

## BEBIDAS

DE 7:00 AM - 1:00 PM

DOMINGOS Y DÍAS FESTIVOS DE 8:00 AM - 2:00 PM

CAFÉ DE COATEPEC VERACRUZ, FINCA PIEDRA PARADA. USAMOS LECHE SANTA CLARA. LA LECHE LIGHT Y DESLACTOSADA LIGHT NO TIENEN COSTO EXTRA.

	<i>Med</i>	<i>Gde</i>		<i>Med</i>	<i>Gde</i>
ESPRESSO AMERICANO	\$52	\$57	ESPRESSO	\$45	
CAPUCCINO CALIENTE/FRÍO	\$69	\$82	ESPRESSO DOBLE	\$54	
CAPUCCINO FRAPPÉ	\$74	\$85	CORTADO	\$46	
LATTE	\$69	\$82	DOBLE CORTADO	\$55	
CHAI LATTE CALIENTE/FRÍO	\$78	\$89	COLD BREW PAY MORA AZUL	\$82	
CHAI LATTE SUGAR FREE CALIENTE/FRÍO	\$78	\$89	COLD BREW PAY MORA AZUL C/ HORCHATA	\$82	
SELECCIÓN DE TÉ	\$48	\$55	COLD BREW PAY MORA AZUL C/ LECHE	\$82	
MATCHA LATTE CALIENTE/FRÍO	\$71	\$82	LATTE CARAMEL COCO CALIENTE/FRÍO <i>Nuevo!</i>	\$71	\$82
CAFÉ MOCHA CALIENTE/FRÍO	\$78	\$92	LATTE HORCHATA MENTA CALIENTE/FRÍO <i>Nuevo!</i>	\$71	\$82
ARROZ CON LECHE LATTE CALIENTE/FRÍO	\$79	\$93			
ARROZ CON LECHE LATTE FRAPPÉ	\$92	\$109			
CHOCOLATE CALIENTE	\$72	\$83	AGUA EMBOTELLADA STA. MARÍA	\$36	
			FÉLIX SCHORLE	\$67	
JUGOS NATURALES	\$71	\$88	SHOT DE CAFÉ EXTRA	\$16	
AGUAS FRESCAS	\$46	\$54	LECHE DE SOYA/ALMENDRA	\$16	
AGUA NATURAL HETHE	\$55		NOT MILK LIGERA	\$16	
AGUA MINERAL HETHE	\$55		CREMA BATIDA	\$16	
BÚHO SODA TAMARINDO/COLA <i>Nuevo!</i>	\$77		JARABÉ CREMA IRLANDESA / AVELLANA / MENTA / VAINILLA / VAINILLA SUGAR FREE	\$16	

## POSTRES

TARTA DE FRUTOS ROJOS \$124  
CON GANACHE DE CHOCOLATE BLANCO

CHEESECAKE DE REQUESÓN \$109  
CON MERMELEDA DE CHABACANO

GELATINA DE MOSAICO \$49  
CON SALSA DE MANGO

CREMOSO DE LIMÓN \$69  
CON GALLETA DE VAINILLA Y TROZOS DE KIWI Y FRESA

FLAN DE ELOTE \$69  
CON SALSA DE CAJETA Y FRUTOS ROJOS

## DESAYUNOS

### COMPLEMENTOS

- POLLO DESHEBRADO (+\$73)
- CECINA DE YECAPIXTLA (+\$89)
- PASTOR EL CALIFR (+\$73)
- CHORIZO VERDE DE TOLUCA (+\$50)
- TOCINO (+\$55)
- JAMÓN DE PAVO (+\$63)
- DIVORCIADOS CON JAMÓN Y CHORIZO (+\$63)
- HUEVO FRITO (+\$37)

