

Carpaccio de Salmón \$120

Láminas de salmón, alcaparras, cebolla, aceitunas negras, limón, salsas y aceite de olivo, acompañado de pan calentito.

Saladitos (En Chapata)

Clásico	\$69
Jamón de pavo horneado, q. manchego, lechuga, jitomate, mayonesa y cebolla.	
Ecléctico	\$82
Pollo a la bbq, queso de cabra, jitomate, cebolla morada y lechuga.	
Carnívoro	\$99
Arrachera marinada, gouda, jitomate, cebolla morada, lechuga y chimichurri.	
Alternativo	\$99
Salmón asado, jitomate, cebolla morada, lechuga, mango(temporada) y q.crema.	
Campirano	\$85
Jamón serrano, manchego, jitomate, lechuga y alioli.	
Fígaro	\$85
Serrano doble, queso crema, jitomates deshidratados, y chipotle dulce.	
Ligerito	\$75
Jitomate, queso gouda, q. de cabra, pesto y jitomates deshidratados.	
Granjero	\$79
Pollo asado, mostaza dijon, gouda, aguacate, jitomate, lechuga y mayonesa.	
Fiordo	\$99
Salmón a la parrilla, q. crema, alcaparras, cebollas moradas y jitomates.	
Pionero	\$85
Pollo, queso de cabra, pesto de almendras y albahaca, aguacate.	

Croque-Monsieur

(Sandwich de pan de magia, con ensalada*)

Croque Monsieur*	\$72
Jamón de pavo, gouda, gruyère, mostaza, mayonesa y salsa bechamel.	
Croque Madame*	\$80
El mismo de arriba, con un huevo estrellado encima.	
Croque Serrano*	\$82
Jamón serrano, gouda, gruyère, mostaza, mayonesa y salsa bechamel.	
Croque Eloise	\$58
Queso crema, fresas, manzana, almendras y miel.	

Molletes 11:11 \$86

Chapata, queso gouda, frijoles, aceitunas negras, acompañados de pico de gallo.

Molletes de Arrachera \$120

Los clásicos molletes con arrachera, frijoles, manchego y pico de gallo.

Ensaladas

(Todas en cama de lechuga)

3 Estaciones	\$95
Manzana, tocino, nueces, queso edam, q. de cabra y aderezo balsámico.	
Tuna Special	\$88
Atún con con mayonesa y alcaparras, cebollas, aguacate, jitomate y aceite de olivo.	
11:11	\$86
Pollo a la bbq, ajonjolí, jitomate, cebolla y ranch.	
Dulcinea	\$80
Manzana, queso crema, arándanos, nueces y aderezo dulce.	
Campesina	\$98
Filete de pollo, cacahuates, vinagre balsámico, queso de cabra y tocino.	
Casi Griega	\$80
Aceitunas negras, jitomate, ajonjoli, q. cabra, cebolla morada, aguacate y ad. blanco.	
Mirasole	\$94
Fresas, jamón serrano, q. cabra, pepitas caramelizadas, lechuga y balsámico.	
Medieval	\$110
Salmón, q. de cabra, ajonjolí caramelizado, lechuga, arándanos y aderezo de fresa.	

Croissants & Sandwiches

Croissant Salado	\$53
Jamón y queso gouda con jitomate, lechuga y mayonesa.	
Croissant Biarritz	\$68
Jamón serrano, queso de cabra, cebollas caramelizadas y jitomates.	
Croissant Monet	\$63
Pollo, queso edam y aderezo de chipotle dulce, jitomate, lechuga.	
Sandwich de Atún	\$60
Atún con mayonesa, jitomate, cebolla, aguacate y lechuga.	
Pesto Sandwich	\$50
Lechuga, aguacate, gouda, queso de cabra y pesto.	
Sandwich Martina	\$62
Aguacate, tocino, jitomate deshidratados, 1 huevo pochado.	

Crepas Saladas

Queso Edam y jamón	\$70
Tres quesos	\$78
Edam, gouda, queso de cabra.	
Salmón	\$99
Salmón, queso crema y alcaparras.	
Bayona	\$75
Jamón serrano, q. crema, pesto.	

Quiero Postre...

Pastel de Zanahoria	\$62
Volcán de chocolate	\$69
Con centro líquido de chocolate, acompañado de helado de vainilla. (20min)	
Panqué de la casa	\$46
A base de nata y nuez.	
Tiramisú	\$55
Postre en capas, a base de queso, café y chocolate.	
Carlota de limón	\$45
Tarta de Manzana(15min)	\$65
Con un toque de canela, nueces y helado de vainilla.	
Bruce Cake	\$75
Helado de vainilla	\$35

Crepas Dulces

Nutella	\$66
Nutella platano o fresa	\$72
Mermelada de fresa y queso crema	\$62
Mermelada de moras y queso crema	\$62
Cajeta y queso crema	\$62
Crepa especial	\$75
Fresas, platano, helado vainilla (chocolate o cajeta).	
Manzana	\$72
Manzana tibia, q.crema y helado de vainilla.	

