

# 11:11 Café Boutique

## Carpaccio de Salmón \$135

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

## CHAPATAS

<b>El clásico</b>	\$92
Jamón de pavo horneado, q.manchego, lechuga, jitomate, mayonesa y cebolla	
<b>El ecléctico</b>	\$98
Pollo a la bbq, queso de cabra, jitomate, cebolla morada y lechuga.	
<b>El carnívoro</b>	\$145
Arrachera marinada, gouda, jitomate, cebolla morada, lechuga y chimichurri.	
<b>El alternativo</b>	\$135
Salmón ,jitomate, cebolla,lechuga, mango (temporada), arugula y q.crema.	
<b>El campirano</b>	\$98
Jamón serrano, manchego, jitomate, lechuga y alioli.	
<b>Figaro</b>	\$98
Jamón serrano ,q. crema, jitomates deshidratados, arugula y chipotle dulce.	
<b>El ligerito</b>	\$92
Jitomate, queso gouda, q. de cabra, pesto y jitomates deshidratados.	
<b>El granjero</b>	\$99
Pollo asado, mostaza dijon, gouda, aguacate, jitomate, lechuga y mayonesa	

## CROQUE-MONSIEUR

(Sandwich de pan de miga, con ensalada\*)

<b>Croque Monsieur*</b>	\$89
Jamón de pavo, gouda, gruyére, mostaza,mayonesa y salsa bechamel.	
<b>Croque Madame*</b>	\$95
El mismo de arriba, con un huevo estrellado encima.	
<b>Croque Serrano*</b>	\$99
Jamón serrano, gouda, gruyére, mostaza,mayonesa y salsa bechamel.	

## MOLLETES & BURGUERS

### Molletes 11:11

Chapata, con queso gouda, frijoles, aceitunas y pico de gallo. \$93

### Molletes de Arrachera \$165

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

### Chicken Burger \$ 115

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

### Arrachera Burger\$ 139

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

## ENSALADAS

(Todas en cama de lechuga)

<b>11:11</b> Pollo BBQ, cebolla, jitomate, aguacate, ajonjolí, arúgula y ranch	\$119
<b>Dulcinea</b> Manzana, q. crema, arándanos, nuez y ad. frutos rojos.	\$95
<b>Campesina</b> Pollo, cacahuates, balsámico, queso de cabra y tocino.	\$125
<b>Casi Griega</b>	\$92
Aceitunas,cherrys, mix granos, q. cabra cebolla,aguacate pepino y aderezo.	
<b>Mirazole</b>	\$119
Fresas.arúgula, j. serrano, q.cabra,pepitas caramelizadas, y balsámico.	
<b>Medieval</b>	\$135
Salmón, q.de cabra, ajonjolí caramelizado, arándanos y aderezo dulce	
<b>Caprichosa</b>	\$99
Jitomates cherry en gajos, cubos de q. menonita, pesto y balsámico.c/pan.	

### Orden de chips \$65

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

## CROISSANTS

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

## SANDWICHES

<b>Veggie</b> \$72
Jitomate, cebolla. pepino, lechuga, arúgula, zanahoria,aguacate y frijoles.
<b>Martina</b> \$88
Aguacate, tocino, jitomate, deshidratado,mayones y 1 huevo pochado.
<b>Sandwich de Atún</b> \$82
Atún con mayonesa, jitomate, alcaparras,cebolla, aguacate y lechuga.
<b>Pesto Sandwich</b> \$75
Lechuga, aguacate, gouda, queso de cabra y pesto.

## POSTRES

<b>Volcán de chocolate</b> turín c/helado de vainilla (20min)	\$88
<b>NY Cheesecake</b>	\$74
<b>Panqué de la casa</b> A base de nata y nuez.	\$68
<b>Tiramisú</b> Postre cremoso en capas con café y chocolate	\$76
<b>Carlota de limón</b>	\$65
<b>Tarta de Manzana</b> c/toque de licor del 43 & helado	\$78

*Pregunta por el postre del día., especiales de temporada*

### Hora del café \$72

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

## CREPAS DULCES

<b>Nutella</b> \$69
<b>Nutella y platano c/helado</b> \$85
<b>Mermelada casera de melocotón y queso crema</b> \$78
<b>Crepa Marquesita:</b> queso Edam y cajeta, con helado vainilla \$89
<b>Crepa Especial:</b> Fresas, platano, helado vainilla (chocolate o cajeta) \$92

## CREPAS SALADAS

<b>Queso Edam y jamón</b> \$82
<b>Tres quesos:</b> Edam, gouda, queso de cabra \$92
<b>Bayona:</b> Jamón serrano, q crema, pesto. \$85

## PANADERÍA & WAFFLES

<b>Conchitas c/nata (2)</b>	\$62
<b>Orden de Scones (2pz)</b>	\$44
<b>Waffles de Platano</b>	
nutella, platano, helado de vainilla	\$99
<b>Waffles 11:11</b>	\$92
Con fresas,panna, helado de vainilla y chocolate.	
<b>Parfait de yogurth</b>	\$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 altura de Veracruz



Americano	\$42
Espresso	\$42
Macchiato largo	\$43
Flat White	\$52
Capuchino	\$46
Chocolate caliente	\$45
Mokka	\$52
Mokka Blanco	\$55
Latte	\$53
Latte sabores	\$63
<i>Vainilla, Almendras.</i>	
Capuchino Cajeta	\$48
Capuchino Baileys	\$85
Carga de café extra +\$12	
Leche almendra +\$6	

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



### Especiales

Chocolate Suizo	\$65
Chocolate blanco	
Pink Latte con miel (Beet Latte)	
Chai vainilla o especies	
Choco-chai	
Chocomenta blanco u oscuro	
Taro	
Coco	
Matcha	
Horchata con nuez	

## TISANAS FRUTALES

		
	295 ml	350 ml
Fantasia Tropical: coco, piña, fresa	\$49	\$59
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	\$46	\$56
Mojito-menta		
Gengibre y Durazno		
Cero Estress: 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*	\$52
Griego 350ml Dos Expressos, c/toque de crema.	\$59
Latte frio 350ml	\$55
Chocolate Amargo 350ml	\$58
Expresso Tonic Agua tónica con 1 expresso, hielo	\$62
Tisana Tonic Tisana, con agua tónica y hielo	\$65
Mandolin Kombucha (fermento natural)	\$69





## 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	\$38
Agua embotellada 600ml	\$28
Agua Mineral Perrier 330ml	\$45
San Pellegrino sabores frutales 330ml	\$45



## FRAPPES Y FRIOS

		
	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	\$92
Chai vainilla/especies		
Choco-chai		
Taro (de origen asiático, muy rico)		
Coco		
Chocolate oscuro		
Chocolate blanco		
Chocomenta (choco blanco u oscuro)		
Matcha		
Horchata con nuez		

## EXTRAS

Cleriquot	\$88
Vino caliente: especiado	\$75
Copa de vino tinto (concha & toro)	\$69

Carajillo Espresso + Licor del 43 (1.5 oz)	\$95
Carajillo + Helado (1.5 oz)	\$110