Barra de
BEBIDAS

Café

Cafe de casa Red/Yellow Honey de Compostela Nayarit

Espresso	Carga de 2oz de cafe	50
Americano	Carga de café y agua	55
Macchiato	Espresso cortado con leche	55
Flat white	Espresso + leche texturizada	60
Cappuccino	Espresso + leche texturizada	62
Latte	Espresso + leche + leche texturizada	69

Puede ser caliente o frio (+08 pesos mxn)

Métodos de extracción

Granos invitados disponibles para tu método **+15**
Todos son aproximados 300ml.

Prensa francesa	65
V60	70
Kalita	70
Origami	70
Chemex	75
Totem	95

Bebidas de especialidad

Todas son frias

Fresas Con crema	Base de mermelada de fresa, crema montada y un shot de espresso. ★	119
Peligroso Brew	Cold brew mezcla de la casa, agua tónica, limón real y toronja.	79
Tropical	Limonada con infusión fría de carambola, piña, guayaba y mango.	99

Bebidas con leche

Puede ser caliente o frio (+08 pesos mxn)

Chocolate Oaxaqueño	Molienda especial de almendra, canela, cacao y azúcar	75
Chai latte	Chai especiado con leche	71
Chai coco	Chai cremoso de coco	71

Pruébalo con una carga de café

nos agradeces despues ;)

Chai Guayaba	Té chai con un toque tropical, fresco y dulce.	71
Chai vainilla	Chai con notas de vainilla	71
Chai Manzana	Chai con manzana y canela	71
Taro Latte	Bebida cremosa de taro	71
Moka	Espresso, leche y chocolate oaxaqueño	85
Chocobanana	Base chocolate oaxaqueño y crema de banana	95
Latte Otoñal	Latte con jarabe de calabaza especiado y crema	101
Café de Olla Latte	Nuestro ya clásico café de olla ahora con leche.	101

SOLO POR TEMPORADA!!

Blue maracuyá	Maracuyá, soda, limón y top de tintura blue butterfly.	105
Escarlata	Tisana de frutos rojos, cítricos y agua tónica.	99
Coldbrew maracuyá	Bebida base maracuyá y agua mineral con cold brew de la mezcla de casa.	89
Espresso naranja	Bebida base jugo de naranja con una carga de espresso de mezcla de casa.	80

Hazlo a tu manera

Leche vegetal Soya, almendra o coco	+12	Crema de coco	+15
Avena Outly	+15	Vainilla	+15
Descafeinado	+8	Caramelo	+20
Carga extra	+15	Miel de Abeja	+8
Banana	+20	Miel de Agave	+10

Matcha Bar

Matcha Coco	Crema de coco, leche y matcha ceremonial	109

★ FAVORITO MATCHA LOVERS

Matcha Latte	Matcha ceremonial con leche	99
Matcha Fresh	Matcha ceremonial, limon, soda y jarabe.	99
Fretcha	Puré de fresa, leche de avena y matcha ceremonial.	105
Matcha irlandés	Matcha ceremonial con crema irlandesa	139
Haiku	Base de vino blanco, matcha ceremonial, miel de agave y acido citrícola.	109

Cócteles

Mimosa	99
Sangria	130
Aperol Spritz	150
Carajillo	150
Canija	150

Infusiones

La Huerta	Infusión de carambola, piña, guayaba y mango	69
Jocotepec	Infusión de frutos rojos, arándano y manzana	69
Rooibos	Infusión antioxidante relajante	65

Soft Drinks

Limonada/Naranjada	Natural o mineral	49
Jugo de Naranja		65
Jugo Verde	Nopal, espinaca, manzana verde, pepino y jugo de naranja	70
Suero	Agua mineral, limon y sal de grano	55
Refresco (235ml)	Regular / Sin azúcar / Light	49
Agua mineral (350ml)	"Patrona mia"	55
Agua mineral (600ml)	"Agua de Lluvia"	90

Tés (CON CAFEINA)

Perlas de Jazmin	Té verde con perlas de jazmín.	65
Chai Masala	Chai tradicional de la India	65
Bai Mu Dan	Té blanco delicado, fresco y floral.	65
Rosa Cereza	Té verde con cereza.	65
Verde Champagne	Té verde con rosas y moras.	65
Verde con Menta	Té verde fresco con notas cítricas	65
English Breakfast	Te rojo con matices asados y notas dulces	65
Earl Grey	Te rojo con notas cítricas	65