<b>ORDEN DE FRUTA DE TEMPORADA</b> 🍏 MÁS YOGURT Y/O GRANOLA HECHA EN CASA (+\$37)	<b>\$99</b>
<b>SINCRONIZADAS</b> 🍏 DE QUESILLO CON JAMÓN DE PAVO Y SALSA MEXICANA	<b>\$141</b>
<b>TRÍO DE TLACOYOS + AGREGA COMPLEMENTO</b> UNO RELLENO DE FRIJOL Y DOS DE REQUESÓN CON ENSALADA DE NOPALES A LA MEXICANA Y QUESO FRESCO	<b>\$109</b>
<b>SOPES (3) + AGREGA COMPLEMENTO</b> CON FRIJOLES REFritos, CREMA, QUESO FRESCO, CILANTRO, AGUACATE Y POLVO DE QUELITES	<b>\$84</b>
<b>SOPES DE NOPAL (3) + AGREGA COMPLEMENTO</b> PREPARADOS CON MASA DE NOPAL CON FRIJOLES REFritos, CREMA, QUESO FRESCO, CILANTRO, AGUACATE Y POLVO DE QUELITES	<b>\$99</b>
<b>DESAYUNO DE CAMPEONES</b> DOS HUEVOS ESTRELLADOS, SALCHICHA DE DESAYUNO, TOCINO, CHILAQUILES VERDES O ROJOS Y DOS HOT CAKES CON MANTEQUILLA Y JARABE MAPLE O MERMELADA DE LA CASA	<b>\$223</b>
<b>MOLLETES + AGREGA COMPLEMENTO</b> BAGUETTE CON MIX DE QUESOS, FRIJOLES REFritos Y SALSA MEXICANA	<b>\$127</b>
<b>QUESAPIBILES (2)</b> <i>Nuevos!</i> QUESADILLAS DE COCHINITA PIBIL, DORADAS AL COMAL, QUESO, SALSA XNIPEC Y AGUACATE	<b>\$145</b>
<b>ENCHILADAS VERDES (4)</b> DE POLLO CON CREMA, QUESO FRESCO, CEBOLLA BLANCA, AGUACATE Y CILANTRO	<b>\$179</b>
<b>ENCHILADAS SUIZAS (4)</b> DE POLLO, BAÑADAS EN SALSA VERDE SUIZA, QUESO GOUDA, AGUACATE Y CILANTRO	<b>\$199</b>
<b>ENMOLADAS (4)</b> DE POLLO CON QUESO FRESCO, CREMA, CEBOLLA BLANCA, AGUACATE Y CILANTRO	<b>\$194</b>
<b>ENFRIJOLADAS (4)</b> DE POLLO, SALSA DE AYOCOTE MORADO, CREMA, AGUACATE, CEBOLLA MORADA Y QUESO CHIAPAS RAYADO	<b>\$149</b>

## HUEVOS Y OMELETTES CAMBIA POR SÓLO CLARAS (+\$29)

<b>HUEVOS A LA MEXICANA</b> HUEVOS REVUELTOS CON JITOMATE, CEBOLLA Y CHILE, ACOMPAÑADOS DE FRIJOLES REFritos CON QUESO CHIAPAS	<b>\$119</b>
<b>HUEVOS RANCHEROS</b> HUEVOS ESTRELLADOS MONTADOS EN TORTILLA DE MAÍZ, BAÑADOS EN SALSA ROJA, CON POLVO DE CHICHARRÓN Y CILANTRO, ACOMPAÑADOS DE FRIJOLES REFritos CON QUESO CHIAPAS	<b>\$129</b>
<b>HUEVOS TIRADOS</b> HUEVOS REVUELTOS CON FRIJOLES DE LA OLLA, PLÁTANO MACHO FRITO, QUESO PANELA, CHILE SERRANO, CEBOLLA MORADA Y CILANTRO	<b>\$119</b>
<b>HUEVOS CON MACHACA A LA MEXICANA</b> CON SALSA DE CHILE GUAJILLO, FRIJOLES REFritos Y QUESO FRESCO, ACOMPAÑADOS DE TORTILLAS DE HARINA	<b>\$189</b>

## HUEVOS Y OMELETES

<b>HUEVOS ESTRELLADOS DIVORCIADOS</b> SOBRE TORTILLA DE MAÍZ, BAÑADOS EN SALSA ROJA Y VERDE, POLVO DE CHICHARRÓN Y CILANTRO, ACOMPAÑADOS DE FRIJOLES REFritos CON QUESO CHIAPAS	<b>\$129</b>
<b>HUEVOS REVUELTOS CON JAMÓN DE PAVO</b> 🍴 ACOMPAÑADOS DE FRIJOLES REFritos CON QUESO CHIAPAS	<b>\$134</b>
<b>OMELETTE DE CHAMPIÑONES CON QUESO OAXACA</b> SERVIDO CON SALSA VERDE, CEBOLLA Y CILANTRO, ACOMPAÑADO DE FRIJOLES REFritos CON QUESO CHIAPAS	<b>\$179</b>
<b>OMELETTE DE QUESO DE CABRA CON ESPINACA</b> SERVIDO CON CALDILLO DE JITOMATE Y FLOR DE CALABAZA DESHIDRATADA, ACOMPAÑADO DE FRIJOLES REFritos CON QUESO CHIAPAS	<b>\$185</b>
<b>OMELETTE RELLENO DE CHILAQUILES</b> CON SALSA DE CHILE CASCABEL, POLVO DE CHICHARRÓN, QUESO FRESCO, AGUACATE, CEBOLLA MORADA, CILANTRO, CREMA, ACOMPAÑADO DE FRIJOLES REFritos CON QUESO CHIAPAS	<b>\$159</b>

## ENTREPANES

ELABORADOS CON PAN HORNEADO DIARIAMENTE EN NUESTRA PANADERÍA.

<b>SÁNDWICH DE CLARAS</b> CON ESPINACA, QUESO CREMA, CHAMPIÑONES Y REQUESÓN EN PAN BRIOCHE HECHO EN CASA, ACOMPAÑADO DE ENSALADA VERDE CON VINAGRETA PELTRE	<b>\$164</b>
<b>SÁNDWICH DE HUEVO</b> CON JAMÓN DE PAVO Y QUESO GOUDA EN PAN DE CAJA HECHO EN CASA	<b>\$164</b>
<b>SÁNDWICH DE PAN DE CAJA INTEGRAL</b> 🍴 CON JAMÓN DE PECHUGA DE PAVO, QUESO PANELA, ARÚGULA, JITOMATE, MAYONESA Y ADEREZO DE MOSTAZA Y MIEL, ACOMPAÑADO DE ENSALADA VERDE CON VINAGRETA PELTRE	<b>\$181</b>
<b>SÁNDWICH DE SIRLOIN PRIME</b> CON COSTRA DE QUESO, CHILE CHIPOTLE, AGUACATE Y FRIJOLES REFritos EN PAN DE CACAO (HECHO CON NUEZ DE LA INDIA), ACOMPAÑADO DE ENSALADA VERDE CON VINAGRETA PELTRE	<b>\$239</b>
<b>SÁNDWICH MONTE CRISTO</b> 🍴 CON JAMÓN DE PECHUGA DE PAVO Y QUESO GOUDA EN PAN DE CAJA, ESPOLVOREADO CON AZÚCAR GLASS, ACOMPAÑADO DE ENSALADA VERDE CON VINAGRETA PELTRE	<b>\$219</b>
<b>GRILLED CHEESE SÁNDWICH</b> 🍴 CON QUESO CHEEDAR, MIX DE QUESOS, QUESO GOUDA GRATINADOS Y MAYONESA DE CHIPOTLE EN PAN BRIOCHE HECHO EN CASA, ACOMPAÑADO DE PAPAS CRUJIENTES CON POLVO DE CHILES	<b>\$199</b>
<b>MONTADO DE PAVO ROSTIZADO CON HIERBAS</b> SOBRE PAN RÚSTICO CON FRIJOL, QUESO PANELA, MAYONESA, AGUACATE Y ENSALADA DE ARÚGULA CON VERDOLAGAS, RÁBANO Y MOSTAZA ANTIGUA	<b>\$189</b>
<b>AVOCADO TOAST</b> CON QUESO MOZZARELLA, AGUACATE, JITOMATES CHERRY, ENSALADA VERDE, HUEVO AL GUSTO Y REDUCCIÓN DE BALSÁMICO	<b>\$179</b>

## ENTREPANES

ELABORADOS CON PAN HORNEADO DIARIAMENTE EN NUESTRA PANADERÍA.

<b>TOAST DE SALMÓN CURADO</b> CON JOCOQUE, HUEVO COCIDO, ACEITUNA NEGRA Y ALCAPARRAS, ACOMPAÑADO DE ENSALADA VERDE	<b>\$219</b>
<b>CROISSANT DE CLARAS</b> CROISSANT HECHO EN CASA, QUESO GOUDA Y MAYONESA DE CHIPOTLE	<b>\$144</b>
<b>CROISSANT DE JAMÓN DE PAVO</b> 🍴 CROISSANT HECHO EN CASA, MIX DE QUESOS Y MAYONESA DE CHIPOTLE	<b>\$159</b>
<b>BAGUETTE DE PECHUGA DE POLLO</b> CON PEPINO, GUACAMOLE, MAYONESA CHIPOTLE, CEBOLLA MORADA, JITOMATE, LECHUGA, VINAGRETA PELTRE Y QUESO FRESCO, ACOMPAÑADA DE PAPAS CRUJIENTES CON POLVO DE CHILES	<b>\$179</b>
<b>BAGUETTE FRENCH DIP</b> CON SIRLOIN PRIME, MIX DE QUESOS, CEBOLLA CAMELIZADA, MAYONESA, ARÚGULA Y ADEREZO DE MOSTAZA Y MIEL, CON JUGO DE CARNE PARA REMOJAR, ACOMPAÑADA DE PAPAS CRUJIENTES CON POLVO DE CHILES	<b>\$279</b>
<b>TORTA DE MILANESA DE RES</b> CON JITOMATE, CEBOLLA, LECHUGA, FRIJOLES, GUACAMOLE Y QUESO PANELA, ACOMPAÑADA DE ENSALADA VERDE CON VINAGRETA PELTRE	<b>\$234</b>

## CHILAQUILES

### COMPLEMENTOS

◆ POLLO DESHEBRADO (+\$73) ◆ CECINA DE YECAPIXTLA (+\$89) ◆ PASTOR <sup>TRADICIONAL</sup> ~~ET~~ CALIFR (+\$73) ◆ HUEVO FRITO (+\$37)

<b>CHILAQUILES ROJOS, VERDES O DIVORCIADOS</b> CON CREMA, QUESO FRESCO Y CEBOLLA BLANCA ACOMPAÑADO DE BOLILLO	<b>\$126</b>
<b>CHILAQUILES CON SALSA DE CHILE CASCABEL</b> CON QUESO FRESCO, CEBOLLA MORADA, CREMA, CILANTRO Y POLVO DE CHICHARRÓN, ACOMPAÑADO DE BOLILLO	<b>\$179</b>
<b>CHILAQUILES POBLANOS</b> EN SALSA CREMOSA DE CHILE POBLANO, QUESO GRATINADO, CHORIZO VERDE, CEBOLLA MORADA Y CILANTRO	<b>\$199</b>
<b>GUARNICIÓN DE CHILAQUILES ROJOS, VERDES O DIVORCIADOS</b> SERVIDOS CON EL PLATO DE TU PREFERENCIA	<b>\$57</b>

## LO DULCE

AGREGA TOCINO (+\$55)

<b>PAN FRANCÉS</b> 🍴 DE PAN BRIOCHE CON JARABE DE MAPLE Y FRUTOS ROJOS	<b>\$159</b>
<b>HOT CAKES</b> 🍴 CON AMARANTO, FRUTA DE TEMPORADA, MANTEQUILLA Y JARABE DE MAPLE O MERMELADA DE LA CASA O MIEL DE ABEJA	<b>\$169</b>
<b>BISQUETS</b> A LA PLANCHA CON MANTEQUILLA CON MERMELADA HECHA EN CASA	<b>\$106</b>
<b>CONCHA CON NATA</b> CONCHA HECHA EN CASA DE CHOCOLATE O VAINILLA	<b>\$102</b>

