CAFÉ DE LA FLOR
Te une

En Café de la Flor trabajamos para que convivas con quien más quieres, porque creemos que la compañía es el mejor alimento. ¡Buen Provecho!

DESAYUNOS

Barra de Jugos y Licuados

Jugo Fresco 100% Natural y Hecho en el Momento, el Favorito para Comenzar las Mañanas.

Jugo de Naranja 80
Jugo fresco 100% Natural y Hecho en el Momento, el Favorito para Comenzar las Mañanas.

Jugo Verde 95
El Tradicional Jugo Verde con Naranja y Espinaca.

Jugo Verde Quema Grasa 110
Nopal, Apio, Perejil, Piña, Toronja y Naranja.

Jugo Verde Detox 115
Pepino, Apio, Espinacas, Limón, Jengibre, Manzana y Wheat Grass.

Jugo Rojo Detox 110
Betabel, Apio, Jengibre, Pepino, Manzana y Limón.

Jugo Inmunológico 110
Zanahoria, Apio, Jengibre, Limón, Manzana y Naranja.

Jugo de Naranja con Zanahoria 95

Licuado de Fresa y/o Plátano 90

Desayunos Ligeros

Para Iniciar Saludable el Día.

Ensalada de Fruta (V) (SG) 140
Acompañada con Granola, Miel de Abeja, Queso Cottage o Yogurt.

Avena Slam (V) (BC) 150
Avena con Linaza, Amaranto y Dátil. Acompañada con Fruta, Granola, Pan Tostado Integral, Mermelada y Miel.

Slam Light de Portobello (V) (BC) 210
Omelette con Champiñón Portobello, Pimiento Morrón, Calabaza, Cebolla y Aguacate. Bañado con Salsa Roja y Acompañado con Toast de Aguacate y Albahaca. Guarnición de Fruta, Yogurt y Granola.

Slam Light Verde (V) (BC) 205
Omelette con Claras, Espinacas, Calabaza, Chile California, Cebollín y Queso Panela. Bañado con Salsa Verde. Acompañado con Toast de Aguacate y Albahaca. Guarnición de Fruta, Yogurt y Granola.

Huevos Primavera (V) (BC) 170
Dos Huevos Montados sobre Verduras Mixtas a la Plancha. Acompañado con Toast de Aguacate y Albahaca.

Huevos Ahogados 145
Tostada con Frijoles, Nopalitos y Dos Huevos Estrellados Encima, Ahogada con Salsa Roja Picosita.

Slam Light de Nopales (V) (BC) 205
Omelette de Claras, Nopales, Tomate, Cebolla y Queso Panela Asado, Bañado en Salsa Roja. Acompañado con Toast de Aguacate y Albahaca. Guarnición de Fruta, Yogurt y Granola.

Slam Light de Rajas (V) (BC) 205
Omelette de Claras, Rajas de Chile Poblano, Elote, Cebolla, Tomate y Queso Panela Asado. Bañado con Salsa Roja y Acompañado con Toast de Aguacate y Albahaca. Guarnición de Fruta, Yogurt y Granola.

Slams y Especialidades

La Flor Slam (V) 245
El Desayuno Favorito en Tijuana. Dos Huevos Estrellados o Revueltos, Acompañados con Chilaquiles al Gusto, Frijoles, Papas Caseras y de Postre una Rebanada pequeña de Pastel (Según disponibilidad), Crepa de Cajeta o Hotcake.

Arrachera Slam 310
Arrachera Asada (135 gr), Dos Huevos Estrellados o Revueltos, Acompañados con Chilaquiles al Gusto, Frijoles y Papas Caseras.

Ranchero Slam 255
Bistec Ranchero, Dos Huevos Estrellados o Revueltos, Chilaquiles al Gusto y Frijoles.

Pancake Slam 185
Dos Hotcakes, Dos Huevos Estrellados o Revueltos, Jamón y Tocino.

Borrego Tatemado 275
Cocinado Lentamente, Deshebrado y Servido con Consomé, Frijoles, Cebolla, Cilantro, Salsa Tatemada y Tortillas de Maíz.

Compañía No tiene precio
Compañero; Latín Companio: "Com" (con) "Panis" (pan)
Es aquel con quien se comparte el pan; y si se comparte el pan, se comparte la vida, la conversación y los momentos. ¡Bienvenidos!

Breakfast Croissant 195
Huevo Tipo Omelette con Jamón, Tocino, Queso Cheddar, Cebollín y Aguacate. Acompañado con Fruta, Yogurt y Granola.

Breakfast Panini 195
Pan Ciabatta con Dos Huevos Estrellados o Revueltos, Jamón, Tocino, Espinacas a la Plancha, Queso Cheddar y Tomate. Acompañado con Fruta y Yogurt.

Sopes Divorciados 170
Dos Sopes con Frijoles, Chorizo, Cebolla, Queso Monterey y Huevos Estrellados. Bañados con Salsa Roja y Verde.

Sopes Norteños 190
Dos sopes con Frijoles, Machaca de Carne Deshebrada, Huevo y Bañados con Salsa Tatemada.

Bistec Ranchero 225
Jugosa Carne de Res, Acompañado con Papas Caseras, Frijoles y Tortillas Recién Hechas.

Crepa Desayuno 195
Crepa con Dos Huevos Revueltos con Jamón, Espinacas, Champiñones, Cebolla y Queso Monterey. Bañado con Crema de Chipotle.

Los Huevos

Acompañados con Papas Caseras y Frijoles. **Sustituye tus Papas Caseras por Chilaquiles** +55

Los Norteños (SG) 185
Dos Huevos Revueltos con Machaca de Carne Deshebrada estilo Tijuana con Chile, Tomate y Cebolla.

Dos Huevos al Gusto (SG) 150
Estrellados o Revueltos con Jamón o Tocino.

Huevos a Caballo 265
Dos Huevos Montados sobre Arrachera (135 gr) y Pan Ciabatta con Aguacate. Bañados con Salsa Tatemada.

Huevos Portobello 190
Dos Huevos Estrellados Montados sobre Pan Ciabatta con Aguacate, Jamón, Portobello, Cebolla y Pimiento Rojo, Bañados con una Crema de Chipotle.

A la Mexicana (V) (SG) 140
Dos Huevos Revueltos con Tomate, Cebolla y Chile Jalapeño.

Huevos Cardenal 205
Dos Huevos Estrellados o Revueltos, Montados sobre Machaca de Res Jugosa con Salsa Roja, sobre una cama de Frijoles.

Con Chorizo (SG) 155
Dos Huevos Revueltos con Chorizo.

