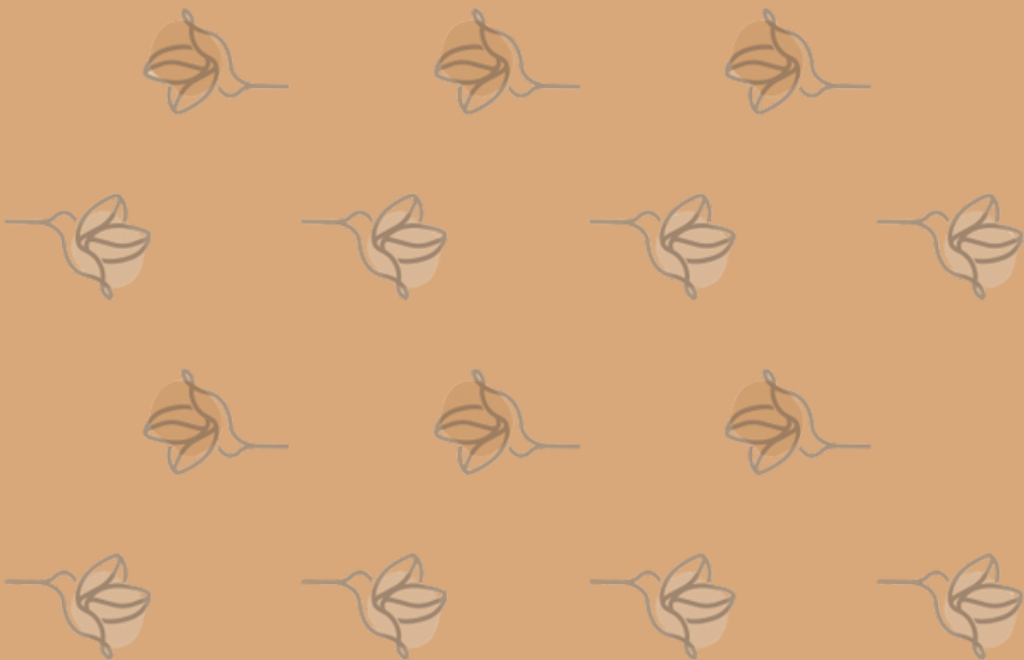




Lunes a viernes 8:00 a 20:00 hrs  
Fines de semana 10:00 a 19:00 hrs



Cuenta la leyenda que con una diminuta flecha de jade, los dioses crearon a la hermosa ave que llevaría los mensajes de un corazón a otro...

Disfruta. Sueña. Comparte.



Altavista 1 local A2 San Ángel, Álvaro  
Obregón 01000, CDMX

Lunes a viernes 8:00 a 20:00 hrs  
Fines de semana 10:00 a 19:00 hrs

# Barra de ESPRESSO

**Espresso** \$ 45.00 **Macchiato** \$ 50.00  
30 ml Doble o lungo 50 ml Doble  
☉ +\$10.00 ☉ +\$10.00

**Espresso Americano** \$ 50.00 **Cappuccino** \$ 65.00  
200 ml 180 ml  
☉ ☉ \* ☉  
Agrega sabor (caramelo, vainilla o avellana)  
+\$10.00.

**Latte** \$ 75.00 **Flat White** \$ 65.00  
250 ml 150 ml  
☉ \* ☉ ☉ \* ☉  
Agrega sabor (caramelo, vainilla o avellana)  
+\$10.00

**Latte Caramelo** \$85.00 **Monte Albán** \$ 85.00  
250 ml 250 ml  
☉ \* ☉ ☉ \* ☉  
espresso + leche emulsionada + chocolate artesanal orgánico

**Chai** \$ 85.00  
**espresso**  
250 ml  
☉ \* ☉

☉ Cambia por leche vegetal +\$10.00 \* Pídelo frío o frappé + \$12.00

☉ Pide tu bebida con grano de especialidad + \$15.00 Para llevar + \$ 5.00

☉ recomendaciones de la barra

## Para ACOMPañAR

**PAN DULCE DEL DÍA** \$45

Variedad de pan artesanal ideal para acompañar tu café

**PASTELITO** \$110

Suave, esponjoso y delicioso. Ideal para compartir.  
Pregunta por nuestra variedad.

**VARIEDAD DE GALLETAS** \$45

Galletas artesanales, crujientes y llenas de sabor, elaboradas con amor con ingredientes mexicanos por emprendimientos familiares.

# Inmersión y FILTRADOS

---

\$ 75.00

## Melita

Cafetera de goteo con filtro de papel cónico. El agua atraviesa el café de manera controlada, logrando una taza limpia, dulce y equilibrada.

## V60

Cafetera de goteo con filtro en forma de cono con ranuras en espiral. Permite controlar el flujo del agua para destacar sabores brillantes y definidos.

## Chemex

Filtrado con papel grueso en cafetera de vidrio. Extrae una taza muy clara y aromática, resaltando notas florales y frutales.

## Prensa Francesa

Cafetera de inmersión. Después de unos minutos, se filtra el café con un émbolo, obteniendo una bebida con cuerpo intenso y textura sedosa.

## Aeropress

Cafetera híbrida. Permite una taza versátil, entre cuerpo medio y notas intensas.

## Sifón Japonés

Cafetera al vacío donde el agua sube por calor y extrae el café. El resultado es una taza limpia, aromática y visualmente espectacular.

# Con IDENTIDAD

---

\$ 85.00

## Café de la olla.

Tradición mexicana en cada sorbo. Preparado con piloncillo y especias como canela, anís y clavo. Este café ofrece un sabor dulce y especiado, con un aroma reconfortante que evoca el hogar.

## Turco

Café molido muy fino, hervido lentamente en cezvek (ibrik), que da como resultado una bebida densa, aromática y llena de carácter. Nuestra receta lleva agua de rosas y cardamomo, creando un perfil intensamente fragante. Cada familia tiene su propia versión de café turco, y ésta es la nuestra.

## Moka Italiana

Cafetera que nos regala una bebida intensa, similar a un espresso casero. Ícono del hogar italiano desde los años 30, la moka representa la tradición de disfrutar un buen café en familia.

## Vietnamita

Café preparado en un filtro metálico que gotea lentamente sobre la taza, dando como resultado una bebida intensa. Lo acompañamos con nuestra receta especial de leche dulce.

¿Tienes alguna duda? Nuestros baristas te guiarán de acuerdo a tus preferencias de sabor y textura.

Tiempo de preparación: 15 a 20 minutos.

Pide tu bebida con grano de especialidad + \$15.00

# Barra de

# EXPERIENCIAS

---

## SANTA TRINIDAD

\$ 150.00

El café en tres dimensiones: disfruta el carácter de un espresso; la dulzura del macchiato y la energía del coldbrew.


## MARIDAJE

\$ 190.00

Disfruta de una taza de café filtrado y una barra de cacao. Una experiencia donde el café y el cacao se encuentran entre aromas, texturas y contrastes que despiertan el paladar y cuentan una historia en cada sorbo y cada bocado. Pregunta por la recomendación del mes.

## CATACIÓN

\$300.00 p/p

 Tres tazas diferentes, una experiencia. Disfruta el proceso de catación como un experto. Aprende de la mano de nuestros baristas como cada proceso de café cambia los aromas, sabores y texturas.


# Barra de

# MOCTELERÍA

---

**Cold Brew**  
infusión en frío +  
hielos  
150 ml


\$ 70.00

 **Pomela**  
concentrado de  
toronja + melaza cold  
brew + agua tónica  
250 ml

\$ 95.00

**Cold Brew  
latte**  
infusión en frío +  
hielos + leche  
150 ml

\$ 80.00

 **Me-latte**  
melaza cold  
brew + leche  
250 ml

\$ 90.00

**Cold Brew  
Tonic-o**  
cold brew + agua  
tónica  
200 ml

\$ 85.00

**Espresso  
Tonic-o**  
espresso +  
agua tónica  
150 ml

\$ 60.00



Cambia por leche vegetal +\$10.00


Para llevar + \$ 5.00






recomendaciones de la barra




# Barra de INFUSIONES

<b>Té de hoja</b> Earl Grey Verde Chai Choco 300 ml	\$ 55.00	<b>Tisana herbal</b> Rooibos Manzanilla Menta 300 ml	\$ 65.00
---	----------	--	----------


<b>Tisana frutal</b> Frutos rojos Frutas Tropicales Litchie & Rosas 300 ml.	\$ 65.00	 <b>Matcha ceremonial</b> 250 ml.	\$ 75.00
---	----------	---	----------


## CON LECHE

<b>Matcha Latte</b> Grado ceremonial 250 ml 	\$ 85.00	 <b>Matcha Latte caramelo</b> Mezclado con caramelo de la casa 250 ml 	\$ 110.00
---	----------	---	-----------

<b>Chai Latte</b> Mezcla de especias aromáticas con té negro y leche cremada 450 ml 	\$ 62.00	 <b>Rooibos latte</b> Infusión de rooibos mezclada con leche 250 ml 	\$ 75.00
--	----------	---	----------








## REFRESCANTE

<b>Soda de la casa</b> Pulpa de fruta de temporada hecha en casa y agua mineral 250 ml	\$ 45.00	 <b>Rooibos Fizz</b> Infusión de rooibos y óleo de limón eureka con agua mineral 250 ml	\$ 60.00
<b>Eureka Fizz</b> Óleo de limón eureka y agua mineral 250 ml	\$ 45.00	 <b>Jamaicada</b> Reducción de jamaica, cardamomo y piloncillo 250 ml	\$ 45.00
<b>Topo Chico</b> 250 ml	\$ 50.00	<b>Coca Cola</b> regular o light 355 ml	\$ 35.00

 Cambia por leche vegetal +\$10.00  
Para llevar + \$ 5.00

 recomendaciones de la barra

# Licuadao y GRANIZADOS

<b>Licuadao de desayuno</b>	\$ 80.00
	Plátano, manzana, crema de cacahuate, granola y leche de avena 300 ml
<b>Cappuccino granizado</b>	\$ 80.00
	Nuestro clásico cappuccino hecho frappe 300 ml
<b>Tisana granizada</b>	\$ 95.00
	Nuestra variedad de tisanas frutales frappeada con agua o leche (+\$10) 300 ml
 <b>Pinole</b>	\$ 60.00
	Bebida tradicional a base de maíz, canela y piloncillo hecha frappé en leche 300 ml
 <b>Caramelo granizado</b>	\$ 100.00
	Caramelo hecho en casa y espresso 300 ml
<b>Cacao granizado</b>	\$ 95.00
	Cacao lavado de Chiapas, pídelo con agua o leche (+\$10) 300 ml



Cambia por leche vegetal +\$10.00

Para llevar + \$ 5.00



recomendaciones de la barra

# La @LECTIVIDAD

Padre Café es el punto de encuentro de una comunidad que trasciende la barra. Cada taza y cada bocado son el resultado de una colectividad comprometida con el comercio justo y la economía social.



**caravana**

Somos una red de servicios institucionales de café mexicano de alta calidad, producido por la Unión Majomut en Los Altos de Chiapas.

Operadas por Único México y con el respaldo de Fomento Social Banamex, constituimos un modelo que impulsa el comercio justo y la economía social. En 2024, la iniciativa fue reconocida como una de las 140 Empresas de Impacto a nivel nacional.



En Delirante tostamos y compartimos cafés Mexicanos. Nos apasiona el café, la bici y sobre todo compartir la historia desde la montaña donde crecen los granos hasta las calles de la ciudad, cada taza que ofrecemos es un reflejo del compromiso social con nuestros amigos productores.



**ACADEMIA  
MEXICANA  
DEL CACAO®**

Una empresa social de Chiapas que desde hace 20 años, promovemos el consumo de Cacao Real del Soconusco cultivado con buenas prácticas agroecológicas, generando micro lotes de especialidad. La relación íntima con la naturaleza permite que el cacao sea considerado "Fino de Aroma" gracias a los procesos de fermentación que otorga atributos especiales que hacen de este cacao una experiencia única.



Es una organización campesina cafetalera con orígenes que se remontan a 1990. Actualmente acompaña a cerca de 800 familias cafetaleras ubicadas en los municipios de Amatlán de los Reyes, Cosautlán de Carvajal e Ixhuatlán del Café, en Veracruz, México. Su trabajo se enfoca en construir relaciones armónicas, inclusivas, amorosas, solidarias y sostenibles entre la naturaleza, las familias y las comunidades cafetaleras.



En Kokov chocolatería nos dedicamos a crear chocolate utilizando cacao de alta calidad directamente de productores en Chiapas que cuidan el legado ancestral de nuestros antiguos Mayas.



# Barra de CACAO

---



Kokov

Cacao chiapaneco lavado  
80% cacao 20% piloncillo

	Agua	Leche 
<b>Chocolate Tradicional</b> 450 ml	\$85	\$95
 <b>Chocolate con Sabores</b> 450 ml	\$90	\$100

**Agua Azul:**

Cacao - Mascabado- Menta

**Amanecer Chiapaneco:**

Cacao - Café - Cardamomo

**Ámbar:**

Cacao - Rayadura de naranja

## CACAO DE FINO AROMA

---



Cacao de especialidad  
mexicano fermentado  
85% Cacao 15% Piloncillo

	Agua	Leche 
<b>Cacao Natural</b> 250 ml	\$87	\$97
 <b>Triada</b> Cardamomo + canela + jengibre 250 ml	\$95	\$100
<b>Chile</b> 250 ml	\$95	\$100

### **Infusión de Cáscara de Cacao**

Caliente o fría

150 ml

\$70

## BARRAS DE CACAO

---

**Kokov**

\$ 150

**Academia Mexicana del Cacao**

\$ 165

# La MESA DE PADRE

---

## Tazón de yogur

Creimoso yogur griego, manzana fresca, fruta deshidratada crocante, granola artesanal, arándanos y miel de abeja de cafetal.

\$85

## Tazón de yogur vegano

Creimoso yogur de coco, manzana fresca, fruta deshidratada crocante, granola artesanal, arándanos y jarabe de agave.

\$95

## Tosta dulce

Tostada de pan de masa madre, queso cottage, fruta de temporada, arúgula y miel de agave

\$100

## Tosta de aguacate

Tostada de pan de masa madre, cremoso de aguacate, tomate cherry rostizado y arúgula

\$110

Agrega salmón ahumado + \$25

## Tosta de mollete

Un clásico, revolucionado. Tostada de pan de masa madre, frijoles refritos, queso manchego y nuestro pico de gallo

\$100

## Sándwich

Jamón de pavo premium y queso manchego fundido en pan de molde artesanal con semillas. Aderezado con nuestra receta de la casa y acompañado de una ensalada fresca.

\$75

## Ciabatta

Pan ciabatta artesanal y crujiente, jamón serrano, queso manchego y pesto  
Acompañada de guarnición de ensalada.

\$145

## Ensalada de la casa

Mix de hojas verdes, vinagreta balsámica, queso feta, tomate cherry, crotones caseros y salmón ahumado

\$120

## Ensalada del huerto

Arúgula, vinagreta de maracuya, fruta de temporada, queso feta y granola

\$105

## Variedad de snacks saludables

Disfruta nuestra selección de antojos saludables de amaranto y vegetales deshidratados.

\$35



