32

GALLETA CHOCONUEZ \$37



POSTRES Y PASTELES

CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS \$52

CHEESECAKE DE OREO \$52

CHEESECAKE DE SPÉCULOOS \$52

TARTA DE FRESAS \$52
Bizcocho de almendra, crema de
vainilla y fresas.

TARTA DE CHOCOLATE Y FRAMBUESA \$60
Bizcocho de chocolate, crema pastelera
de avellana, mousse de chocolate
y frambuesas frescas.

TARTA DE MANDARINA Y CHOCOLATE \$60
Pastilla de mandarina, ganache de naranja,
mousse de chocolate blanco y vaina de vainilla.

TARTA DE FRUTOS ROJOS \$52
Bizcocho de almendras, crema de vainilla
y frutos rojos.

TARTA DE LIMÓN \$52
Bizcocho de almendras y crema de limón.

TARTA DE NUEZ \$52
Nuez pecana con salsa de caramelo y maple.

TIRAMISÚ \$65
Bizcocho de almendra con café, crema de
queso mascarpone y cocoa.

OPERÁ \$52
Bizcocho de almendra, ganache de chocolate
y crema de café.

BROWNIE \$52
Cuadro de chocolate con nuez, crema de canela
y ganache de chocolate con café.

BROWNIE MARMOLEADO \$52
Cuadro de chocolate semiamargo
marmoleado con cheesecake

CHOUX DE PISTACHE \$60
Profiterol relleno de crema de pistache
y centro de pistache,

CHOUX DE CHOCOLATE \$60
Profiterol relleno de crema de chocolate
con nibs de cacao.

PAY DE PLÁTANO, NUEZ Y CAJETA
CHICO \$52 MEDIANO \$95

REBANADA RED VELVET \$79

REBANADA CHOCOLATE Y AVELLANA \$85

REBANADA PASTEL DE ZANAHORIA \$79

* PANES, POSTRES Y PASTELES
SUJETOS A DISPONIBILIDAD*



* TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN IVA*

* LA PROPINA ES VOLUNTARIA Y NO SE INCLUYE EN LOS PRECIOS*

* TODOS LOS PRECIOS SON EN PESOS MEXICANOS*

* PRECIOS SUJETOS A CAMBIO SIN PREVIO AVISO*

CUARTO CRECIENTE 2021
TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS

