

# 11:11 Café Boutique

## BEBIDAS CALIENTES

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

Americano	\$42
Americano cortado	\$48
Espresso	\$42
Espresso cortado	\$45
Machiato largo: <i>expresso con leche acreamada</i>	\$55
Flat White: <i>dos cargas y leche acreamada al punto</i>	\$58
Latte	\$58
Latte Dorado: <i>50% leche vegetal, con canela y miel.</i>	\$68

Capuchino	\$56
Chocolate caliente	\$48
Latte sabores: <i>vainilla o almendra</i>	\$68
Mokka oscuro	\$58
Capuchino Cajeta	\$62
Capuchino Baileys	\$99
Affogatto: <i>helado de vainilla y un expresso c/nuez</i>	\$72
Carga de café extra +\$12	
Leche vegetal +\$10	

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.

Chocolate Suizo	\$69
Pink Latte con miel <i>(beet Latte)</i>	
Chai vainilla/especies	
Taro <i>(sin colorantes añadidos)</i>	
Coco	
Matcha	
Matcha <i>sugar free</i>	
Horchata con nuez	
Coco Baileys	\$99

## TISANAS FRUTALES

	(C)	(F)
	295 ml	350 ml
Fantasia Tropical: <i>coco, piña, fresa</i>	\$55	\$65
Mango-Limón: <i>trocitos de mango y limón.</i>		
Moras salvajes: <i>zarzamoras, blueberries, cereza.</i>		

## INFUSIONES

	295 ml	350 ml
	(C)	(F)
Fresa-Vainilla	\$48	\$59
Mojito-menta		
Gengibre y Durazno		
Verde Champagne: <i>uva, con rosa y malva.</i>		

## LIGHT DRINKS

Bebidas frías con cubos de hielo, elaboradas de manera artesanal, c/ingredientes naturales, reducidos en azúcar

Americano <i>350ml*</i>	\$62
Griego <i>350ml</i> <i>Dos Expressos, c/toque de crema.</i>	\$65
Latte Dorado <i>50% leche vegetal, expresso, miel, canela. 50ml</i>	\$78
Matcha <i>sugar free</i>	\$75
Chocolate Amargo <i>350ml</i>	\$69
Expresso Tonic <i>Agua tónica con 1 expresso, hielo</i>	\$69
Tisana Tonic <i>Tisana, con agua tónica y hielo</i>	\$69
Mandolin Kombucha <i>(fermento natural)</i>	\$75



## OTROS

Limonada 450ml	\$46
Limonada con Miel	\$48
Limonada de Lavanda	\$55
Limonada de Frutos Rojos	\$52
Sodas Italianas c/pops <i>Fresa, mango, blueberry,</i>	\$79
*Extra de Pops	\$18
Refresco de lata <i>355 ml</i>	\$38
Agua embotellada <i>600ml</i>	\$28
Agua mineral Garcicrespo	\$45
Martinellis <i>Jugo natural de manzana gasificado 330ml</i>	\$49



## FRAPPES Y FRIOS

(a base de café)

	(M)	(G)
	350 ml	470ml
Capuchino	\$65	\$78
Capuchino Cajeta		
Capuchino Almendra		
Moka oscuro		
Capuchino oreo		
Mazapuchino		

## FRAPPES DE LA CASA

	(M)	(G)
	350 ml	470ml
Frutas del bosque <i>(moras, berries, fresas)</i>	\$78	\$94
Chai vainilla/especies		
Taro <i>(sin colorantes añadidos)</i>		
Coco		
Choco-chai		
Chocolate oscuro		
Matcha		
Horchata con nuez		

## EXTRAS

Cleriquot	\$88
Vino caliente: <i>especiado</i>	\$79
Copa de vino tinto <i>(concha &amp; toro)</i>	\$79
Sangría	\$75

Coco Baileys <i>leche c/coco, y baileys</i>	\$119
Carajillo <i>Expresso + Licor del 43 (1.5 oz)</i>	\$95
Carajillo + Helado <i>(1.5 oz)</i>	\$110

# 11:11 Café Boutique

**Carpaccio de Salmón** : Láminas de salmón crudo, alcaparras, cebolla, aceitunas, aguacate, salsas y aceite de olivo, acompañado de pan calentito. \$145 (90g)

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

## CHAPATAS

<b>El clásico</b>	\$95
Jamón de pavo horneado, q.manchego, lechuga, jitomate, mayonesa y cebolla	
<b>El ecléctico</b>	\$119
Pollo a la bbq, queso de cabra, jitomate, cebolla morada y lechuga.	
<b>El carnívoro</b>	\$159
Arrachera marinada, gouda, jitomate, cebolla morada, lechuga y chimichurri.	
<b>El alternativo</b>	\$145
Salmón ,jitomate, cebolla,lechuga, mango (temporada), arugula y q.crema.	
<b>El campirano</b>	\$119
Jamón serrano, manchego, jitomate, lechuga y alioli.	
<b>Figaro</b>	\$119
Jamón serrano ,q. crema, jitomates deshidratados, arugula y chipotle dulce.	
<b>El ligerito</b>	\$99
Jitomate, queso gouda, q. de cabra, pesto y jitomates deshidratados.	
<b>El granjero</b>	\$119
Pollo asado, mostaza dijon, gouda, aguacate, jitomate, lechuga y mayonesa	

### Orden de chips \$65

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

### Tapas Salmón \$99

(4p) q, crema, salmón crudo, cebolla morada, alcaparras, cherrys.

