

11:11 Café Boutique

BEBIDAS CALIENTES

Americano	\$38
Americano con panna	\$42
Espresso	\$35
Americano cortado	\$39
Espresso cortado	\$38
Macchiato	\$39
Flat White	\$46
Capuchino	\$46
Mokka	\$48
Mokka Blanco	\$48
Capuchino Cajeta	\$48
Latte	\$45
Latte sabores	\$52
<i>Avellana, Irish cream, Vainilla, Almendras.</i>	
Capuchino Rompopo	\$65
<i>Carga de café extra +\$12</i>	
<i>Cambia a leche vegetal +\$6</i>	
Chocolate caliente	\$45
Chocolate Suizo	\$58
Chocolate blanco	\$48
Chai vainilla/especies/manzana	\$55
Choco-chai	\$49
Chocomenta blanco u oscuro	\$53
Capuchino Baileys	\$69
Taro	\$49
Coco	\$49
Matcha	\$49
Matcha c/menta	\$55
Horchata con nuez	\$45

Carajillo Blue Matcha azul + Licor del 43 (1.5 oz)	\$93
Carajillo Espresso + Licor del 43 (1.5 oz)	\$85
Carajillo + Helado (1.5 oz)	\$95
Matcha Bomb matcha + helado	\$78



FRAPPES Y FRIOS

(a base de café)

	M	G
	350 ml	470ml
Capuchino	\$58	\$68
Capuchino Cajeta	\$62	\$72
Capuchino Almendra		
Capuchino Banana		
Moka		
Moka blanco		
Capuchino oreo		
Mazapuchino		
Capuchino Baileys	\$75	\$89

FRAPPES DE LA CASA

	M	G
	350 ml	470ml
Frutas del bosque (moras, berries, fresas)	\$63	\$75
Chai vainilla/especies/manzana-canela.		
Choco-chai		
Taro (de origen asiático, muy rico)		
Coco		
Taro Yog		
Chocolate oscuro		
Chocolate blanco		
Chocomenta (choco blanco u oscuro)		
Matcha		
Nutella		
Horchata con nuez		
Coco Green		
Matcha con menta		

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 350ml*	\$62
Tisana Tonic 350ml*	\$65



OTROS

Limonada 450ml	\$39
Limonada con Miel	\$46
Sodas Italianas pops o jellys Fresa, mango, limón, blueberry, durazno, maracuyá, sandia, lychee y manzana verde. 450ml	\$68
*Pops o jellys extra	\$15
Sodas italianas sencillas 450ml	\$55
Refresco de lata 355 ml	\$29
Agua embotellada 600ml	\$25
Agua Mineral Perrier/Pellegrino 330ml	\$38

INFUSIONES

	295 ml	350 ml
	C	F
Fresa-Vainilla	\$42	\$49
Blueberry		
Mojito-menta		
Gengibre y Durazno		
Cero Estrés: Orgánico para descansar	\$44	\$52
Verde Champagne: uva, con rosa y malva.		
Sencha Pera: Alto en antioxidantes.		

TISANAS FRUTALES

	C	F
	295 ml	350 ml
Fantasia Tropical: Fresa, frambuesa y maracuyá.	\$45	\$55
Fresa-Kiwi: Combinado con manzana y jamaica.		
Estambul : Rosas y hierbabuena.		
Mango-Limón: Trocitos de mango y limón.		
Moras salvajes: zarzamoras, blueberries, cereza.		
Frutas relajantes: piña, manzana, arándanos, flor de jamaica.		

11:11 Café Boutique

Carpaccio de Salmón \$99

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

CHAPATAS

El clásico	\$79
Jamón de pavo horneado, q.manchego, lechuga, jitomate, mayonesa y cebolla	
El ecléctico	\$88
Pollo a la bbq, queso de cabra, jitomate, cebolla morada y lechuga.	
El carnívoro	\$99
Arrachera marinada, gouda, jitomate, cebolla morada, lechuga y chimichurri.	
El alternativo	\$98
Salmón asado ,jitomate, cebolla, lechuga, mango (temporada) y q.crema.	
El campirano	\$94
Jamón serrano, manchego, jitomate, lechuga y alioli.	
Figaro	\$92
Serrano doble,queso crema, jitomates deshidratados, y chipotle dulce.	
El ligerito	\$75
Jitomate, queso gouda, q. de cabra, pesto y jitomates deshidratados.	
El granjero	\$83
Pollo asado, mostaza dijon, gouda, aguacate, jitomate, lechuga y mayonesa	

CROQUE-MONSIEUR

(Sandwich de pan de miga, con ensalada*)

Croque Monsieur*	\$79
Jamón de pavo, gouda, gruyére, mostaza,mayonesa y salsa bechamel.	
Croque Madame*	\$85
El mismo de arriba, con un huevo estrellado encima.	
Croque Serrano*	\$89
Jamón serrano, gouda, gruyére, mostaza,mayonesa y salsa bechamel.	