COCTELERIA
De Autor
Por Eduardo Montaudon

Café de olla tonic	Café de olla clarificado clásico (piloncillo, anís estrella, clavo de olor y canela) con agua tónica.	79
Negroni Paralelo	Base campari, vermouth Rosso, clarificación láctica, infusionado con limón real y vino espumoso.	189
Monte Fuji	Sake Mazu Raichi, espresso , milk Punch y Foam de coco	129
Honolulu	Cordial piña tatemada , canela , ácido cítrico , mineral , foam de coco	79

NUEVOS

Cerveza

PORFIRIO CERVECERIA

100 Años IPA	110
Bellas Artes Lager	99
Pasos Perdidos Pale Ale	99

LOBA CERVECERIA

Tropical Session IPA	85
Loba Negra Porter	85

Menú de
DESAYUNOS

De apertura y hasta la 1:30pm

Las proteínas crudas y alergias son responsabilidad de quien consume.

¿Primera vez en Paralelo? DEBES PROBAR

LO MÁS PEDIDO

Sandwich de Picaña
Pan ciabatta rústico, con alioli de ajo rostizado, picaña Choice (150 gr), guacamole, mezcla de cuatro quesos y cebolla caramelizada, acompañada de papas doradas y ensalada. **299**

Favoritos de Bruch

Brioche de Huevo
Pan brioche con huevo esponjoso y queso, tocino, aliolli de ajo rostizado, cebolla balsámica y chipotle. Acompañado de ensalada. **159**

Desayuno completo
Waffle con salchicha de res, huevo orgánico estrellado (1 pza), fruta de temporada, yogurt griego con granola y miel maple. **205**

Chilaquiles
Salsa de la casa con queso cotija, crema de rancho y cebolla encurtidas y cilantro. Salsa roja (fritos con aceite vegetal) verde (fritos con manteca) o divorciados. **130**

AGREGA HUEVO O PICAÑA

Enchiladas Suizas
3 piezas de tortilla de maíz azul y amarillo criollo rellenas de pollo, bañadas de salsa cremosa y gratinadas. Aguacate y cebolla encurtida. **185**

Waffle Dogo
Salchicha 100% res, tocino, quesos, pepinillos y aderezo en un wafle. Acompañado de papas y ensalada. **189**

Sándwiches

El de Pavo
Pan brioche, jamón de pavo ahumado, queso y alioli, ensalada y papas doradas. **159**

Grilled Chesse
RECOMENDACIÓN

Masa madre, cuatro quesos, alioli, cebolla caramelizada, jitomate deshidratado y salsa provenzal para *chopear*. **185**

Emparedado de Pato
ESPECIALIDAD

Pan de masa madre, alioli, pulpa de pato confitada, salsa *mignonette*, espinacas y reducción balsámica, acompañado de papas doradas. **259**

Algo ligero

Huevos al gusto
Huevos orgánicos (2 pzas.) pídelos revueltos, divorciados, estrellados. Acompañados con frijoles y/ó ensalada. **149**

Omelette
Huevos orgánicos (2 pzas.) relleno de queso y 1 ingrediente a elegir (jamón, champiñón, espinaca, y salchicha). Acompañado de ensalada y/ó frijoles. **160**

Bowl de Fruta
Yogurt griego, fruta de temporada y granola. **95**

Toast
Todos en pan de hogaza de masa madre

Toast de Aguacate
Aguacate fresco, 1 huevo estrellado, cherrys, ensalada de mix de hojas, vinagreta, cilantro criollo y queso cotija. **159**

Toast Salmón
Base de pure de aguacate, salmón canadiense, queso de cabra, cherry, pepino, mix de hojas y cilantro criollo, vinagreta y reducción balsámica. **189**

Toast Caprese
Queso mozzarella, parmesano, jitomate, pesto de albahaca, vinagreta y reducción balsámica. **189**

Hazlo mejor

Picaña (150g)	+99	Frijoles (70g)	+35
Huevo orgánico	+25	Ensalada/papas	+35
Jamón/salchicha	+35	Aguacate (50g)	+45
Tocino (50g)	+40	Pollo (70g)	+50
Salmón (40g)	+59	Pato (50g)	+90
Espinaca/ champiñón	+35	Desechable	+6

Menú de
POSTRES

Disponibles todo el dia

Antojos dulces

Tarta Vasca — 110
RECOMENDACIÓN

Rebanada de tarta cremosa, servida con crumble de vainilla y compota de frutos rojos.

Guayaba (SOLO POR TEMPORADA) — 120

Supremo de Chocolate — 140
Por Alexis Ramirez G.

Bizcocho de cacao, **ganache de chocolate** amargo con crumble de chocolate y vainilla, quenelle de helado de **cardamomo con coco**, **salsa de maracuyá** con naranja y mandarina.

