



# MENÚ





# BARRA DE CAFÉ

CALIENTE



CH 200ml MD 360ml GD 420ml

+\$10 Carga de café extra

+\$10 Deslactosada / Coco / Almendra

## CLASICOS

	CH	MD	GD
AMERICANO	\$35	\$44	\$47
CAPPUCCINO	\$49	\$61	\$64
LECHERO	\$48	\$61	\$63
CAFÉ LATTE	\$47	\$62	\$66
LATTE CARAMEL	\$58	\$71	\$75
LATTE AVELLANA	\$58	\$71	\$75
LATTE VAINILLA	\$58	\$71	\$75

## MOKAS

MOKA OSCURO	\$58	\$68	\$74
COCO MOKA	\$58	\$68	\$74
MOKA MENTA	\$66	\$73	\$79

## ESPRESSOS

ESPRESSO SENCILLO	\$30
ESPRESSO DOBLE	\$33
MACCHIATO	\$31
MACCHIATO DOBLE	\$33
CAFÉ REFILL <sup>3tza.</sup>	\$57
AFFOGATO	\$50



## SIN CAFÉ

	CH	MD	GD
CHOCOLATE Blanco / Oscuro	\$58	\$71	\$75
CHOCOLATE BLANCO CON MENTA	\$60	\$73	\$77
TARO	\$58	\$71	\$75
MATCHA	\$65	\$72	\$77
MATCHA MENTA	\$67	\$74	\$79
CHAI	\$67	\$74	\$79
GOLDEN MILK	\$58	\$71	\$75

BARRA FRÍA BARRA FRÍA BARRA FRÍA BARRA FRÍA



**CON  
CAFÉ**

	MD	GD
CAPPUCCINO	\$71	\$76
VAINILLA AVELLANA		
CARAMEL	\$76	\$82
OREO		
MOKA OSCURO		
COCO MOKA		
MOKA MENTA	\$82	\$88



**SIN  
CAFÉ**

MD 360ml  
GD 420ml

	MD	GD
TARO	\$78	\$85
CHOCOLATE OSCURO	\$78	\$85
CHOCOLATE BLANCO	\$73	\$78
GOLDEN MILK	\$78	\$85
CHOCOLATE BLANCO CON MENTA	\$73	\$78
CHAI	\$78	\$85
MATCHA	\$73	\$78
MATCHA MENTA	\$78	\$85
LAVANDA YOGURT	\$78	\$85
MALTEADAS	-	\$82
CHOCOLATE FRESA VAINILLA		




**TISANAS**

BEBIDA PREPARADA CON AGUA INFUSIONADA CON EXTRACTOS DE PLANTAS, FLORES, HOJAS, RAICES, BAYAS Y SEMILLAS

**BRISA TROPICAL**  
MANGO, GUAYABA, PAPAYA, PIÑA,  
ARÁNDANO, CARAMBOLA, MANZANA,  
MARACUYÁ Y CÚRCUMA

**HUERTA FRUTAL**  
PIÑA, MANZANA, ARÁNDANO,  
FRESA, MORA AZUL Y JAMAICA

**FLORAL**  
MANZANILLA Y LAVANDA

**CALIENTE**

CH	MD	GD
240ML	360ML	420ML
\$54	\$59	\$65

**FRÍA**

MD	GD
360ML	420ML
\$63	\$68



# Refrescantes

**COCA COLA** 355ml \$35

**COCA COLA SIN AZÚCAR** 355ml \$35

**REFRESCO** 355ml \$33  
Sprite / Sidral mundet / Fanta

**AGUA MINERAL** 355ml \$33

**AGUA EMBOTELLADA** 476ml \$40

**VASO AGUA DE HORCHATA** 480ml \$40

**VASO AGUA DE JAMAICA** 480ml \$32

**LIMONADA AZUL** 480ml \$48

**LIMONADA** 480ml \$43

**NARANJADA** 480ml \$43

## SPLASH

Refrescante bebida de agua mineral y perlas de sabores  
Curaçao azul / Fresa / Mango

## GRANIZADA

Frappé suave y refrescante de fruta y perlas de sabor  
Fresa / Mango / Maracuyá / Limón

## SMOOTHIE

Batido suave de fruta con base de yogurt y perlas de sabor  
Fresa / Mango / Maracuyá / Limón

## CHAMOYADA

Frappé de fruta con chile chamoy  
Fresa / Mango / Maracuyá / Limón

MD GD

- \$80

\$66 \$73

\$66 \$73

\$66 \$73







# Desde el Huerto

**JUGO DE NARANJA 480 ML** \$45

**JUGO VERDE 480 ML** \$50

Preparado con nopal, apio, manzana, espinaca y naranja.