*Ingrediente extra \$12

Panadería & Waffles

Conchitas con nata (2)	\$42
Croissant solo	\$18
Croissant con:	\$35
Nutella /Mermelada/Queso y Miel.	
Waffles Noisette	\$80
Con nutella, helado de vainilla, fresas y queso crema.	
Waffles 11:11	\$70
Con fresas, panna, helado de vainilla y chocolate.	
Parfait de yogurth	\$45
Yogurth, salsa de fresa, fruta de temporada, cereales y miel.	

Bebidas Calientes

Americano	\$32
Americano con panna	\$36
Americano cortado	\$35
Expresso	\$32
Expresso con panna	\$35
Expresso cortado	\$33
Macchiato	\$35
Mokka	\$43
Mokka Blanco	\$45
Capuchino	\$43
Capuchino Cajeta	\$45
Capuchino Baileys	\$65
Capuchino Jack Daniels	\$75
Latte	\$43
Latte sabores	\$48
Avellana, Irish Cream, Vainilla o Almendras	
Chocolate Blanco u Oscuro	\$44
Vainilla Hot	\$42
Chai Vainilla/Especiales/Manzana	\$47
Choco-chai	\$47
Chocomenta Blanco u Oscuro	\$46
Red Velvet	\$48
Taro	\$46
Coco	\$46
Matcha	\$46
Matcha c/menta	\$48
Horchata con nuez	\$46
Capuchino Rompope	\$59
Carga de café extra	\$12



Vino

Copa de vino de la casa	\$60
Botella de vino de la casa 750ml	\$220
Copa de cleriquot	\$65
Vino Caliente	\$48



Cerveza: Victoria/Corono/León 355ml

Negra Modelo 355ml	\$40
Modelo Especial 355ml	\$40
Stella Artois 300ml	\$50
+ Mix Salsas, Clamato y Limón	\$20
Clamato Mineral 450ml	\$50

Quiero beber...



Frappés y Frios

(a base de café)

	(M) 350ml.	(G) 470ml.
Capuchino	\$53	\$60
Capuchino Cajeta	\$57	\$64
Capuchino Almendra	\$57	\$64
Capuchino Banana	\$57	\$64
Capuchino Baileys	\$72	\$80
Mokka	\$53	\$60
Mokka blanco	\$53	\$60
Capuchino oreo	\$53	\$60
Mazapuchino	\$53	\$60
Rompope Latte	\$60	\$70
Capuchino Turín	\$72	\$80
Frutas del bosque (moras, berries, fresas)	\$58	\$70
Chai Vainilla/Especias/Manzana-Canela		
Rompope Latte		
Choco_chai		
Taro (de origen asiatico, muy rico)		
Coco		
Chocolate oscuro/blanco		
Chocomenta oscuro/blanco		
Matcha		
Nutella		
Red Velvet		
Horchata con nuez		
Matcha con menta		

Otros



Limonada 450ml	\$35
Sodas Italianas pops o jellys 450ml	\$60
Fresa, mango, limón, blueberry, durazno, maracuyá, sandia, lychee y manzana verde.	
*Pops o jellys extra	\$15
Sodas italianas sencillas 450ml	\$45
Refresco de lata 355ml	\$29
Agua embotellada 600ml	\$25
Agua Mineral Perrier 330ml.	\$40

Cocteles y Destilados

El consumo excesivo de estos productos son nocivos para la salud.
Venta de alcohol. mayores de 18 años.

Mojito	\$70
Gin de frutos rojos	\$110
Carajillo. Expresso + Licor del 43 (1.5 oz)	\$75
Carajillo + Helado (1.5 oz)	\$85

Tequila

1800 Reposado \$70
1800 Añejo \$80
Don Julio 70 \$90

Whisky

Red Label \$60
Jack Daniels \$70
Black Label \$90

Ron

Zacapa 12 \$80
Zacapa 23 \$95

Ginebra

Gin & Tonic Hendricks \$99

Todas las bebidas de esta categoría. incluyen 1 complemento de
Venta de alcohol. mayores de 18 años.

Tes y Frijanas

(C) 350ml	(F) 350ml
Fresa-Vainilla	\$39
Blueberry	\$45

Fresa-Vainilla

Blueberry

Mojito-menta

Gengibre y durazno

Cero Estress: Orgánico para descansar.

Verde Champagne: Uva con rosa y malva.

Sencha Pera: Alto en antioxidantes.

Tizanas Frutales

(C) 350ml.	(F) 350ml.
Fantasia Tropical: Fresa, frambuesa y maracuyá.	\$43
Fresa-Kiwi: Combinado con manzana y jamaica.	\$48

Fantasia Tropical: Fresa, frambuesa y maracuyá.

Fresa-Kiwi: Combinado con manzana y jamaica.

Estambul: Rosas y hierbabuena.

Mango-Limón: Trocitos de mango y limón.

Moras Salvajes: Zaramoras, blueberries, cereza.

Frutas Relajantes: Piña, manzana, arándanos, flor de jamaica.

