

11:11 Café Boutique

Carpaccio de Salmón \$129

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

CHAPATAS

El clásico	\$85
Jamón de pavo horneado, q. manchego, lechuga, jitomate, mayonesa y cebolla	
El ecléctico	\$98
Pollo a la bbq, queso de cabra, jitomate, cebolla morada y lechuga.	
El carnívoro	\$125
Arrachera marinada, gouda, jitomate, cebolla morada, lechuga y chimichurri.	
El alternativo	\$125
Salmón, jitomate, cebolla, lechuga, mango (temporada), arugula y q. crema.	
El campirano	\$98
Jamón serrano, manchego, jitomate, lechuga y alioli.	
Figaro	\$98
Jamón serrano, q. crema, jitomates deshidratados, arugula y chipotle dulce.	
El ligerito	\$89
Jitomate, queso gouda, q. de cabra, pesto y jitomates deshidratados.	
El granjero	\$99
Pollo asado, mostaza dijon, gouda, aguacate, jitomate, lechuga y mayonesa	

CROQUE-MONSIEUR

(Sandwich de pan de miga, con ensalada*)

Croque Monsieur*	\$86
Jamón de pavo, gouda, gruyère, mostaza, mayonesa y salsa bechamel.	
Croque Madame*	\$92
El mismo de arriba, con un huevo estrellado encima.	
Croque Serrano*	\$99
Jamón serrano, gouda, gruyère, mostaza, mayonesa y salsa bechamel.	

MOLLETES & BURGUERS

Molletes 11:11

Chapata, con queso gouda, frijoles, aceitunas y pico de gallo. \$89

Molletes de Arrachera \$135

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

Chicken Burger \$ 109

Pollo a la bbq, arúgula, queso cabra, cebolla y chips de papas.

Arrachera Burger \$ 125

Arrachera, cebolla, jitomate, mayonesa costra queso, lechuga y chips de papas.

ENSALADAS

(Todas en cama de lechuga)

3 Estaciones	Manzana, tocino, nueces, edam, q. cabra y balsámico.	\$105
11:11	Pollo BBQ, cebolla, jitomate, aguacate, ajonjolí, arúgula y ranch.	\$96
Dulcinea	Manzana, q. crema, arándanos, nuez y ad. frutos rojos.	\$85
Campesina	Pollo, cacahuates, balsámico, queso de cabra y tocino.	\$105
Casi Griega		\$92
	Aceitunas, cherrys, mix granos, q. cabra, cebolla, aguacate, pepino y aderezo.	
Mirasole		\$110
	Fresas, arúgula, j. serrano, q. cabra, pepitas caramelizadas, y balsámico.	
Medieval		\$119
	Salmón, q. de cabra, ajonjolí caramelizado, lechuga, arándanos y aderezo dulce.	

Orden de chips \$65

Papas fritas en hojuelas c/ aderezo cremoso, salsa y limón.

CROISSANTS

Croissant Salado	\$75
Jamón y queso gouda con jitomate, lechuga y mayonesa.	
Croissant Biarritz	\$89
Jamón serrano, q. de cabra, cebollas caramelizadas, jalea durazno, jitomate	
Croissant Monet	\$95
Filete de pollo, queso Edam, mayonesa, chipotle dulce, jitomate, lechuga.	

SANDWICHES

Veggie	\$69
Jitomate, cebolla, pepino, lechuga, arúgula, zanahoria, aguacate y crema de mani.	
Martina	\$88
Aguacate, tocino, jitomate, deshidratado, mayones y 1 huevo pochado.	
Sandwich de Atún	\$82
Atún con mayonesa, jitomate, alcaparras, cebolla, aguacate y lechuga.	
Pesto Sandwich	\$75
Lechuga, aguacate, gouda, queso de cabra y pesto.	

POSTRES

Volcán de chocolate	con helado de vainilla (20min).	\$79
NY Cheesecake		\$68
Panqué de la casa	A base de nata y nuez.	\$63
Tiramisú	Postre cremoso en capas con café y chocolate	\$69
Carlota de limón		\$63
Tarta de Manzana	c/toque de licor del 43 & helado	\$75

Pregunta por el postre del día, especiales de temporada

Hora del café \$65

Un café americano + orden de scones u orden de panqué.