Los Rancheros 140
Dos Huevos Estrellados sobre Tostada de Maíz, Bañados en Salsa Roja Ranchera.

Con Mole Oaxaqueño 155
Dos Huevos Estrellados sobre Tostada de Maíz, Bañados con Mole Oaxaqueño, Queso Panela y Cebolla.

Los Nuevos Súper Rancheros

Dos Huevos Estrellados, sobre Dos Tostadas Rellenas con Frijoles y la Proteína de Tu Preferencia.
Bañados con Salsa Verde o Roja, Crema, Cebolla y Cilantro. Acompañados de Papas Caseras y Chile Serrano. 150

Chorizo+50 Birria+95 Arrachera+160 Pollo+80 Chilaquiles+65 Chicharrón Prensado+50

Todos Nuestros Platillos, Salsas y Guarniciones son Preparados en Casa con Ingredientes Frescos y sin Conservadores.

Visita nuestras Redes Sociales

10/06/2025

Precios incluyen IVA

Picante (V) Vegetariano Puede Contener Lácteos (SG) Sin Gluten (BC) Bajo en Calorías

#CaféDeLaFlor #TeUne

Nuestros Chilaquiles

Rojos, Verdes, Mole Oaxaqueño, Crema de Chipotle, Crema Poblana, Salsa Tatemada, Rojos o Verdes Picositos 175

Con Queso Monterey Gratinado, Crema Agria y Cebolla Morada. Acompañados con Frijoles y Papas Caseras.

Agrega: Camarón +110 Arrachera +165 Carne Asada +145 Pollo +80 Chicharrón Prensado +50
Chorizo +50 Dos Huevos +50 Borrego Tatemado +125 Birria +95 Cochinita +105

Chilaquiles Ahogados 210
Ahogados en Salsa o Crema de su Preferencia.
Montados sobre Frijoles.
Acompañados con Dos Huevos y Papas Caseras.

Súper Chilaquiles 235
Hechos con la Salsa de su Preferencia.
Dos Huevos Estrellados o Revueltos,
Chorizo, Cilantro y Queso Panela.

Torta La de Chilaquiles 170
Con Tus Chilaquiles Favoritos, Frijoles, Queso Monterey, Crema, Cebolla Morada y Aguacate.
Agrega la Proteína de Tu Preferencia.

Omelettes

Acompañados con Frijoles y Papas Caseras. **Haz tu Omelette con Claras** +30

De Chilaquiles (V) 195
La Especialidad de la Casa. Relleno con Chilaquiles Rojos, Verdes, Mole Oaxaqueño, Crema Poblana, Crema de Chipotle o Salsa Tatemada.

De Borrego Tatemado 215
Con Queso Monterey, Salsa Tatemada, Cebolla y Cilantro.

De Rajas (V) 180
Rajas de Chile Poblano, Elote, Crema y Queso Monterey.
Bañado con Salsa Roja.

Tradicional de La Flor 195
Con Jamón, Queso y Champiñones a la Plancha, Bañado con Crema de Chipotle.

De Bistec Ranchero 225
Con Queso Monterey, Bañado con Salsa Ranchera.

De Camarones con Crema de Chipotle 245
Camarones en Crema de Chipotle, Juliana de Pimiento Morrón Rojo y Queso Monterey.

De Camarones a la Diabla 235
Camarones en Salsa Roja de Chipotle Picante, Cebolla Morada y Queso Monterey. Bañado con Salsa Roja de Chipotle.

De Camarón con Chicharrón Prensado 245
Relleno con Chicharrón Prensado, Camarón y Queso Monterey, Bañado con Salsa Tatemada.

De Birria 205
Con Birria y Queso Monterey. Bañado con Salsa Tatemada, Cebollas Curtidas Picositas y Cilantro.

Mexicano 180
Con Chorizo, Cebolla, Jalapeño Fresco, Queso Oaxaca, Bañado con Salsa Tatemada.

Del Café 200
Con Tocino, Espinacas, Champiñones, Tomate y Queso Monterey. Bañado con Crema de Chipotle.

Tex Mex 245
Con Carne Asada, Pimiento Morrón, Cebolla, Champiñones y Queso Monterey. Bañado con Salsa Roja.

De Pollo con Mole Oaxaqueño 195
Con Pollo en Mole y Queso Monterey, Bañado con Mole Oaxaqueño, Queso Panela, Cebolla Morada y Crema Agria.

Al Gusto 225
A escoger: Un Queso, Tres Ingredientes y Una Salsa.
•Queso Panela Asado, Monterey o Cheddar.
•Jamón, Tocino, Chorizo, Tomate, Cebolla, Champiñones, Rajas, Espinacas, Jalapeños, Nopales, Pimiento Morrón o Aguacate.
•Salsa Roja, Verde, Tatemada, Mole Oaxaqueño o Crema de Chipotle.

Sustituye tus Papas Caseras por Chilaquiles +55

Dulces Placeres

Hotcakes Tradicionales 140
Servidos con Mantequilla y Miel de Maple. (Orden de 3).

Hotcakes con Fresas y Plátano 165
Acompañado de Fresas y Plátano. (Orden de 3).

Hotcakes con Nutella® 175
Hotcakes Cubiertos con Nutella®, Decorados con Fresa y Crema Chantilly. (Orden de 3).

Hotcakes de Tres Leches 190
Tres Hotcakes sobre un Espejo de Tres Leches, Cubiertos con un Toque de Queso Crema Endulzado y Frutos Rojos.

Waffle Clásico 155
Servido con Mantequilla, Miel de Maple y Crema Chantilly.

Waffle de La Flor 180
Disfrútalo con Fresas Frescas y Plátano, Servido con Miel de Maple y Crema Chantilly. **Con Queso Crema o Nutella®** +50

Waffle de Red Velvet 195
Acompañado de Queso Crema Endulzado, Frutos Rojos Mixtos, Fresa Fresca y Azúcar Glass.

Pan Francés de La Flor 175
Con Fresas y Plátano, Servido con Miel de Maple y Mantequilla.

Pan Francés con Queso 195
Bañado con Frutos Rojos Mixtos y Relleno con Queso Crema Endulzado.

Crepa de Red Velvet 185
Rellena con Queso Crema Endulzado, Decorada con Salsa de Chocolate, Coulis de Fresa, Fresas Naturales y Crema Chantilly.

Crepa de Fresas Flameadas 180
Rellena de Queso Crema Endulzado, Bañada con Fresas en su Jugo, Flameadas con Brandy.

Crepa de Manzana con Canela 175
Rellena con Queso Crema Endulzado, Bañada con Manzanas Caramelizadas, Nueces y Canela. Servida con Helado de Vainilla

Crepa de Nutella® 175
Nutella® con Plátano y/o Fresas Frescas.