## BEBIDAS

DE 1:00 PM - 11:00 PM

SÁBADOS DE 2:00 PM A 11:00 PM DOMINGOS Y DÍAS FESTIVOS DE 2:00 PM A 10:00 PM

CAFÉ DE COATEPEC VERACRUZ, FINCA PIEDRA PARADA. USAMOS LECHE SANTA CLARA. LA LECHE LIGHT Y DESLACTOSADA LIGHT NO TIENEN COSTO EXTRA.

	<i>Med</i>	<i>Gde</i>		<i>Med</i>	<i>Gde</i>
ESPRESSO AMERICANO	\$52	\$57	ESPRESSO	\$45	
CAPUCCINO CALIENTE/FRÍO	\$69	\$82	ESPRESSO DOBLE	\$54	
CAPUCCINO FRAPPÉ	\$74	\$85	CORTADO	\$46	
LATTE	\$69	\$82	DOBLE CORTADO	\$55	
CHAI LATTE CALIENTE/FRÍO	\$78	\$89	COLD BREW PAY MORA AZUL	\$82	
CHAI LATTE SUGAR FREE CALIENTE/FRÍO	\$78	\$89	COLD BREW PAY MORA AZUL C/ HORCHATA	\$82	
SELECCIÓN DE TÉ	\$48	\$55	COLD BREW PAY MORA AZUL C/ LECHE	\$82	
MATCHA LATTE CALIENTE/FRÍO	\$71	\$82	LATTE CARAMEL COCO CALIENTE/FRÍO <i>Nuevo!</i>	\$71	\$82
CAFÉ MOCHA CALIENTE/FRÍO	\$78	\$92	LATTE HORCHATA MENTA CALIENTE/FRÍO <i>Nuevo!</i>	\$71	\$82
ARROZ CON LECHE LATTE CALIENTE/FRÍO	\$79	\$93			
ARROZ CON LECHE LATTE FRAPPÉ	\$92	\$109			
CHOCOLATE CALIENTE	\$72	\$83	AGUA EMBOTELLADA STA. MARÍA	\$36	
			FÉLIX SCHORLE	\$67	
JUGOS NATURALES	\$71	\$88	SHOT DE CAFÉ EXTRA	\$16	
AGUAS FRESCAS	\$46	\$54	LECHE DE SOYA/ALMENDRA	\$16	
AGUA NATURAL HETHE	\$55		NOT MILK LIGERA	\$16	
AGUA MINERAL HETHE	\$55		CREMA BATIDA	\$16	
BÚHO SODA TAMARINDO/COLA <i>Nuevo!</i>	\$77		JARABE CREMA IRLANDESA / AVELLANA / MENTA / VAINILLA / VAINILLA SUGAR FREE	\$16	

## POSTRES

TARTA DE FRUTOS ROJOS \$124  
CON GANACHE DE CHOCOLATE BLANCO

CHEESECAKE DE REQUESÓN \$109  
CON MERMELADA DE CHABACANO

GELATINA DE MOSAICO \$49  
CON SALSA DE MANGO

CREMOSO DE LIMÓN \$69  
CON GALLETA DE VAINILLA Y TROZOS DE KIWI Y FRESA

FLAN DE ELOTE \$69  
CON SALSA DE CAJETA Y FRUTOS ROJOS

## ENTRADAS

### COMPLEMENTOS

● POLLO DESHEBRADO (+\$73) ● CECINA DE YECAPIXTLA (+\$89) ● PASTOR TAQUERIA EL CALIFR (+\$73) ● CHORIZO VERDE DE TOLUCA (-\$50)