**JUGO ROJO 480 ML** \$50

Elaborado con betabel naranja.

**LICUADO DE FRESA** \$55

Leche con fresas naturales.

**LICUADO DE CHOCOBANANA** \$55

Leche con chocolate y platano.

**LICUADO DE AVENA** \$55

Leche con manzana y avena.

# Tortas



**MOLE POBLANO** \$60

**COCHINITA PIBIL** \$62

**PIPIAN VERDE** \$60

**PIPIAN ROJO** \$60

**MILANESA** \$66

**SALCHICHA** \$60

**JAMON** \$54

**CHILAQUILES** \$60





# AMANECIENDO

## DESAYUNOS

+ \$57 CAFÉ REFILL  
IND.



### SINCRONIZADAS 2 PZAS

Tortilla de harina rellena de queso fundido y jamón acompañadas de ensalada, pico de gallo y guacamole

\$119

### MOLLETES 2 PZAS

Pan artesanal de la casa con frijoles refritos, queso manchego gratinado y pico de gallo. Puedes elegir acompañarlos con jamón o tocino o chorizo.

\$110

JAMÓN 60 GR  
TOCINO 40 GR +\$12  
CHORIZO 60 GR

### MOLLETES DE MOLE 2 PZAS

Pan artesanal de la casa con mole poblano, queso manchego gratinado, chorizo y pico de gallo.

\$122

# SIMPLEMENTE CHILAQUILES

+ \$57 CAFÉ REFILL

## CHILAQUILES

Totopos bañados en salsa verde o roja, servidos con crema, cebolla y aguacate con guarnición de frijoles refritos y queso.

IND.

\$122

## CHILAQUILES DE MOLE

Totopos bañados con nuestro tradicional mole poblano, servidos con pollo deshebrado 30 gr, queso, cebolla, crema, aguacate, lechuga, jitomate y frijoles refritos

\$169

## CHILAQUILES CON POLLO

Totopos bañados en salsa verde o roja, servidos con crema, cebolla, aguacate y pollo deshebrado con guarnición de frijoles refritos y queso.

\$159





# Pa' picotear

<b>QUESO FUNDIDO NATURAL</b>	<b>\$101</b>
<b>QUESO FUNDIDO CON CHORIZO</b>	<b>\$107</b>
<b>PAPAS A LA FRANCESA</b>	<b>\$83</b>
<b>QUICHE</b>	<b>\$150</b>

1 pieza de quiche de espinaca con queso y 1 pieza de quiche de carnes frías con queso, acompañados de ensalada de la casa .



# Hortalizas

**MANZANA** **\$63**  
Lechuga, manzana, queso manchego, arándanos, trozos de almendra, ajonjolí garapiñado y aderezo miel mostaza

**ATÚN** **\$63**  
Lechuga, pepino, jitomate, atún (70 gr) sazonado con mayonesa, mostaza, chile vinagre, jitomate y cebolla, cubierto con vinagreta mexicana

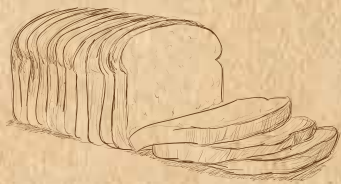




# ESCAPARON DEL CORRAL

ELIGE ACOMPAÑARLO CON ENSALADA O PAPAS A LA FRANCESA

## Escoge tu Pan



**MULTIGRANO**



**BAGEL**



**BAGUETTE**

Hierbas Finas o Tomate



**CUERNITO**



**CHAPATA**

## Elige la receta

### ROAST BEEF

Pan a elegir, roast beef (80 gr), queso manchego, espinaca, aguacate, jitomate, cebolla morada, mayonesa y aderezo pesto.