Crepa de Cajeta con Nuez 155
Con Cajeta Calientita, Helado de Vainilla y Nueces Tostadas.

Crepa con Plátanos Flameados 175
Plátanos Flameados con Ron. Servida con Helado de Vainilla.

Crepa de La Flor 185
Frutos Rojos Mixtos en su Jugo con un Toque de Queso Crema Endulzado.

Crepa de Duraznos Flameados 185
Rellena de Queso Crema Endulzado, Bañada con Duraznos Flameados y Acompañada con Helado de Vainilla.

Crepa Sencilla 110
Con Mantequilla y Azúcar, Servida con Helado de Vainilla.

Cafés de Especialidad

Americano *Grano de Origen 100% Chiapas.* 65
Espresso Americano *Espresso con Agua Caliente.* 50
Espresso Macchiato *Espresso Doble con 1 oz de Leche Cremada.* 55
Café Cortado *Espresso Doble con 2 oz de Leche Cremada.* 65
Flat White *Espresso Doble con 4 oz de Leche Cremada.* 75
Cappuccino Europeo *Espresso Doble Corto con 7 oz de Leche Cremada. 80*
Cappuccino *Espresso Doble Corto con 12 oz de Leche Cremada y Espuma.* 85
Latte *Espresso Doble Corto con 10 oz de Leche Cremada.* 85
Latte de Olla. 100
Lotus® Latte *Espresso Doble con 10oz de Leche Cremada con Galletas Biscoff.* 95
Lotus® Milk *Leche Cremada con Galletas Biscoff.* 75
Marocchino *Cappuccino con Nutella®.* 100
Honey Lavender Latte *Latte de Miel con Esencias de Lavanda.* 100
Café de la Flor *Una Especialidad de Nuestra Barra de Café, Delicioso Cappuccino con Cajeta. 100*
Café de la Luna *Cappuccino con Frambuesa.* 100
Café de Olla *En Prensa Francesa de 500 ml.* 115
Café de la Rosa *Con Mazapán y un Toque de Avellana. 100*
Xocolatl *Nuestro Mocha con Chocolate Oaxaqueño.* 100
Iced Mint Latte *Espresso con Yerbabuena Fresca y Crema Liquida de Vainilla.* 100

Vanilla Cream Latte *Con un Toque de Crema y Vainilla* 100
Wellness Latte *Doble Shot de Espresso, Leche de Almendra, Cúrcuma, Jengibre, Canela, Aceite de Coco y Miel de Abeja* 115
Dirty Chai *Chai Latte con Shot de Espresso* 115

Bebidas Sin Café

Chai Latte 95
Chai Latte de Vainilla 95
XocoChai *Chai Latte con Chocolate Abuelita.* 105
Chocolate Caliente *Con Chocolate de Oaxaca.* 85
Golden Milk *Leche de Almendra, Cúrcuma, Jengibre, Canela, Aceite de Coco y Miel de Abeja.* 105
¡Nuevo! **Matcha Americano** *Infusión tradicional con agua caliente.* 80
¡Nuevo! **Matcha Latte** *Matcha Ceremonial con Leche y Miel de Agave. Disponible Caliente o en las Rocas.* 95
¡Nuevo! **Lavanda Matcha Latte** *Latte Matcha Ceremonial con Leche y un Delicado Toque de Lavanda y Miel. Disponible Caliente o en las Rocas. 100*
¡Nuevo! **Matcha de Fresa** *Matcha Ceremonial con Leche y Fresa Natural en las Rocas.* 105

Sabores Disponibles de Jarabe Francés Natural +15
•Avellana •Vainilla •Caramelo

Visita nuestras Redes Sociales

10/06/2025

Todos Nuestros Platillos, Salsas y Guarniciones son Preparados en Casa con Ingredientes Frescos y sin Conservadores.
Picante (V) Vegetariano Puede Contener Lácteos (SG) Sin Gluten (BC) Bajo en Calorías

Precios incluyen IVA

#CaféDeLaFlor #TeUne

CAFÉ DE LA FLOR
Te une

En Café de la Flor trabajamos para que convivas con quien más quieres, porque creemos que la compañía es el mejor alimento. ¡Buen Provecho!

Visita nuestras Redes Sociales

COMIDA | CENA

Para Compartir

Ideal para Disfrutar en Compañía

Nuestro Queso Fundido 195
Mezcla de Quesos Derretidos con Chorizo o Champiñones Guisados. Servido con Tortillas de Maíz o Harina.

Queso Fundido Norteño 295
Mezcla de Quesos Derretidos con Fajitas de Arrachera (135 gr), Cebollas Guisadas y Cilantro. Acompañado con Tortillas de Maíz o Harina.

Papas con Carne Asada 225
Con Queso de Nachos, Frijoles, Crema, Jalapeños y Cebollín.

Búfalo Wings 185
Alitas de Pollo Picositas, Acompañadas con Apio, Zanahoria y Aderezo Ranch.

Compañía No tiene precio
Compañero; Latín Companio: "Com" (con) "Panis" (pan)
Es aquel con quien se comparte el pan; y si se comparte el pan, se comparte la vida, la conversación y los momentos. ¡Bienvenidos!

Guacamole (V) (BC) 90 y 150
Hecho al Momento Servido con Totopos.

Cazuela de Cochinita Pibil 235
Cochinita Hecha en Casa, Servida con Cebollas Curtidas con Habanero, Cilantro, Frijolitos y Tortillas de Maíz.

Champiñones al Ajillo (V) 155
Con Ajo, Chile Guajillo y Vino Blanco. Acompañados con Pan.

Patatas Bravas 135
Papas Doradas y Crujientes con Tocino, Servidas con un Alioli Cremoso de Chipotle y Habanero.

Nachos Mexicanos 145
Con Queso Amarillo, Chorizo, Frijoles, Crema, Jalapeños y Cebollín.
Con Carne Asada +145.

Las Sopas

Calientitas y con un Gran Sabor Casero.

Sopa Minestrone 85
Hecha con Verduras Frescas de la Estación.

Sopa de Tortilla 90 y 120
La Tradicional y Favorita Sopa de Tortilla ¡Muy Mexicana!

Tomato Basil Soup 90
Crema de Tomate con Albahaca Fresca.

Crema de Elote 90
Con un Toque de Chile Poblano.

Crema de Chile Poblano 110
Con Chile Poblano Asado y Granos de Elote.

Consomé de Res 125 y 150
Con Carne Deshebrada y Arroz. Guarnición de Cebolla, Cilantro, Aguacate y Chile Serrano.