NUEVO
GANADOR CONCURSO INTERNO 2026

Pan Francés — 189
Nuestra versión del *pain perdu* con compota de frutos rojos, crumble de vainilla y helado de vainilla. ***Solo por la mañana***

Budin de Canela — 139
Rol de canela macerado en espresso, crema montada, helado de vainilla, crumble de canela y frutos rojos.

Panaderia

PREGUNTA POR EL **PAN DEL DIA**

¡Llevanos contigo!

Café a Granel 250 gr.

Nayarit - Yellow / Red Honey	295

Polvos 250 gr.

Chai Guayaba	250
Chai Coco	250
Chocolate Oaxaqueño	250

Selección de
VINOS

TINTO

Pasión	Portugal, Alentejo. Shiraz/Syrah, Tinta Roriz	110 | 650
Olcaviana	España. Merlot.	120
Baya Baya	México, Valle de Guadalupe. Cabernet Sauvignon + Petit Verdot.	145 | 850
Orube	España, Rioja. Tempranillo, Garnacha y Graciano.	1,150
Maco	Estados Unidos, California. Cabernet Sauvignon	2,200

ROSADOS

Viña en Rosa	México, Ensenada, BC Mourvédre.	138 | 820
Pasión Rose	Portugal, Lisboa.	110 | 650

BLANCOS

Pasión	Portugal, Alentejo.	110 | 650
Mud House	Nueva Zelanda Sauvignon Blanc	1,020
GW	México Queretaro Gewürztraminer	1,269

ESPUMOSOS

Viña Doña Dolores	México, Queretaro. Chardonnay Brut.	890
Estancia Mendoza	Argentina, Valle de Uco. Chardonnay, Pinot Noir.	890
Avinyó - Rose en lata	Penedès en Cataluña, España	189
Avinyó - Blanc en lata	Penedès en Cataluña, España	189

PREGUNTA POR NUESTRO VINO EN LATA

Si, en lata ¿lo has probado?

Menú de

COMIDAS Y CENAS

De 1:30 pm al cierre

Las proteínas crudas y alergias son responsabilidad de quien consume.

Entradas

Papas trufadas
NUEVO

Papas a la francesa, aceite de trufa, bañadas en queso grana padano, acompañados de alioli de ajo rostizado. **229**

Bowl de Queso de Cabra

Queso de cabra al pesto, albahaca, tomate cherry, nuez caramelizada y reducción balsámica. Acompañado de pan de mesa. **169**

Montaditos de Picaña

La deconstrucción de nuestro sandwich de picaña servido sobre hogaza rústica. **296**

Tabla de quesos

Quesos de temporada y carnes frías con pan y compota de frutos rojos **299**

Aguachile de hongos

Hongos, salsas negras, cebolla, jitomate, ahuacate, cebolla encurtida y pepino. Acompañado con tostadas. **169**

Papas mediterráneas
NUEVO

Papas doradas, aceite de macha, alcaparras, jamón serrano y grana padano rallado. **189**

Sandwiches

★ FAVORITO DE LA CASA

El de Picaña

Pan ciabatta rústico, con alioli de ajo rostizado, picaña Choice (150 gr), guacamole, mezcla de cuatro quesos y cebolla caramelizada, acompañada de papas doradas y ensalada. **299**

Grilled Chesse

Grilled chesse con masa madre, cuatro quesos, alioli, cebolla caramelizada, jitomate deshidratado y salsa provenzal para *chopear*. **185**

Emparedado de Pato

Pan de masa madre, alioli, pulpa de pato confitada, salsa *mignonette*, espinacas y reducción balsámica, acompañado de papas doradas. **259**

El de Pavo

Pan brioche, jamón de pavo ahumado, queso y alioli, ensalada y papas doradas. **159**

Fuertes

Salmón a la Mantequilla

Lonja de salmón (230g) a la plancha con vegetales salteados, puré de papa y beurre blanc. **349**

Picaña

Picaña Choice (150gr) con puré de papa, vegetales salteados, mix hojas y vinagreta. **289**

Hamburguesa Paralelo

Carne Certified Angus Beef, mezcla de quesos, mermelada de cebolla, tocino, jitomate y lechuga. Con papas doradas. **259**

RECOMENDADO

Chicken Fried Sando

Bollo brioche, 200gr de pechuga de pollo frita, alioli de ajo, mezcla de quesos y cebollas balsámicas, acompañado de papas a la francesa y pepinillos **279**