<b>ORDEN DE GUACAMOLE</b> CON JITOMATE, CEBOLLA BLANCA, CILANTRO Y CHILE MANZANO, ACOMPAÑADO DE CEBOLLA CARAMELIZADA Y CHICHARRÓN SECO	<b>\$119</b>
<b>SOPES (3) + AGREGA COMPLEMENTO</b> CON FRIJOL REFritos, CREMA, QUESO FRESCO, CILANTRO, AGUACATE Y POLVO DE QUELITES	<b>\$84</b>
<b>SOPES DE NOPAL (3) + AGREGA COMPLEMENTO</b> PREPARADOS CON MASA DE NOPAL CON FRIJOL REFritos, CREMA, QUESO FRESCO, CILANTRO, AGUACATE Y POLVO DE QUELITES	<b>\$99</b>
<b>TRÍO DE TLACOYOS + AGREGA COMPLEMENTO</b> UNO RELLENO DE FRIJOL Y DOS DE REQUESÓN CON ENSALADA DE NOPALES A LA MEXICANA Y QUESO FRESCO	<b>\$109</b>
<b>FIDEO SECO 🍷</b> CON CREMA, QUESO FRESCO Y AGUACATE.	<b>\$99</b>

## SOPAS

<b>SOPA DE VERDURAS</b> CON CALDILLO DE JITOMATE Y VERDURAS MEZCLADAS CON PASTA DE MUNICIONES	<b>\$89</b>
<b>SOPA AGUASCALIENTES 🍷</b> CALDO DE POLLO CON UN TOQUE DE CREMA CON CHILE POBLANO, FLOR DE CALABAZA, GRANOS DE ELOTE, QUESILLO Y POLLO DESHEBRADO	<b>\$99</b>
<b>SOPA DE TORTILLA</b> CON CREMA, QUESO FRESCO, AGUACATE Y CHILE PASILLA	<b>\$109</b>
<b>CALDO DE POLLO CON PASTA DE CARACOL</b> CON POLLO DESHEBRADO, QUESO PANELA, AGUACATE, ARÚGULA, BERROS, CEBOLLA Y CHILE SERRANO	<b>\$109</b>

## ENSALADAS

COMPLEMENTO ● PECHUGA ASADA (-\$71)

<b>ENSALADA VERDE</b> CON QUELITES CENIZOS, ELOTE BABY ASADO, QUESO DE CABRA, LECHUGA, ESPINACA, GERME DE ALFALFA Y VINAGRETA DE MOSTAZA Y MIEL	<b>\$133</b>
<b>ENSALADA DE BETABEL</b> MEZCLA DE LECHUGAS, CUBOS DE BETABEL ROSTIZADOS, ALMENDRA CARAMELIZADA, QUESO DE CABRA, SUPREMAS DE NARANJA Y VINAGRETA DE NARANJA	<b>\$145</b>
<b>ENSALADA CÉSAR CON TOCINO CRUJIENTE</b> CORAZONES DE LECHUGA, QUESO PARMESANO, CRUTÓN DE PAN ARTESANAL Y ADEREZO CÉSAR	<b>\$145</b>

## PLATILLOS

### COMPLEMENTOS

● TOCINO (+\$55) ● JAMÓN DE PAVO (+\$63) ● DIVORCIADOS CON JAMÓN Y CHORIZO (+\$63) ● CHORIZO VERDE DE TOLUCA (\$50)