Sopa Azteca con Pollo 120 y 145
Caldo de Tomate con Pollo, Chipotle, Aguacate, Crema y Queso Monterey.

Sopa y ½ Ensalada 175
Sopa Minestrone, Tortilla, Tomate o Elote y Media Ensalada Mixta, Griega o Caesar.

Las Ensaladas

Deliciosas y Bajas en Calorías.

La Club 220
Pechuga de Pollo, Tocino Crujiente, Queso Azul en Trozos, Tomate Cherry, Pepino, Cebolla Morada, Crutones y Una Mezcla de Lechuga Romana y Bola con Aderezo Ranch.

Caesar 155
Lechuga Romana Fresca, Crujientes Crutones y Exquisito Queso Parmesano. ¡La Clásica de Tijuana!

De La Flor (V) (SG) (BC) 190
Espinacas, Peras, Queso Azul, Nueces Caramelizadas y Vinagreta de Balsámico.

Griega (V) (SG) (BC) 165
Lechuga Romana, Tomate, Pepino, Cebolla Morada, Aceitunas Kalamata, Pepperoncini, Queso Feta y Aderezo Griego.

Mexicana con Arrachera (SG) 255
Arrachera Asada (135 gr), Lechuga Romana, Aguacate, Pepino, Tomate y Cebolla Morada, con Aderezo de Cilantro Picosito.

Oriental con Pollo 235
Pechuga de Pollo, Lechugas Mixtas, Pimiento Rojo, Zanahoria, Almendras, Wontons Crujientes, Mandarinas y Aderezo de Jengibre.

Frutas del Bosque (V) (SG) (BC) 265
Una Combinación Deliciosa de Lechugas Mixtas, Queso Azul, Fresas, Zarzamoras, Nueces Caramelizadas, Arándanos Secos y Vinagreta de Champaña con Moras.

Para acompañar cualquier Ensalada:
•**1/2 Pechuga de Pollo** +80 •**Camarones a la Plancha** +110

Crepas Saladas

Pollo en Salsa al Gusto 190
Deliciosa Crepa Rellena de Pechuga de Pollo y Queso Monterey en Tu Salsa Preferida. (Verde, Roja, Mole o Crema de Chipotle).

Pollo Alfredo con Champiñones 200
Pechuga de Pollo en Salsa Alfredo con Champiñones.

Poblana con Pollo (V) 205
Con Rajas de Chile Poblano, Elote, Cebolla Morada, Pimiento Rojo. Bañada con Crema Poblana.

Del Café 205
Espinacas, Jamón, Aguacate, Champiñones, Cebolla, Tomate y Queso Monterey. Bañada con Crema de Chipotle.

Camarones Alfredo 220
Guisados con Champiñones, Pimiento Rojo y Salsa Alfredo Cremosita con un Toque de Tomate y Albahaca.

Tacos, Burritos y Quesadillas

Burritos Campesinos de Camarón 225
Camarones Guisados con Tocino, Cebolla, Chile Serrano. Con Queso Monterey, Mayonesa y Aguacate. Acompañado con Frijoles y Arroz. (Orden de 2).

Burritos de Camarón 215
Camarones Guisado con Tomate y Cebolla, un Toque de Crema de Chipotle, Aguacate y Col. Servidos con Arroz y Frijoles. (Orden de 2).

Burritos de Carne Asada 225
Con Aguacate, Queso Oaxaca, Cebolla y Cilantro. Acompañados con Frijoles y Arroz. (Orden de 2).

Burritos de Machaca 185
Hechos con Carne Deshebrada, Chile, Tomate y Cebolla. Servidos con Arroz y Frijoles. (Orden de 2).

Tacos de Camarón con Chicharrón 225
Con Chicharrón Prensado, Queso Mozzarella, Salsa Tatemada, Cebolla y Cilantro en Tortilla de Harina. Acompañados con Arroz y Frijoles. (Orden de 2)

Los Gobernadores 215
Los Mejores Tacos de Camarón a las Brasas, con Queso Oaxaca, Chile Poblano, Tomate y Cebolla. Acompañados con Arroz y Frijoles. (Orden de 3).

Quesadillas de Borrego 225
De Maíz con Queso Monterey, Borrego Tatemado, Mole, Queso Panela, Cebollas Habaneras Curtidas, Cilantro y Ajonjolí. (Orden de 3)

Quesadillas de Asada 220
De Tortilla de Harina, con Costra de Queso Mozarella, Carne Asada, Cebolla, Cilantro y Aguacate. Acompañado con Guarnición de Frijoles.

Quesabirrias 195
Quesadillas de Birria con Tortilla de Maíz, Queso Monterey, Cebolla y Cilantro. Acompañadas con Cebolla Curtida y Consomé. (Orden de 3).

Quesadillas de Pollo 175
Pechuga de Pollo a la Plancha, Queso Oaxaca, Cilantro y Aguacate en Tortilla de Maíz. Acompañadas con Arroz y Frijoles. (Orden de 3).

Quesadillas de Arrachera 275
Con Tortilla de Harina, Queso Oaxaca, Aguacate y Cilantro. (160 gr). Acompañadas de Arroz y Frijoles. (Orden de 2).

10/06/2025
Precios incluyen IVA

Picante (V) Vegetariano Puede Contener Lácteos (SG) Sin Gluten (BC) Bajo en Calorías

#CaféDeLaFlor #TeUne

Las Pastas

Lasagna Bolognesa 215
La Clásica Receta Italiana, Hecha Diariamente para Usted.
Sujeta a Disponibilidad.

Lasagna de Camarón 250
Lasagna de Camarón Ranchero Montada en un Espejo de Crema Mamma Rosa. Acompañada de Pan Ciabatta.

Fettuccine Alfredo (V) 185
La Pasta Tradicional Cremosita de Queso Parmesano, una de las Favoritas de Tijuana. **Con Habanero** +20

Spaghetti Bolognese 185
Tradicional Salsa Pomodoro con Carne Molida.

Fettuccine Boscaiola 180
Salsa Alfredo con Champiñón Portobello y un Toque de Tocino.

Fettuccine en Crema de Almeja 195
Pasta Fettuccine en Salsa Cremosa de Almejas con Tocino, Apio, Cebollín y un Toque de Picante.

Penne alla Vodka 185
Pasta penne en Salsa Cremosa de Tomate, con Tocino, un Toque de Vodka, Chile Seco y Queso Parmesano.

Penne al Chipotle con Pollo 225
Salsa Alfredo con un Toque Picante de Chile Chipotle.

Penne All' Arrabbiata con Pollo (BC) 215
Salsa de Tomate Ligeramente Picante con Pechuga de Pollo.