**BAGUETTE**  
\$187

**CHAPATA**  
\$187

### JAMÓN Y TOCINO

Pan a elegir, jamón de pavo (80 gr), tocino (30 gr) queso manchego, espinaca, manzana, aguacate, aderezo mayonesa chipotle, aderezo francés y rajas en vinagre

**BAGUETTE**  
\$131

**BAGEL**  
\$90

**CUERNITO**  
\$90

**MULTIGRANO**  
\$90

### QUESOS

Pan a elegir, queso oaxaca, queso manchego, queso crema, queso de cabra, espinaca, sazónador italiano, aderezo miel mostaza y rajas en vinagre

**BAGUETTE**  
\$131

**BAGEL**  
\$90

### CLUB SANDWICH

Emparedado de jamón de pavo (40 gr), pollo (30 gr), tocino 30 gr, queso manchego, pepino, jitomate, cebolla, lechuga, aguacate, aderezo de mayonesa chipotle y rajas en vinagre

**\$150**





Sujeto a cambio y disponibilidad.

# POSTRES



## TARTAS (pza.)

## PASTELES (ind.)

ELOTE	\$69
QUESO FRESA	\$87
CHOCOLATE	\$87
MOKA	\$87
CHEESECAKE rba.	\$87
RABBIT CAKE	\$87
CAPPUCCINO	\$87
SINFONÍA	\$87
RED VELVET	\$87

## GALLETAS

CHOCOMENTA	\$22
ALMENDRA	
ARANDANO	
CHOCOCHISPAS	
NUEZ	\$13
ROSCA CANELA	\$13

## CONCHA RELLENA \$68

Tradicional pan de concha relleno de nata, crema de avellanas o queso crema y mermelada.

## CREPA DE FRESA \$60

Rellena de queso crema y fresa.

## CREPA DE CHOCOBANANA \$65

Rellena de crema de avellana y platano.

## CREPA DE NATA \$70

Rellena de nata.

MANZANA	\$65
LIMÓN	
CHOCOLATE	
FRESA	
FRUTA	
NUEZ	
UVA	\$78
ZARZA	\$78
DE TEMPORADA	\$78

## POSTRES

GELATINA DE CAFÉ	\$33
GELATINA MOSAICO	\$22
GELATINA ROMPOPE	\$22
FLAN	\$35
STRUDEL DE MANZANA	\$82
BROWNIE	\$37
MUFFIN TRADICIONAL	\$28
MUFFIN DE FRUTOS ROJOS	\$28
BOLA DE HELADO	\$39

## POSTRES GOURMET

PASTEL SIN AZÚCAR pza.	\$90
------------------------	------





# PANADERIA

## PANADERÍA GOURMET

CHOCOLATÍN pza.	\$34
CROISSANT NATURAL pza.	\$18
CROISSANT DE ATE Y QUESO pza.	\$32
TACO DE QUESO Y ZARZA pza.	\$26
TACO DE CREMA DE AVELLANA pza.	\$26
CUADRO DE QUESO pza.	\$30

## PANERA DEL GALLO

Sujeto a cambio y disponibilidad. Precio por pieza

CANILLA	\$12	
CONCHA DE CHOCOLATE	\$18	
CONCHA DE VAINILLA	\$18	
TACO DE CHOCOLATE		
ABANICO		
CUERNITO		
LAUREL		
MANTECADA		\$17
TORNILLO		
NIDO DE PIÑA		
OREJA		
POLVORON		
REBANADA		
PANQUECITO	\$18	
NEGRITO	\$22	
DOMINÓ		
MIL HOJAS		\$22
RIEL		
Fresa Piña Zarzamora		
REBANADA PANQUÉ		\$26
REBANADA ROSCA	\$30	





# SUCURSALES

4 Poniente  
27 Poniente  
Monarca  
San Manuel  
Zócalo  
Periférico



@CAFETRESGALLOSMX