Molletes 11:11 \$89

En pan chapata, con queso gouda, frijoles, aceitunas y pico de gallo..

Molletes de Arrachera \$129

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

Chicken Burger \$ 95

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

Arrachera Burger\$ 119

Arrachera marinada, cebolla, jitomate, gouda, lechuga y chips de papas.

ENSALADAS

(Todas en cama de lechuga)

3 Estaciones	\$95
Manzana, tocino, nueces, queso edam, q. de cabra y aderezo balsámico.	
11:11	\$89
Pollo a la bbq, ajonjolí, jitomate, cebolla y ranch.	
Dulcinea	\$82
Manzana, queso crema, arándanos, nueces y aderezo dulce.	
Campesina	\$99
Filete de pollo, cacahuates, vinagre balsámico, queso de cabra y tocino.	
Casi Griega	\$79
Aceitunas negras,jitomate,ajonjoli, q.cabra,cebolla morada, aguacate y ad. blanco.	
Mirazole	\$94
Fresas, jamón serrano, q.cabra,pepitas caramelizadas, lechuga y balsámico.	
Medieval	\$110
Salmón, q.de cabra, ajonjolí caramelizado,lechuga, arándanos y aderezo de fresa.	

Orden de chips \$55

Papas fritas en hojuelas c/ad. blanco, salsa y limón.

Spicy Hummus \$58

Hummus de garbanzo, c/chipotle y bastones de zanahoria.

CROISSANTS

Croissant Salado \$75
Jamón y queso gouda con jitomate,lechuga y mayonesa.
Croissant Biarritz \$88
Jamón serrano, queso de cabra, cebollas caramelizadas y jitomate.
Croissant Monet \$83
Pollo, queso edam y aderezo de chipotle dulce, jitomate, lechuga.

SANDWICHES

Sandwich de Atún \$75
Atún con mayonesa, jitomate, alcaparras,cebolla, aguacate y lechuga.
Pesto Sandwich \$72
Lechuga, aguacate, gouda, queso de cabra y pesto.
3 quesos \$82
Queso grúyere, manchego, queso de cabra y manzana.
Martina \$79
Aguacate, tocino, jitomate, deshidratado,mayones y 1 huevo pochado.

POSTRES

NY Cheesecake	\$65
Volcán de chocolate	\$75
Con centro líquido de chocolate,acompañado de helado de vainilla (20min).	
Panqué de la casa A base de nata y nuez.	\$55
Tiramisú Postre en capas, a base de queso, café y chocolate	\$62
Carlota de limón	\$58
Tarta de Manzana (15 min.)	\$68
con manzanas caramelizadas con un toque de licor del 43, con helado.	

Hora del café \$65

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

CREPAS DULCES


Nutella \$65
Nutella y platano \$75
Mermelada casera de frutos rojos y queso crema \$72
Crepa Especial Fresas, platano, helado vainilla (chocolate o cajeta) \$78
Queso Edam y cajeta \$72

CREPAS SALADAS

Queso Edam y jamón \$72
Tres quesos: Edam, gouda, queso de cabra \$82
Bayona: Jamón serrano, q crema, pesto. \$82

PANADERÍA & WAFFLES

Croissant sencillo	\$25
Croissant con: Nutella/Mermelada/Queso y miel	\$55
Orden de Scones (2pz)	\$44
Waffles Noisette	\$88
Con nutella, helado de vainilla y queso crema.	
Waffles 11:11	\$82
Con fresas,panna, helado de vainilla y chocolate.	
Parfait de yogurth	\$58
Yogurth, salsa de fresa, fruta de temporada,cereales y miel.	

 **Tabla quesos & carnes** Queso gouda, de cabra,edam, fresas, aceitunas, jamón serrano y chipotle dulce. (2px). \$150