

Menú



Métodos de extracción



Prensa francesa 355 ml. \$60*

Método de extracción de inmersión que utiliza un filtro metálico y se hace de forma manual.

Resultado: Resalta el cuerpo y dulzura del café.

Kalita 355 ml. \$60*

Proceso manual de extracción de café filtrado. El fondo es plano con tres agujeros que permiten una extracción uniforme.

Resultado: Cuerpo ligero y balance entre dulzor y acidez.

AeroPress 240 ml. \$60*

Método de extracción que combina la infusión, la inmersión y la presión manual.

Resultado: Resalta el cuerpo, aromático y frutal.

Chemex 355 ml. \$60*

Método manual con filtro grueso que da una extracción limpia y prolongada.

Resultado: Taza clara, cuerpo ligero, acentuación de notas aromáticas.

Café invitado (90-99 Pt) \$90

Prueba alguno de nuestros métodos anteriores con nuestros cafés invitados para experimentar sabores únicos.

Cold Brew 355 ml. \$75

Proceso infusionado en frío, macerado por 18 horas previo a ser servido.

Resultado: Matices y sabores intensos, tonos dulces y acidez baja.

* Elaborados con espresso 82 Pt

Bebidas SIN LECHE

Espresso	44 ml.	\$40
Doppio	88 ml.	\$55
Espresso americano	355 ml.	\$60
Espresso tonic	355 ml.	\$75
Espresso tonic lavanda	355 ml.	\$85

CON LECHE

Cappuccino	355 ml.	\$65
Latte	355 ml.	\$65
Flat white	175 ml.	\$60
Latte macchiato	355 ml.	\$65
Latte lavanda	355 ml.	\$75
Latte crème brûlée	355 ml.	\$75
Cold brew vainilla	355 ml.	\$85

Cambio a leche vegetal \$18 más

BO VÉ

Leche disponible

GÜD

THE ORIGINAL OAT LY!

CHAI Y ESPECIALIDADES

Chai latte	355 ml.	\$70
Dirty chai	355 ml.	\$85
(Chai + espresso)		
Cajeta latte	355 ml.	\$70
Affogato	105 ml.	\$70
Golden milk	355 ml.	\$70
Pink latte	355 ml.	\$70
Taro latte	355 ml.	\$70
Red velvet	355 ml.	\$70
Matcha latte	355 ml.	\$70
Mazapán latte	355 ml.	\$70
Horchata latte	355 ml.	\$70
Smoothies	355 ml.	\$80

(Naturales: verde o frutal)

CHOCOLATES Y MOCHAS

Mocha latte	355 ml.	\$75
Mocha blanco	355 ml.	\$75
Chocolate	355 ml.	\$70
Chocolate blanco	355 ml.	\$70
Chocolate con malvaviscos	355 ml.	\$75

Shot extra de espresso \$15 más



Bebidas

Haz tu bebida helada o frappé por \$10 más



OTRAS BEBIDAS		
Jugos	355 ml.	\$50
Agua embotellada	500 ml.	\$15
Malteadas *	355 ml.	\$85
Sodas Trieste	355 ml.	\$70
(Fresa/mango/lavanda)		
Perrier	250 ml.	\$45
Coca-Cola	235 ml.	\$25
Félix (Schorle)	355 ml.	\$45



* Pregunta por sabores disponibles

TISANAS, INFUSIONES Y TÉS*

Tisanas herbales		
o frutales	355 ml.	\$55
Té de bolsa	355 ml.	\$35

Alimentos POSTRES

Biscotti (nuez o almendra)	\$40
Rol de canela	\$50
Brownie	\$50
Brownie con nuez	\$55
Brownie con helado	\$80
Pay del día	\$60
Cupcake del día	\$50
Helado *	\$30

GALLETERÍA

Alfajor grande	1 pieza	\$75
Alfajor chico	1 pieza	\$17
Garabato chico	1 pieza	\$18
Garabato grande	1 pieza	\$90
Besos de nuez	150 g.	\$55
Bolitas de canela	150 g.	\$55
Cuernitos de nuez	150 g.	\$60
Flores de limón	150 g.	\$55



Las medidas indicadas en mililitros y gramos son aproximadas. Todos nuestros precios se encuentran en moneda nacional.

SALADOS

Ciabattas

(todas nuestra ciabattas son de masa madre artesanal)

Al formaggio \$100

– Ciabatta con quesos gouda, manchego y de cabra.

Di tachino \$100

– Ciabatta con pechuga de pavo, queso panela, espinaca y germinado.

All'uovo \$100

– Ciabatta con huevos revueltos y espinaca fresca.

Serrana \$135

– Ciabatta con jamón serrano, queso gouda, lechuga y jitomate.

Semplice \$90

– Ciabatta con pechuga de pavo, lechuga y jitomate.

Della casa \$160

– Ciabatta con jamón serrano, mermelada de higo, queso de cabra y nueces.

Avocado toast Porción completa \$140

Porción ligera \$80

– Dos tostadas de masa madre con aguacate cremoso, aceite de oliva, jitomate y germinado de alfalfa.

Agrega salmón ahumado por \$60 ó 2 huevos estrellados por \$45.

Cometto

Cornetto salato \$85

– Cuernito de mantequilla con pechuga de pavo, queso gouda, jitomate y lechuga

Bagels

Bagel tacchino \$100

– Bagel con pechuga de pavo, queso crema y alcaparras.

Bagel salmone \$140

– Bagel con salmón ahumado, queso crema y alcaparras.

Molletes

Clásicos \$85

– Ciabatta con frijoles bayos y queso gouda.

Gourmet \$100

– Ciabatta con frijoles bayos, quesos gouda y de cabra, jitomate y arándanos.

Agrega proteína por \$25 más o jamón serrano por \$35 más

Omelettes

Veggie \$105

– Omelette con espinacas frescas y champiñones saltados.

Tacchino \$105

– Omelette con pechuga de pavo y queso panela.