<b>PECHUGA GRATINADA</b> EMPANIZADA, SALSA DE JITOMATE CON ALBAHACA, GRATINADA CON QUESO GOUDA Y ACOMPAÑADA DE FIDEO SECO	\$219
<b>QUESAPIBILES (2)</b> <i>Nuevo!</i> QUESADILLAS DE COCHINITA PIBIL, DORADAS AL COMAL, QUESO, SALSA XNIPEC Y AGUACATE	\$145
<b>ALBÓNDIGAS EN SALSA ROJA</b> QUESO CHIAPAS Y ARROZ ROJO, ACOMPAÑADAS DE TORTILLAS DE MAÍZ	\$174
<b>TORTITAS DE CARNE DE RES</b> EN SALSA VERDE TATEMADA, CEBOLLA MORADA Y CILANTRO, ACOMPAÑADAS DE FRIJOLE NEGROS Y TORTILLAS DE MAÍZ	\$174
<b>TAMPIQUEÑA</b> DE FILETE DE RES CON GUACAMOLE, ENCHILADA VERDE, RAJAS CON CREMA, FRIJOLE REFritos CON QUESO CHIAPAS Y TORTILLAS DE MAÍZ	\$249
<b>PUNTAS DE RES EN SALSA DE CHILE PASILLA</b> PAPA CAMBRAY, NOPALES, CHICHARRÓN TROCEADO Y CILANTRO, ACOMPAÑADAS DE FRIJOLE DE LA OLLA DE EL CALIFR	\$234
<b>MILANESA DE POLLO EMPANIZADA</b> SERVIDA CON ENSALADA VERDE Y VINAGRETA PELTRE, ACOMPAÑADA DE PAPAS CRUJIENTES CON POLVO DE CHILES	\$184
<b>SMASH BURGER + AGREGA TOCINO</b> <i>Y</i> EN PAN SUAVE, VINAGRETA ESPECIAL DEL CHEF Y QUESO CHEDDAR, ACOMPAÑADA DE PAPAS CRUJIENTES CON POLVO DE CHILES	\$229
<b>BURRITO DE SIRLOIN PRIME</b> CON QUESO FRESCO, AGUACATE Y FRIJOLE, ACOMPAÑADO DE PAPAS CRUJIENTES CON POLVO DE CHILES Y QUESO PARMESANO, SERVIDO CON SALSA DE CHILE CUARESMENO	\$219
<b>NOPALES CON QUESO PANELA ASADO</b> EN SALSA DE CHILE PASILLA, CON AGUACATE, CEBOLLA MORADA Y CILANTRO	\$109
<b>FLAUTAS DORADAS (3)</b> DE TINGA DE POLLO, CREMA, QUESO FRESCO Y LECHUGA	\$141
<b>ENCHILADAS VERDES (4)</b> DE POLLO, CON CREMA, QUESO FRESCO, CEBOLLA BLANCA, AGUACATE Y CILANTRO	\$179
<b>ENCHILADAS SUIZAS (4)</b> DE POLLO, BANADAS EN SALSA VERDE SUIZA, QUESO GOUDA, AGUACATE Y CILANTRO	\$199
<b>ENMOLADAS (4)</b> DE POLLO CON QUESO FRESCO, CREMA, CEBOLLA BLANCA, AGUACATE Y CILANTRO	\$194
<b>ENFRIJOLADAS (4)</b> DE POLLO, SALSA DE AYOCOTE MORADO, CREMA, AGUACATE, CEBOLLA MORADA Y QUESO CHIAPAS RAYADO	\$149
<b>SINCRONIZADAS</b> <i>Y</i> DE QUESILLO CON JAMÓN DE PAVO Y SALSA MEXICANA	\$141
<b>MOLLETES + AGREGA COMPLEMENTO</b> BAGUETTE CON MIX DE QUESOS, FRIJOLE REFritos Y SALSA MEXICANA	\$127

## ENTREPANES

ELABORADOS CON PAN HORNEADO DIARIAMENTE EN NUESTRA PANADERÍA.

<b>SÁNDWICH DE PAN DE CAJA INTEGRAL</b> CON JAMÓN DE PECHUGA DE PAVO, QUESO PANELA, ARÚGULA, JITOMATE, MAYONESA Y ADEREZO DE MOSTAZA Y MIEL, ACOMPAÑADO DE ENSALADA VERDE CON VINAGRETA PELTRE	\$181
<b>SÁNDWICH DE SIRLOIN PRIME</b> CON COSTRA DE QUESO, CHILE CHIPOTLE, AGUACATE Y FRIJOLE REFritos EN PAN DE CACAO (HECHO CON NUEZ DE LA INDIA), ACOMPAÑADO DE ENSALADA VERDE CON VINAGRETA PELTRE	\$239
<b>GRILLED CHEESE SÁNDWICH</b> <i>Y</i> CON QUESO CHEDDAR, MIX DE QUESOS, QUESO GOUDA GRATINADOS Y MAYONESA DE CHIPOTLE EN PAN BRIOCHE HECHO EN CASA, ACOMPAÑADO DE PAPAS CRUJIENTES CON POLVO DE CHILES	\$199

## ENTREPANES

ELABORADOS CON PAN HORNEADO DIARIAMENTE EN NUESTRA PANADERÍA.