CREPAS DULCES

Nutella	\$65
Nutella y platano c/helado	\$85
Mermelada casera de melocotón y queso crema	\$72
Crepa Especial:	Fresas, platano, helado vainilla (chocolate o cajeta) \$85
Crepa Marquesita:	queso Edam y cajeta, con helado vainilla \$85

CREPAS SALADAS

Queso Edam y jamón	\$78
Tres quesos:	Edam, gouda, queso de cabra \$92
Bayona:	Jamón serrano, q. crema, pesto. \$85

PANADERÍA & WAFFLES

Conchitas c/nata (2)	\$62
Croissant con Nutella	\$55
Orden de Scones (2pz)	\$44
Waffles Noisette:	nutella, helado de vainilla y q. crema. \$99
	Con nutella, helado de vainilla y queso crema.
Waffles 11:11	\$88
	Con fresas, panna, helado de vainilla y chocolate.
Parfait de yogurth	\$65
	Yogurth, salsa de fresa, fruta de temporada, cereales y miel.

Tabla quesos & carnes Queso gouda, de cabra, edam, fresas, aceitunas, jamón serrano, j. de pavo, chipotle dulce. (2px). c / pan calentito \$185

11:11 Café Boutique

BEBIDAS CALIENTES

Elaborados a base de café de grano de Coatepec



Americano	\$38
Espresso	\$37
Americano cortado	\$41
Espresso cortado	\$39
Macchiato largo	\$43
Flat White	\$52
Capuchino	\$46
Mokka	\$52
Mokka Blanco	\$52
Latte	\$46
Latte sabores	\$55
Avellana, Vainilla, Almendras.	
Capuchino Cajeta	\$48
Capuchino Rompopo	\$75
Capuchino Baileys	\$85
Carga de café extra +\$12	
Cambia a leche vegetal +\$6	

Especiales



Chocolate caliente	\$45
Chocolate Suizo	\$58
Chocolate blanco	\$48
Pink Latte con miel (Beet Latte)	\$55
Chai vainilla o especias	
Choco-chai	
Chocomenta blanco u oscuro	
Taro	
Coco	
Matcha	
Horchata con nuez	

Para brindarte la mejor experiencia de sabor, nuestras bebidas base café, y leche se preparan a 65° C. Si deseas tu bebida extra caliente, por favor háznolos saber.

TISANAS FRUTALES

		
	295 ml	350 ml
Fantasia Tropical: coco, piña, fresa	\$45	\$55
Fresa-Kiwi: Combinado con manzana y jamaica.		
Mango-Limón: Trocitos de mango y limón.		
Moras salvajes: zarzamoras, blueberries, cereza.		

INFUSIONES

		
	295 ml	350 ml
Fresa-Vainilla	\$42	\$52
Mojito-menta		
Gengibre y Durazno		
Cero Estres: Orgánico para descansar		
Verde Champagne: uva, con rosa y malva.		

LIGHT DRINKS

Bebidas frías elaboradas de manera artesanal, con ingredientes naturales, reducidos en azúcar

Americano 350ml*	\$45
Griego 350ml Dos Expressos, c/toque de crema.	\$55
Latte frio 350ml	\$52
Chocolate Amargo 350ml	\$58
Espresso Tonic Agua tónica con 1 expresso, hielo	\$62
Tisana Tonic Tisana, con agua tónica y hielo	\$65
Mandolin Kombucha (fermento natural)	\$65



OTROS



Limonada 450ml	\$39
Limonada con Miel	\$48
Limonada de Lavanda	\$48
Limonada de Frutos Rojos	\$48

Sodas Italianas pops o jellys Fresa, mango, blueberry, maracuyá, y lychee 450ml	\$79
*Extra de Pops o jellys	\$15
Sodas italianas sencillas 450ml	\$65
Refresco de lata 355 ml	\$29
Agua embotellada 600ml	\$25
Agua Mineral Perrier 330ml	\$38
San Pellegrino sabores frutales 330ml	\$38





FRAPPES Y FRIOS

(a base de café)

		
	350 ml	470ml
Capuchino	\$62	\$75
Capuchino Cajeta		
Capuchino Almendra		
Moka		
Moka blanco		
Capuchino oreo		
Mazapuchino		

FRAPPES DE LA CASA

		
	350 ml	470ml
Frutas del bosque (moras, berries, fresas)	\$75	\$89
Chai vainilla/especias/manzana-canela.		
Choco-chai		
Taro (de origen asiático, muy rico)		
Coco		
Chocolate oscuro		
Chocolate blanco		
Chocomenta (choco blanco u oscuro)		
Matcha		
Horchata con nuez		

EXTRAS

Cleriquot	\$95
Vino caliente: especiado	\$65
Copa de vino tinto	\$65

Carajillo Espresso + Licor del 43 (1.5 oz)	\$85
Carajillo + Helado (1.5 oz)	\$95