Fettuccine Poblano con Pollo 235
Salsa Alfredo y Crema Poblana con Rajas y Elote.

Fettuccine Mamma Rosa (V) 170
Salsa Rosa Hecha con Salsa Alfredo y un Toque de Salsa de Tomate.

Spaghetti al Pesto (V) 170
Pesto de Albahaca Hecho en Casa con un Toque de Crema.

Penne con Pollo y Champiñones 235
Pollo en Salsa Cremosa de Champiñones.

Acompaña Tu Pasta con: 1/2 Pechuga de Pollo Asada +80 **• Camarones a la Plancha** +110

Sándwiches y Paninis

Croissant de Pechuga de Pavo *con Sopa* (BC) 180
Rebanadas de Pechuga de Pavo Horneada, con Tomate, Cebolla Morada, Aguacate, Alfalfa y un toque de Alioli de Chipotle.
Acompañado con Sopa Minestrone.

Club Sándwich 255
El Sándwich Favorito, un Clásico de Pavo Ahumado, Jamón, Tocino, Lechuga, Tomate, Aguacate y Queso Cheddar. En Pan de Masa Madre de 7 Granos. Acompañado con Papas.

Sándwich de Pechuga de Pollo 195
Con Lechuga, Tomate, Cebolla, Aguacate, Queso Monterey y Mayonesa de Chipotle, en Pan de Masa Madre de 7 Granos. Acompañado con Papas.

Sándwich de Ensalada de Atún *con Sopa* (BC) 170
Ensalada de Atún, Aguacate, Tomate y Lechuga, en Pan de Masa Madre de 7 Granos. Acompañado de Sopa Minestrone.

Panini Portobello (V) 180
Prensado en Parrilla Caliente con Champiñones Portobello Guisados, Pimiento Rojo, Cebolla Morada, Aguacate, Mozzarella y un Toque de Crema de Chipotle.

Panini de Pavo Ahumado 205
Prensado en Parrilla Caliente con Tocino, Tomate, Aguacate, Queso Mozzarella y Pesto de Albahaca.

Panini Italiano 190
Prensado en Parrilla Caliente con Prosciutto, Tomate, Queso Mozzarella Fresco, Hojas de Albahaca Fresca, Pesto y un toque de Vinagre Balsámico.

Panini de Pechuga de Pollo Asada 205
Prensado en Parrilla Caliente con Tocino, Tomate, Aguacate, Queso Mozzarella y Pesto de Albahaca.

•Paninis y Tortas son Acompañados con Papas a la Francesa.
•Sustituye Papas por Media Ensalada (Mixta, Caesar o Griega). +70

Hamburguesas

Nuestra Hamburguesa 245
Mezcla de Cortes de Res, Queso Cheddar, Tocino Crujiente, Tomate, Cebolla Morada, Pepinillos, Lechuga y Nuestro Aderezo Secreto en Pan Brioche. **Agrega Aguacate** +45 **Huevo Estrellado** +25

Chicken Burger 215
Con Pechuga de Pollo, Tocino, Queso Mozzarella, Aguacate, Cebolla Morada a la Plancha, Lechuga y Crema de Chipotle en Pan Brioche.

BBQ Chicken 225
Con Pechuga de Pollo, Tocino, Queso Cheddar, Cebolla Morada a la Plancha, Lechuga, Tomate y Aderezo Ranch en Pan Brioche.

Las Tortas

La de Lomo 195
Pan Ciabatta con Lomo de Cerdo, Mayonesa, Aguacate, Tomate y Chipotle. **Especial con Queso Cheddar y Jamón Adicional** +35.

La de Carne Asada 215
La Mejor Torta Elaborada con Pan Ciabatta, Carne Asada, Aguacate, Tomate, Cebollas Asadas y Mayonesa.

La Especial 255
Pan Ciabatta con Carne Asada, Jamón, Queso Oaxaca, Tomate, Aguacate, Crema de Chipotle, Cebollín y Mayonesa.

Philly de Asada 255
Pan Ciabatta con Carne Asada Guisada con Champiñones, Pimiento Morrón, Cebolla y Queso Monterey .

La Campesina 265
Pan Ciabatta con Carne Asada, Tocino, Queso Oaxaca, Aguacate, Cebolla, Chile Serrano Guisado y Mayonesa.

La de Arrachera 265
Pan Ciabatta con Arrachera (160 gr), Frijoles, Queso Mozzarella, Aguacate, Tomate, Cebollas a la Plancha y Col Morada.

Antojitos y Especialidades

Disfruta el Tradicional Sabor de la Casa.

Tostadas de la Abuela 185
Montaditas con Frijoles, Queso Fresco y Lechuga. Coronadas con Cebolla Morada, Crema Agria y Aguacate. Acompañadas de Salsa Roja. (Orden de 3)

Tostadas de Cochinita 185
Montaditas con Frijoles, Queso Fresco y Lechuga. Coronadas con Cebollas Habaneras Curtidas, Crema Agria, Aguacate y Cilantro Fresco. (Orden de 3)

Sopes de la Abuela 185
De Pollo o Carne, con Frijoles, Lechuga, Aguacate, Cebolla, Crema, Queso Fresco y Salsa. (Orden de 3). Guarnición de Salsa Roja.

Sopes de Carne Asada 215
Carne Asada sobre Frijoles Gratinados con Queso Oaxaca, Aguacate, Cebolla y Cilantro. (Orden de 3)

Enchiladas de Machaca 215
Rellenas de Carne Deshebrada Guisada con Chile, Tomate y Cebolla. Acompañadas con Frijoles y Arroz. Bañadas con Salsa Roja, Verde o Tatemada. (Orden de 3)

Enchiladas Suizas de Camarón 235
Hechas con Camarón Ranchero, Acompañadas con Frijoles y Arroz. Bañadas con Salsa Roja.

Enchiladas Poblanas 205
Rellenas de Pollo, Bañadas con Crema de Chile Poblano, Rajas y Elote. Acompañadas con Frijoles y Arroz. **Hazlas de Camarón** +40

Enchiladas de Pollo 185
Con Salsa Roja, Verde, Mole o Crema de Chipotle. Acompañadas con Frijoles y Arroz. (Orden de 3). **Hazlas Suizas** +25

Enchiladas de Camarones a la Diabla 235
Con Salsa Roja de Chipotle Picante y Queso Monterey, Gratinadas con Queso Mozzarella. Acompañadas con Frijoles y Arroz.

Chile Relleno 210
Chile Poblano Capeado, Relleno con Carne Molida y Queso Oaxaca. Sobre una Cama de Arroz y Fondo de Salsa Roja. Acompañado de Frijoles.