<b>BAGUETTE DE PECHUGA DE POLLO</b> CON PEPIÑO, GUACAMOLE, MAYONESA CHIPOTLE, CEBOLLA MORADA, JITOMATE, LECHUGA, VINAGRETA PELTRE Y QUESO FRESCO, ACOMPAÑADA DE PAPAS CRUJIENTES CON POLVO DE CHILES	\$179
<b>BAGUETTE FRENCH DIP</b> CON SIRLOIN PRIME, MIX DE QUESOS, CEBOLLA CARAMELIZADA, MAYONESA, ARÚGULA Y ADEREZO DE MOSTAZA Y MIEL, CON JUGO DE CARNE PARA REMOJAR, ACOMPAÑADA DE PAPAS CRUJIENTES CON POLVO DE CHILES	\$279
<b>TORTA DE MILANESA DE RES</b> CON JITOMATE, CEBOLLA, LECHUGA, FRIJOL, GUACAMOLE Y QUESO PANELA, ACOMPAÑADA DE ENSALADA VERDE CON VINAGRETA PELTRE	\$234
<b>MONTADO DE PAVO ROSTIZADO CON HIERBAS</b> SOBRE PAN RÚSTICO CON FRIJOL, QUESO PANELA, MAYONESA, AGUACATE Y ENSALADA DE ARÚGULA CON VERDOLAGAS, RABANO Y MOSTAZA ANTIGUA	\$189
<b>AVOCADO TOAST</b> CON QUESO MOZZARELLA, AGUACATE, JITOMATES CHERRY, ENSALADA VERDE, HUEVO AL GUSTO Y REDUCCIÓN DE BALSÁMICO	\$179
<b>TOAST DE SALMÓN CURADO</b> CON JOCOQUE, HUEVO COCIDO, ACEITUNA NEGRA Y ALCAPARRAS ACOMPAÑADO DE ENSALADA VERDE	\$219
<b>CROISSANT DE JAMÓN DE PAVO</b> CROISSANT HECHO EN CASA, MIX DE QUESOS Y MAYONESA DE CHIPOTLE	\$159

## CHILAQUILES

### COMPLEMENTOS

◆ POLLO DESHEBRADO (+\$73) ◆ CECINA DE YECAPIXTLA (+\$89) ◆ PASTOR EL CALIFRA (+\$73) ◆ HUEVO FRITO (+\$37)

<b>CHILAQUILES ROJOS, VERDES O DIVORCIADOS</b> CON CREMA, QUESO FRESCO Y CEBOLLA BLANCA ACOMPAÑADO DE BOLILLO	\$126
<b>CHILAQUILES CON SALSA DE CHILE CASCABEL</b> CON QUESO FRESCO, CEBOLLA MORADA, CREMA, CILANTRO Y POLVO DE CHICHARRÓN, ACOMPAÑADO DE BOLILLO	\$179
<b>CHILAQUILES POBLANOS</b> EN SALSA CREMOSA DE CHILE POBLANO, QUESO GRATINADO, CHORIZO VERDE, CEBOLLA MORADA Y CILANTRO	\$199
<b>GUARNICIÓN DE CHILAQUILES ROJOS, VERDES O DIVORCIADOS</b> SERVIDOS CON EL PLATO DE TU PREFERENCIA	\$57

## LO DULCE

AGREGA TOCINO (+\$55)

<b>PAN FRANCÉS</b> DE PAN BRIOCHE CON JARABE DE MAPLE Y FRUTOS ROJOS.	\$159
<b>BISQUETS</b> A LA PLANCHA CON MANTEQUILLA CON MERMELADA HECHA EN CASA	\$106
<b>CONCHA CON NATA</b> CONCHA HECHA EN CASA DE CHOCOLATE O VAINILLA	\$102