

Chapatass

Clásico \$125

Jamón de pavo horneado, q. manchego, lechuga, jitomate, mayonesa y cebolla.

Figaro \$135

Jamón serrano ,q. crema, jitomates deshidratados, arugula y chipotle dulce.

Campirano \$135

Jamón serrano ,mayonesa de alioli, queso manchego, jitomate y lechuga.

Margarita \$119

Jitomate fresco, jitomate deshidratado, pesto, q. manchego.

Ensaladas

(Todas en cama de lechuga)

Veggie \$129

Aguacate, aceitunas negras, pepino, cherries, mix nueces, arugula y aderezo de miel con mostaza.

Salmoncito \$165

Salmón ahumado, hierbabuena, aderezo de yogurth, manzana, nueces, aceitunas, limón. y aceite de olivo.

Mirasole \$133

Fresas, arúgula, serrano, queso cabra, aceite olivo, y reducción balsámica frutal.

Para compartir

Orden de chips \$65

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

Tabla de quesos y serano \$195

Queso maasdam en cubos, j. serrano, frutos secos, q. de cabra, compota durazno y fresas, c/chapata.

Molletes 2 quesos \$121

Chapata, q. manchego, queso de cabra, frijoles y pico de gallo.

Tapa de Queso de Cabra \$79

4 tapas calentitas con queso de cabra, manzana, miel y nuez.

Tapa de Salmón \$115

4 tapas con q, crema, salmón ahumado, cebolla morada, alcaparras y jitomates cherry.

Croissants & Sndw

Croissant de Pavo \$89

Jamón, queso gouda, jitomate, lechuga y mayonesa.

Croissant Atún \$92

Atún con mayonesa, jitomate, alcaparras, cebolla, aguacate y lechuga

Pesto Sandwich \$75

Lechuga, aguacate, gouda, queso de cabra y pesto

Croques

(Entrepan horneado con ensaladita*)

Croque Monsieur*

\$115

Jamón de pavo, gouda, gruyère, mostaza, mayonesa y bechamel.

Croque Serrano*

\$130

Jamón serrano, gouda, gruyère, mostaza, mayonesa y bechamel.

Postres

(Todos hechos en nuestro horno)

Panqué de la casa	a base de nata y nuez.	\$69
Tiramisú	en capas, queso crema, café y chocolate	\$88
Carlota de limón		\$65
Tarta de Manzana	c/toque de licor del 43 & helado	\$79
Bite de Almendra	d/harina almendra 90%, y choc. amargo	\$39
Postre de Vitrina		\$89

Panaderia & Waffles

Conchitas c/nata (2)		\$65
Croissant con:	Nutella/Mermelada	\$55
Orden de Scones (2pz)	Nutella o arándanos	\$55
Waffles 11:11		\$128
	Fresas, blueberries, panna, chocolate liquido y helado de vainilla.	
Waffles Platella		\$128
	Platano, nutella y helado de vainilla..	

11:11 Café Boutique

Bebidas calientes

Barra de café: elaborados a base de café de altura de Veracruz



Americano	\$45
Expresso	\$42
Expresso cortado	\$45
Machiato largo : expresso con leche cremada (180ml)	\$55
Flat White: dos cargas y leche cremada al punto (180ml)	\$58
Latte: (2 expressos, leche cremada 400ml)	\$66
Latte sabores: vainilla o almendra	\$75
Café Dorado: 50% leche vegetal, con canela y miel. (200ml)	\$58
Capuchino	\$58
Mokka oscuro	\$62
Capuchino Baileys	\$99
Affogatto: helado de vainilla y un expresso c/nuez	\$72
Carga de café extra +\$12	
Leche vegetal +\$12	

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.

Especiales calientes

Chocolate tradicional	\$69
Chocolate Suizo (semiamargo)	
Chai vainilla	
Taro (sin colorantes añadidos)	
Matcha	
Matcha Japonés	\$78

Tisanas e infusiones

		
	295 ml	350 ml
Moras salvajes: rosas, blueberries, sauco	\$55	\$65
Toronjil: orgánico, digestivo con cedrón.		
Jengibre - Durazno		

Especialidad

Bebidas frías con cubos de hielo, elaboradas artesanalmente

Griego 350ml Dos Expressos, c/toque de crema.	\$65
Latte Miel 350ml Expresso, leche y miel.	\$78
Latte Lavanda 350ml Expresso, leche y lavanda.	\$78
Matcha Japonés 350ml Matcha japonés y leche	\$85
Expresso Tonic Agua tónica, expresso, limón	\$69
Expresso Naranja Jugo de naranja, expresso, hielo.	\$69
Tisana Tonic Tisana, con agua tónica.	\$69

Otros

Limonada 450ml	\$52
Limonada de Frutos Rojos	\$62
Soda Natural Jamaica con agua mineral	\$65
Mandolin Kombucha (fermento natural a base de té)	\$75
Refresco de lata 355 ml	\$42
Agua embotellada 600ml	\$28
Agua mineral Garcicrespo	\$45



Frappes y Fríos

(a base de café)

		
	350 ml	470ml
Capuchino	\$75	\$88
Capuchino Almendra		
Moka oscuro		
		
	350 ml	470ml
Frutas del bosque (moras, berries, fresas)	\$85	\$99
Chai vainilla		
Taro (sin colorantes añadidos)		
Chocolate oscuro		
Matcha		

Dos espacios, una misma esencia. San Pablo nace como una versión más íntima y relajada de 11:11, con una selección especial de drinks, vino y cocina para compartir. Pide nuestra carta de bar para degustar otra experiencia.