Flautas de Pollo o de Carne 185
Servidas con Lechuga, Aguacate, Salsa Roja, Crema, Queso Fresco y Cebolla Morada. Acompañadas con Arroz y Frijoles.

Flautas Ahogadas 190
De Pollo, Ahogadas en Caldo Rojo con Lechuga, Cebolla, Pepino, Crema, Aguacate, Queso Fresco y Cebolla Morada. Acompañadas con Frijolitos. (Orden de 3).

Pollo Caprese 235
Pechuga de Pollo con Tomate, Queso Mozzarella Fresco, Albahaca y Salsa Pomodoro. Acompañado con Verduras y Pasta a la Mantequilla.

Pechuga de Pollo 220
Pechuga de Pollo Jugosa a la Plancha Bañada con Crema de Chipotle, Crema de Champiñones o Mole Oaxaqueño, Elige Tu Favorita. Acompañada con Verduras a la Plancha y Arroz.

Arrachera (SG) 375
Jugosa Arrachera Acompañada de Rebanadas de Tomate Guisadas, Frijoles, Guacamole, Chile Jalapeño y Cebollitas Asadas. (250 gr)

Fajitas Mixtas de Pollo y Arrachera 295
Acompañado con Cebollas y Pimientos Asados, Frijoles, Guacamole y Tortillas de Maíz. Ideal para Taquear. (160 gr)

Fajitas Cielo, Mar y Tierra 365
De Arrachera (135 gr), Pollo y Camarones a la Plancha. Acompañadas de Pimientos Asados, Guacamole, Frijoles y Tortillas de Maíz.

Filete de Pescado al Limón 235
Elaborado con Salsa de Mantequilla, Ajo y un Toque de Limón. Acompañado con Verduras a la Plancha y Arroz.

Filete de Pescado (BC) 235
Preparado al Mojo de Ajo o a la Veracruzana. Acompañado con Verduras a la Plancha y Arroz.

Todos Nuestros Platillos, Salsas y Guarniciones son Preparados en Casa con Ingredientes Frescos y sin Conservadores.

Picante (V) Vegetariano Puede Contener Lácteos (SG) Sin Gluten (BC) Bajo en Calorías

Precios incluyen IVA

#CaféDeLaFlor #TeUne

10/06/2025

CAFÉ DE LA FLOR
Te une

En Café de la Flor trabajamos para que convivas con quien más quieres, porque creemos que la compañía es el mejor alimento. ¡Buen Provecho!

Nuestras Rebanadas de Pastel

Zanahoria 95
Pan de Zanahoria con Piña, Pasas y Nuez, con su Relleno Tradicional de Queso y Almendra Tostada por fuera.

Cajeta con Nuez 95
Pan de Vainilla Ligeramente Enlechado con Cajeta, Relleno con Crema Pastelera de Cajeta y Nuez.

Mousse de Chocolate 100
Pan de Chocolate con Mousse de Chocolate en el Centro, Bañado con Ganache, Decorado con Almendra Tostada y Rollos de Chocolate.

De la Rosa 95
Pan de Almendra Ligeramente Envinado con Relleno de Pastel de Queso y Mermelada de Frambuesa, Terminado con Chocolate Blanco y un Espejo de Frambuesa.

De la Rosa Chocolate 95
Pan de Chocolate Ligeramente Envinado con Licor de Frambuesa, con Relleno de Pastel de Queso, Mermelada de Frambuesa y Crema de Chocolate. Terminado con Chocolate Rallado y Espejo de Frambuesa.

Delicia Frutos Rojos 100
Pan de Vainilla Ligeramente Envinado, Relleno de Pastel de Queso y Compota de Frutos Rojos. Terminado con Chocolate Rallado y Espejo de Frutos Rojos.

Delicia Frutos Rojos Chocolate 100
Pan de Chocolate Ligeramente Envinado con Licor de Frambuesa, Relleno con Pastel de Queso, Crema de Chocolate y Compota de Frutos Rojos. Terminado con Chocolate Rallado y Espejo de Frutos Rojos.

Pasteles de Queso 95
- •Brownie
- •Cajeta
- •Zanahoria
- •Frambuesa
- •Fresas
- •Guayaba
- •Mango
- •Oreo®
- •Piña con Coco
- •Plátano
- •Red Velvet
- •Chocolate
- •Calabaza*

**Oct, Nov y Dic.*

Tres Leches con Frutas 95
Pan de Vainilla Mojado con la Receta Tradicional de Tres Leches, Relleno con Durazno, Decorado con Chocolate Blanco Rallado.

Tres Leches con Queso 105
Pan de Vainilla Mojado con la Receta Tradicional de Tres Leches, Sobre Pastel de Queso, Relleno con Fresa y Durazno.

Flan 80
Suave, Cremoso y con Caramelo Irresistible.

Mocha 90
Pastel de Chocolate Bañado con Licor de Café, Relleno con Crema de Mocha y Decorado con Trozos de Palanqueta de Almendra.

Delicia de Plátano 95
Pan de Plátano Humedecido con Jarabe Natural y una Ligera Capa de Crema de Cajeta y Nuez, Relleno de un Pastel de Queso. Decorado con Nuez y Plátano Cristalizado.

Chocolate con Plátano 95
Pan de Chocolate, Relleno con Rebanadas de Plátano y Crema Chantilly. Decorado con Galletas Oreo®.

Red Velvet 95
Pan de Red Velvet Relleno con Queso Crema Endulzado. Decorado con Betún de Queso Crema y Fresas Frescas.

Brownie 115
Servido Calientito, de Chocolate y Nuez, Cubierto con Ganache y Almendras. Acompañado con Helado de Vainilla.

Manzana con Dátil 95
Pastel Horneado con Gajos de Manzana Natural, Dátiles y Queso Crema.

Volcán de Plátano 135
Panqué de Plátano Calientito con Plátanos Flameados y Helado de Vainilla.

Tiramisú 95
Delicioso Pan de Vainilla Envinado con Licor de Café Relleno con Crema de Queso Mascarpone, Decorado con Cocoa en Polvo.

Pastel de Crepas con Fresa 110
Capas de Crepas Rellenas con Queso Crema Endulzado y Fresas.

Pastel de Crepas con Frutos Rojos 110
Capas de Crepas Rellenas con Queso Crema Endulzado y Frutos Rojos.

Pastel de Crepas con Plátano 105
Capas de Crepas Rellenas con Crema de Cajeta, Cajeta, Nuez y Plátano Natural.

Pastel de Crepas Red Velvet 115
Capas de Crepas de Red Velvet Rellenas con Fresas Naturales y Queso Crema Endulzado.