Algo Ligero

Todos los toast en pan de hogaza de masa madre

Toast de Aguacate

Aguacate, cherrys, mix de hojas, aderezo de mostaza, queso cotija. **149**

Toast Salmón

Base de pure de aguacate, salmón canadiense, queso de cabra, cherry, pepino, mix de hojas y cilantro criollo, vinagreta y reducción balsámica. **189**

Toast Caprese

Queso mozzarella, parmesano, jitomate, pesto de albahaca, vinagreta y reducción balsámica. **189**

Estofado de Vegetales a la Provenzal
VEGETARIANO

Hongos de temporada, calabaza y jitomate estofados con eneldo fresco. Con pan de hogaza **185**

Ensalada de Pera

Mix de lechugas con pera fresca, nuez caramelizada, queso de cabra, vinagreta de miel con balsamico. **149**

Menú de

COMIDAS Y CENAS

De 1:30 pm al cierre

Las proteínas crudas y alergias son responsabilidad de quien consume.

Entradas

Papas trufadas NUEVO

Papas a la francesa, aceite de trufa, bañadas en queso grana padano, acompañados de alioli de ajo rostizado. 229

Bowl de Queso de Cabra

Queso de cabra al pesto, albahaca, tomate cherry, nuez caramelizada y reducción balsámica. Acompañado de pan de mesa. 169

Montaditos de Picaña

La deconstrucción de nuestro sandwich de picaña servido sobre hogaza rústica. 296

Tabla de quesos

Quesos de temporada y carnes frías con pan y compota de frutos rojos 299

Aguachile de hongos

Hongos, salsas negras, cebolla, jitomate, ahuacate, cebolla encurtida y pepino. Acompañado con tostadas. 169

Papas mediterráneas NUEVO

Papas doradas, aceite de macha, alcaparras, jamón serrano y grana padano rallado. 189

Sandwiches

★ FAVORITO DE LA CASA

El de Picaña

Pan cibatta rústico, con alioli de ajo rostizado, picaña Choice (150 gr), guacamole, mezcla de cuatro quesos y cebolla caramelizada, acompañada de papas doradas y ensalada. 299

Grilled Chesse

Grilled chesse con masa madre, cuatro quesos, alioli, cebolla caramelizada, jitomate deshidratado y salsa provenzal para *chopear*. 185

Emparedado de Pato

Pan de masa madre, alioli, pulpa de pato confitada, salsa *mignonette*, espinacas y reducción balsámica, acompañado de papas doradas. 259

El de Pavo

Pan brioche, jamón de pavo ahumado, queso y alioli, ensalada y papas doradas. 159

Fuertes

Salmón a la Mantequilla

Lonja de salmón (230g) a la plancha con vegetales salteados, puré de papa y beurre blanc. 349

Picaña

Picaña Choice (150gr) con puré de papa, vegetales salteados, mix hojas y vinagreta. 289

Hamburguesa Paralelo

Carne Certified Angus Beef, mezcla de quesos, mermelada de cebolla, tocino, jitomate y lechuga. Con papas doradas. 259

RECOMENDADO

Chicken Fried Sando

Bollo brioche, 200gr de pechuga de pollo frita, alioli de ajo, mezcla de quesos y cebollas balsámicas, acompañado de papas a la francesa y pepinillos 279

Algo Ligero

Todos los toast en pan de hogaza de masa madre

Toast de Aguacate

Aguacate, cherrys, mix de hojas, aderezo de mostaza, queso cotija. 149

Toast Salmón

Base de pure de aguacate, salmón canadiense, queso de cabra, cherry, pepino, mix de hojas y cilantro criollo, vinagreta y reducción balsámica. 189

Toast Caprese

Queso mozzarella, parmesano, jitomate, pesto de albahaca, vinagreta y reducción balsámica. 189

Estofado de Vegetales a la Provenzal VEGETARIANO

Hongos de temporada, calabaza y jitomate estofados con eneldo fresco. Con pan de hogaza 185

Ensalada de Pera

Mix de lechugas con pera fresca, nuez caramelizada, queso de cabra, vinagreta de miel con balsamico. 149

Menú de
POSTRES

Disponibles todo el dia

Antojos dulces

Tarta Vasca — 120
RECOMENDACIÓN

Rebanada de tarta cremosa, servida con crumble de vainilla y compota de frutos rojos.

***Guayaba** (POR TEMPORADA)* Por Alexis Ramirez G.

Tiramisú — 138
Soletas bañadas en cafe con crema mascarpone.

Supremo de Chocolate — 140
Bizcocho de cacao, **ganache de chocolate** amargo con crumble de chocolate y vainilla, quenelle de helado de **cardamomo con coco**, **salsa de maracuyá** con naranja y mandarina.

