

11:11 Café Boutique

BEBIDAS CALIENTES

Elaborados a base de café de grano de Coatepec

Americano	\$38
Espresso	\$37
Macchiato largo	\$43
Flat White	\$52
Capuchino	\$46
Mokka (chocolate + espresso)	\$52
Chocolate caliente	\$45
Latte	\$53
Latte sabores	\$63
Almendra/Bombón tostado/Vainilla	
Capuchino Cajeta	\$48
Capuchino Baileys	\$85
Carga de café extra +\$12	
Cambia a leche vegetal +\$6	

Especiales

Chocolate Suizo	\$58
Pink Latte (a base de betabel, especias y miel)	
Chai vainilla	
Taro latte	
Matcha latte	

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

TISANAS E INFUSIONES

(C) 295 ml (F) 350 ml

Fantasia Tropical: coco, piña, fresa	\$45	\$55
Moras salvajes		
Menta/toronjil		
Gengibre y Durazno		



FRAPPES Y FRIOS

(M) 350 ml (G) 470 ml

Capuchino	\$62	\$75
Capuchino Cajeta		
Capuchino Almendra		
Capuchino Bombón tostado		
Moka oscuro		
Frutas del bosque (moras, berries, fresas)	\$75	\$89
Chai vainilla		
Chocolate oscuro		
Matcha		
Taro		

LIGHT DRINKS

Griego 350ml Dos Expressos, c/toque de crema.	\$59
Latte de miel 350ml	\$65
Latte Lavanda 350ml	\$69
Espresso Naranja Ag.tónica,espresso, jugo naranja	\$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 Frutos Rojos	\$48
Soda Italiana Fresa c/jellys	\$79
Coca-cola 355 ml	\$33
Agua embotellada 600ml	\$28
Agua mineral Garcicrespo 330ml	\$42

MIXOLOGIA

Carajillo Espresso + Licor del 43	\$99
Carajillo Baileys Espresso + Baileys	\$99
Mojito Hierbabuena, limón, ron blanco	\$65
Cantarito Reyes Tequila Dobel, Ancho Reyes	
Paloma Dobel Con refresco toronja	
toronja, sal de chapulín. \$120	o en las rocas \$120
Aperol Spritz \$120	Pink Panter \$120
Vino blanco espumoso, Aperol.	Vino blanco, ginebra, frambuesas.
Gin Tonic (Escoge entre Frutos rojos o Cítrico)	
Ginebra & agua tónica. \$99	

VINO Y CERVEZA

Cleriquot con vino tinto, manzana y fresa picada.	\$95
Mimosa c/vino blanco espumoso, jugo naranja & cointreau	\$95
Vino Caliente vino tinto, cítricos y toque especiado.	\$75
Copa de vino tinto (Concha & Toro Exportación)	\$75
Sangría vino tinto, refresco de limón natural	\$75
Botella de Vino Tinto Concha & Toro Exportación	\$249

Cerveza Negra Modelo 355ml \$45
Stella Artois 355ml \$45

11:11 Café Boutique

CHAPATAS

El clásico	\$89
Jamón de pavo horneado, queso manchego, lechuga, jitomate, mayonesa y cebolla	
El campirano	\$98
Jamón serrano, queso manchego, jitomate, lechuga y alioli (mayo de ajo).	
Figaro	\$98
Jamón serrano, queso crema, jitomates deshidratados, arugula y chipotle dulce.	
Margarita	\$98
Jitomate, queso gouda, pesto, mayonesa y jitomates deshidratados.	

ENSALADAS

(Todas en cama de lechuga)

Mirasole: Fresas, arúgula, jamón serrano, queso de cabra con ceniza, pepitas caramelizadas y aderezo balsámico. \$112

Salmonicito: salmón ahumado, manzana, nueces, aderezo cremoso, limón, aceitunas, aceite de olivo y alcaparras. \$139

Dulcinea: Manzana, q. crema, arándanos, nuez y aderezo de frutos rojos \$92

Veggie: jitomates cherry, pepino, aguacate, arúgula, aceitunas aderezo de mostaza y miel. \$95

CROQUE-MONSIEUR

(Sandwich horneado con ensaladita*)

Croque Monsieur*	\$92
Jamón de pavo, gouda, gruyère, mostaza, mayonesa y bechamel.	
Croque Serrano*	\$110
Jamón serrano, gouda, gruyère, mostaza, mayonesa y bechamel.	

TOASTS Y MOLLETES

Molletes 11:11	\$93
Chapata, con queso gouda, frijoles, aceitunas y pico de gallo.	
Toast Serrano & aguacate	\$110
2 pz en pan caja, aguacate, jamón serrano, cherrys y semillas.	
Toast de aguacate y salmón	\$139
2 pan caja, aguacate, pesto, cherrys, salmón ahumado y semillas.	

CROISSANT Y SNDW

Croissant Salado \$75
Jamón, queso gouda, jitomate, lechuga y mayonesa.

Croissant Atún \$89
Atún con mayonesa, jitomate, alcaparras, cebolla, aguacate y lechuga

Pesto Sandwich \$75
Lechuga, aguacate, gouda, queso de cabra y pesto

Orden de chips \$65
Papas fritas en hojuelas c/aderezo cremoso, salsa y limón.

Tabla quesos & carnes Queso gouda, q. de cabra, gruyère, fresas, aceitunas, jamón serrano, j de pavo, chipotle dulce. c/ pan calentito \$169

POSTRES

Panqué de la casa	hecho de nata y nuez (2 rebanadas)	\$68
Tiramisú	Postre cremoso en capas con café y chocolate	\$76
Carlota de limón		\$59
Tarta de Manzana	c/toque de licor del 43 & helado	\$75
Postre de vitrina	del día	\$78

PANADERÍA

Conchitas c/nata	
Orden de 2 conchitas con nata caliente	\$62
Orden de Scones	
2 piezas de nutella o arándano y nuez	\$44

WAFFLES/OTROS

Waffles Platella	\$99
Nutella, platano, helado de vainilla	
Waffles Fit	\$115
Fresas, platano, crema de avellana o cacahuete sin azúcar, cocotostado orgánico y almendras fileteadas.	
Bowl Fruta	\$69
Yogurth griego, fruta temporada, granola y miel.	