Tarta de Frutos Rojos 130
Base de Galleta de Mantequilla, Rellena con Crema Pastelera.

***Sujetos a Disponibilidad**

Crepas Dulces

Sencilla Con Helado de Vainilla, Azúcar y Mantequilla. 110

Fresas Flameadas 180
Rellena de Queso Crema Endulzado, Bañada con Fresas en su Jugo, Flameadas con Brandy.

Nutella® Con Nutella® Plátano y/o Fresas Frescas. 175

Cajeta con Nuez Con Nuez Servida con Helado de Vainilla. 155

De La Flor Con Frutos Rojos y Queso Crema Endulzado. 185

Plátanos Flameados Servida con Helado de Vainilla. 175

Manzana con Canela y Nuez 175
Rellena con Queso Crema Endulzado, Bañada con Manzanas Caramelizadas, Nueces y Canela. Servida con Helado de Vainilla

Duraznos Flameados 185
Con un Toque de Queso Crema Endulzado y Helado de Vainilla.

Red Velvet 185
Rellena con Queso Crema Endulzado, Decorada con Salsa de Chocolate, Coulis de Fresa, Fresas Naturales y Crema Chantilly.

Postres Helados

Directo al Cielo 165
3 Bolas de Helado de Vainilla con Trozos de Brownie Calientito, Cajeta, Chocolate Derretido, Nueces y Crema Chantilly.

Copita de Helado 80
Sabores Vainilla, Fresa o Chocolate (2 Bolas).

Placer Capital 165
3 Bolas de Helado de Vainilla con Trozos de Panqué de Plátano Calientito, Plátanos Flameados, Chocolate Derretido, Nueces y Crema Chantilly.

Precios incluyen IVA
www.cafedelaflor.com
10/06/2025

Visita nuestras Redes Sociales

#CaféDeLaFlor #TeUne

CAFÉ DE LA FLOR
Te une

BEBIDAS
Cafés de Especialidad

Nuestros Cafés de Especialidad están Hechos con Mezcla de granos 100% Arábica de Costa Rica, Honduras, Colombia, Guatemala y Sumatra.

Americano *Grano de Origen 100% Chiapas.* 65
Cappuccino *Espresso Doble Corto con 12 oz de Leche Cremada y Espuma.* 85
Latte *Espresso Doble Corto con 10 oz de Leche Cremada.* 85
Latte de Olla. 100
Marocchino Cappuccino con Nutella®. 100
Lotus® Latte *Espresso Doble con 10oz de Leche Cremada con Galletas Biscoff.* 95
Lotus® Milk Leche Cremada con Galletas Biscoff. 75
Honey Lavender Latte *Latte de Miel con Esencias de Lavanda.* 100
Café de la Flor *Una Especialidad de Nuestra Barra de Café, Delicioso Cappuccino con Cajeta.* 100
Café de la Luna *Cappuccino con Frambuesa.* 100
Café de Olla *En Prensa Francesa de 500 ml.* 115
Café de la Rosa *Con Mazapán y un Toque de Avellana.* 100
Xocolatl *Nuestro Mocha con Chocolate Oaxaqueño.* 100
Iced Mint Latte *Espresso con Yerbabuena Fresca y Crema Liquida de Vainilla.* 100
Vanilla Cream Latte *Con un Toque de Crema y Vainilla. 100*
Dirty Chai *Chai Latte con Shot de Espresso.* 115
Wellness Latte *Doble Shot de Espresso, Leche de Almendra, Cúrcuma, Jengibre, Canela, Aceite de Coco y Miel de Abeja.* 115

Cafés Cortos

Café de Origen, Veracruz | Proceso Lavado

Flat White *Espresso Doble con 4 oz de Leche Cremada.* 75
Espresso *Hecho con Doble Carga de Café 2 oz.* 45
Espresso Americano *Espresso con Agua Caliente.* 50
Espresso Macchiato *Espresso Doble con 1oz de Leche Cremada.* 55
Café Cortado *Espresso Doble con 2 oz de Leche Cremada.* 65
Cappuccino Europeo *Espresso Doble Corto con 7 oz de Leche Cremada.* 80

Cafés con Licor

Malteada Baileys *Hecha con Helado de Vainilla o Fresa.* 135
Baileys *Con Café Servido en las Rocas.* 105
Carajillo *Licor 43 con Espresso en las Rocas.* 110
Cappuccino Alegre *Con Baileys, Kahlua, Frangelico, Amaretto o Licor 43.* 112
¡Nuevo! **Espresso Martini** *Hecho con Kahlua, Baileys, Vodka y Espresso.* 155

Sabores Disponibles de Jarabe Francés Natural +15
•Avellana •Vainilla •Caramelo

Bebidas Sin Café

¡Nuevo! **Matcha Americano** *Infusión tradicional con agua caliente.* 80
¡Nuevo! **Matcha Latte** *Matcha Ceremonial con Leche y Miel de Agave. Disponible Caliente o en las Rocas.* 95
¡Nuevo! **Lavanda Matcha Latte** *Latte Matcha Ceremonial con Leche y un Delicado Toque de Lavanda y Miel. Disponible Caliente o en las Rocas.* 100
¡Nuevo! **Matcha de Fresa** *Matcha Ceremonial con Leche y Fresa Natural en las Rocas. 105*

Chai Latte. 95
Chai Latte de Vainilla. 95
XocoChai *Chai Latte con Chocolate Abuelita.* 105
Chocolate Caliente *Con Chocolate de Oaxaca.* 85
Golden Milk *Leche de Almendra, Cúrcuma, Jengibre, Canela, Aceite de Coco y Miel de Abeja.* 105

Tisanas e Infusiones 75

•Manzanilla Lavanda •Frutos Rojos •Frutas Tropicales •Yerbabuena •Floral de Cítricos
•7 Azahares •Guayaba •Kiwi con Fresa •Limón y Jamiaca

Tés Artesanales 75

•Verde Jasmín •Verde Japonés • Verde Marroquí con Menta
•Floral de la Pasión Negro •Chai Negro
Los Tés se Pueden Hacer con Leche 10

Tés Helados 65

•Mango •Frambuesa •Durazno •Limón

Jarras de Aguas Frutales 145

•Limonada de Guayaba •Limonada con Pepino, Albahaca y Eneldo •Limonada con Fresas

Sodas Artesanales 65

Jarabe de Frutas Naturales con Agua Mineral. Se pueden Combinar dos Sabores al Gusto.
•Kiwi •Fresa •Fruta de la Pasión •Huckleberry Arándano Francés •Mango