NUEVO
GANADOR CONCURSO INTERNO 2026

Pan Francés — 189
Nuestra versión del *pain perdu* con compota de frutos rojos, crumble de vainilla y helado de vainilla. ***Solo por la mañana***

Budin de Canela — 139
Rol de canela macerado en espresso, crema montada, helado de vainilla, crumble de canela y frutos rojos.

Panaderia
PREGUNTA POR EL PAN DEL DIA

¡Llevanos contigo!

Café a Granel 250 gr.

Nayarit - Yellow / Red Honey	**295**

Polvos 250 gr.

Chai Guayaba	**250**
Chai Coco	**250**
Chocolate Oaxaqueño	**250**

Selección de
VINOS

TINTO

Pasión	Portugal, Alentejo. Shiraz/Syrah, Tinta Roriz	**110 | 650**
Olcaviana	España. Merlot.	**120 | 720**
Baya Baya	México, Valle de Guadalupe. Cabernet Sauvignon + Petit Verdot.	**145 | 850**
Orube	España, Rioja. Tempranillo, Garnacha y Graciano.	**1,150**
Maco	Estados Unidos, California. Cabernet Sauvignon	**2,200**

ROSADOS

Viña en Rosa	México, Ensenada, BC Mourvédre.	**138 | 820**
Pasión Rose	Portugal, Lisboa.	**110 | 650**

BLANCOS

Pasión	Portugal, Alentejo.	**110 | 650**
Mud House	Nueva Zelanda Sauvignon Blanc	**1,020**
GW	México Queretaro Gewürztraminer	**1,269**

ESPUMOSOS

Viña Doña Dolores	México, Queretaro. Chardonnay Brut.	**890**
Estancia Mendoza	Argentina, Valle de Uco. Chardonnay, Pinot Noir.	**890**
Avinyó - Rose en lata	Penedès en Cataluña, España	**189**
Avinyó - Blanc en lata	Penedès en Cataluña, España	**189**

PREGUNTA POR NUESTRO VINO EN LATA

Si, en lata ¿lo has probado?

Menú de
POSTRES
Disponibles todo el dia
Antojos dulces
Tarta Vasca 120
RECOMENDACIÓN
Rebanada de tarta cremosa, servida con crumble de vainilla y compota de frutos rojos.
Guayaba (POR TEMPORADA) Por Alexis Ramirez G.
Tiramisú 138
Soletas bañadas en cafe con crema mascarpone.
Supremo de Chocolate 140
Bizcocho de cacao, ganache de chocolate amargo con crumble de chocolate y vainilla, quenelle de helado de cardamomo con coco, salsa de maracuyá con naranja y mandarina.
NUEVO
GANADOR CONCURSO INTERNO 2026
Pan Francés 189
Nuestra versión del pain perdu con compota de frutos rojos, crumble de vainilla y helado de vainilla. Solo por la mañana
Budin de Canela 139
Rol de canela macerado en espresso, crema montada, helado de vainilla, crumble de canela y frutos rojos.
Panaderia
PREGUNTA POR EL PAN DEL DIA
¡Llevanos contigo!
Café a Granel 250 gr.
Nayarit - Yellow / Red Honey 295
Polvos 250 gr.
Chai Guayaba 250
Chai Coco 250
Chocolate Oaxaqueño 250
Selección de
VINOS
TINTO
Pasión Portugal, Alentejo. Shiraz/Syrah, Tinta Roriz 110 | 650
Olcaviana España. Merlot. 120 | 720
Baya Baya México, Valle de Guadalupe. Cabernet Sauvignon + Petit Verdot. 145 | 850
Orube España, Rioja. Tempranillo, Garnacha y Graciano. 1,150
Maco Estados Unidos, California. Cabernet Sauvignon 2,200
ROSADOS
Viña en Rosa México, Ensenada, BC Mourvédre. 138 | 820
Pasión Rose Portugal, Lisboa. 110 | 650
BLANCOS
Pasión Portugal, Alentejo. 110 | 650
Mud House Nueva Zelanda Sauvignon Blanc 1,020
GW México Queretaro Gewürztraminer 1,269
ESPUMOSOS
Viña Doña Dolores México, Queretaro. Chardonnay Brut. 890
Estancia Mendoza Argentina, Valle de Uco. Chardonnay, Pinot Noir. 890
Avinyó - Rose en lata Penedès en Cataluña, España 189
Avinyó - Blanc en lata Penedès en Cataluña, España 189
PREGUNTA POR NUESTRO VINO EN LATA
Si, en lata ¿lo has probado?