### Tapas de Queso Cabra \$79

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

## MOLLETES & BURGUERS

### Molletes 11:11

Chapata, con queso gouda, frijoles, aceitunas y pico de gallo. \$110

### Molletes de Arrachera \$165

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

### Chicken Burger \$ 125

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

### Arrachera Burger\$ 145

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

## ENSALADAS

(Todas en cama de lechuga)

<b>3 Estaciones</b>	Manzana, tocino, nueces, edam, q. cabra y balsámico.	\$125
<b>11:11</b>	Pollo a la BBQ, cebolla, jitomate, aguacate, ajonjoli y ranch	\$115
<b>Dulcinea</b>	Manzana, q. crema, arándanos, nuez y ad. frutos rojos.	\$89
<b>Campesina</b>	Pollo, cacahuates, balsámico, queso de cabra y tocino.	\$125
<b>Casi Griega</b>		\$89
	Aceitunas negras, cherrys,q.cabra, ajonjoli, cebolla,aguacate pepino y aderezo.	
<b>Mirazole</b>		\$119
	Fresas, jamón serrano, q.cabra,pepitas caramelizadas, lechuga y balsámico.	
<b>Medieval</b>		\$139
	Salmón, q.de cabra, ajonjolí caramelizado,lechuga, arándanos y aderezo dulce.	

## CROQUE-MONSIEUR

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

<b>Croque Monsieur*</b>	\$98
Jamón de pavo, gouda, gruyére, mostaza,mayonesa y salsa bechamel.	
<b>Croque Serrano*</b>	\$110
Jamón serrano, gouda, gruyére, mostaza,mayonesa y salsa bechamel.	

## CROISSANTS & SANDWICHES

<b>Croissant Salado</b> \$88	<b>Pesto Sandwich</b> \$75
Jamón y queso gouda con jitomate, lechuga y mayonesa.	Lechuga, aguacate, gouda, queso de cabra y pesto.
<b>Croissant Biarritz</b> \$95	<b>Sandwich de Atún</b> \$85
Jamón serrano, q, de cabra, cebolla caramelizada, jalea durazno,jitomate	Atún c/mayo, jitomate, cebolla alcaparras,aguacate y lechuga.
<b>Croissant Monet</b> \$105	<b>Veggie</b> \$79
Pollo, queso edam, mayonesa, chipotle dulce, jitomate, lechuga.	Jitomate, cebolla,pepino,lechuga, arugula,zanahoria,aguacate frijoles.
<b>Sandwich Martina</b> \$88	
Aguacate, tocino, jitomate, deshidratado, mayones y 1 huevo pochado.	

## POSTRES

<b>Volcán de chocolate</b>	\$88
Con centro líquido de chocolate,acompañado de helado de vainilla (20min).	
<b>Panqué de la casa</b>	\$68
a base de nata y nuez.	
<b>Tiramisú</b>	\$76
postre en capas, a base de queso, café y chocolate	
<b>Carlota de limón</b>	\$65
<b>Tarta de Manzana</b>	\$79
c/toque de licor del 43 & helado	

### Hora del café \$78

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

## CREPAS DULCES

<b>Nutella</b>	\$75
<b>Nutella y platano c/helado</b>	\$89
<b>Mermelada casera de melocotón y queso crema</b>	\$82
<b>Crepa Especial</b>	\$92
Fresas, platano, helado vainilla (chocolate o cajeta)	
<b>Crepa Marquesita:</b>	\$89
queso Edam y cajeta, con helado vainilla	

## CREPAS SALADAS

<b>Queso Edam y jamón</b>	\$89
<b>Tres quesos:</b>	\$92
Edam, gouda, queso de cabra	
<b>Bayona:</b>	\$92
Jamón serrano, q crema, pesto.	

## PANADERÍA & WAFFLES

<b>Conchitas c/nata (2)</b>	\$62
<b>Croissant con:</b>	\$55
Nutella/Mermelada/Queso y miel	
<b>Orden de Scones</b>	\$44
(2pz)	
<b>Waffles Platella</b>	\$99
Con nutella, helado de vainilla y platano.	
<b>Waffles 11:11</b>	\$95
Con fresas,panna, helado de vainilla y chocolate.	
<b>Parfait de yogurth</b>	\$75
Yogurth, salsa de frutos, fruta de temporada, y granola.	