Malteadas 110

•Oreo® •Fresa •Vainilla •Chocolate

Frappés 105

•Vainilla •Lotus® *(Con Galletas Biscoff)* •De la Flor *(Cajeta)* •De la Luna *(Frambuesa)* •Mazapán
•Nutella® •Caramelo •Oreo® •Mocha

Smoothies 110

•Fresa •Frutos Rojos •Mango

Bebidas

•Refrescos 50
(Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Zero, Sprite, Fanta y Sidral Mundet)
•Limonada de Lavanda 60
•Limonada de Maracuya 80
•Limonada Natural 55
•Limonada de Fresa Natural 75
•Limonada de Guayaba 75
•Naranjada Natural 55
•Topochico 50
•Botella de Agua 50
•Clamato sin Alcohol 80

Precios incluyen IVA
www.cafedelaflor.com
10/06/2025

•Pregunta por Nuestra Carta de Vinos
#CaféDeLaFlor #TeUne

Visita nuestras Redes Sociales

CAFÉ DE LA FLOR
Te une

NUESTRO BAR

MIXOLOGÍA

Sangría Clásica 100
Vino Tinto, Jugo de Limón, Agua Mineral, un Toque de Azúcar y Trozos de Manzana.

Margarita Tradicional 135
Tequila José Cuervo Tradicional®, Jugo de Limón y Licor de Naranja. Escarchada con Sal de Himalaya.

Margarita de Mango 145
Tequila José Cuervo Tradicional, Licor de Naranja, Jugo de Limón y Mango Natural. Escarchada con Tajín®.

Margarita de Frutos Rojos 145
Tequila José Cuervo Tradicional®, Jugo de Limón, Licor de Naranja y Frutos Rojos. Escarchada con Sal de Himalaya.

Margarita de Fresas 145
Tequila José Cuervo Tradicional®, Jugo de Limón, Licor de Naranja y Fresas Frescas. Escarchada con Sal de Himalaya.

Margarita de Tamarindo 135
Tequila José Cuervo Tradicional®, Jugo de Limón, Licor de Naranja y Pulpa de Tamarindo. Escarchada con Tajín®.

Mezcalita de Maracuya 150
Mezcal 400 Conejos Joven® ,Licor de Naranja, Jugo de Limón y Pulpa Natural de Maracuyá. Escarchada con Sal de Himalaya.

Mezcalita de Piña con Albahaca 140
Mezcal 400 Conejos Joven®, Licor de Naranja, Jugo de Limón, Piña Fresca y Albahaca Fresca. Escarchada con Sal de Himalaya.

Mezcalita de Jamaica 140
Mezcal 400 Conejos Joven®, Licor de Naranja, Jugo de Limón y Jamaica. Escarchada con Tajín.

Paloma Natural 135
Tequila José Cuervo Tradicional, Jugo de Toronja Natural. Escarchada con Tajín®.

Piña Colada 135
Con Piña Fresca, Coco y Ron Añejo Club Havana 7.

Mojito 135
Ron Añejo Club Havana 7®, Hierbabuena Fresca, Jugo de Limón y Agua Mineral con un Toque Dulce.

Mimosa 100
Vino Espumante con Jugo de Naranja.

CERVEZAS

Tecate® Light Pilsen Lager 60
Bohemia Oscura® Vienna Lager 65
Heineken® Pilsen 75
Michelob Ultra® American Lager 65
Indio® Vienna Lager 60
XX Lager® Pale Lager 60

Michelada +20 **Tarro Cubano** +30
Tarro Cubano Clamato +35

SHOTS

Tequila José Cuervo Tradicional® 85

Tequila Maestro Dobel Diamante® 130

Mezcal 400 Conejos® 130

CAFÉS CON LICOR

¡Nuevo!
Espresso Martini 155
Hecho con Kahlua, Baileys, Vodka y Espresso

Malteada Baileys 145
Hecha con Helado de Vainilla o Fresa.

Cappucino Alegre 120
Con Baileys, Frangelico, Kahlua, Amaretto o Licor 43.

Carajillo 120
Licor 43 con Espresso en las Rocas.

Baileys con Café 115
Baileys con Espresso en las Rocas.

LICORES (Digestivos)

Baileys 85
Kahlua 85
Frangelico 95
Amaretto 95
Licor 43 95

Visita nuestras Redes Sociales

Precios incluyen IVA
www.cafedelaflor.com
10/06/2025

#CaféDeLaFlor #TeUne

CARTA DE VINOS

PRODUCTOR	VARIETAL		

ESPUMANTE

CINZANO ITALIA	**PROSECCO** Espumoso seco, ligero y refrescante, con aromas de manzana verde y flores blancas. De burbuja fina y acidez equilibrada.	125	495

BLANCOS

	SELECCIÓN DE LA CASA Nuestra selección especial de vino blanco, elegido por su calidad y equilibrio. Pregunta a tu mesero por la opción disponible hoy.	100	
CASA MAGONI MÉXICO VALLE DE GUADALUPE	**SAUVIGNON BLANC** Vino seco y cítrico, con notas de lima, manzana verde y durazno blanco. De acidez vibrante y cuerpo ligero.	125	445
CASA MAGONI MÉXICO VALLE DE GUADALUPE	**CHARDONNAY** De cuerpo medio, con notas tropicales como piña y carambola, y un toque lácteo suave. Fresco, balanceado y fácil de beber.	115	460
L.A CETTO MÉXICO VALLE DE GUADALUPE	**BLANC DE BLANCS** Ligero, afrutado y ligeramente dulce, con aromas de piña, lima y un sutil recuerdo a miel. Fresco y muy agradable al paladar.	95	295

ROSADOS

L.A CETTO MÉXICO VALLE DE GUADALUPE	**ZINFANDEL ROSADO** Rosado semidulce, con sabores de manzana roja, durazno y fresa. Refrescante, con final suave y frutal.	95	295

TINTOS

	SELECCIÓN DE LA CASA Nuestra selección especial de vino tinto, elegido por su calidad y equilibrio. Pregunta a tu mesero por la opción disponible hoy.	110	
L.A CETTO MÉXICO VALLE DE GUADALUPE	**CABERNET SAUVIGNON** Tinto seco y estructurado, con aromas de frutos rojos maduros, especias y toques de roble. De cuerpo medio y taninos suaves.	100	305
SANTO TOMÁS MÉXICO VALLE DE GUADALUPE	**MERLOT ST** Tinto suave y redondo, con aromas de frutos rojos y notas tostadas. Buena estructura y final equilibrado.	120	475
L.A CETTO MÉXICO VALLE DE GUADALUPE	**PETITE SIRAH** Intenso y de gran cuerpo, con notas de grosella, zarzamora y jamaica. Taninos firmes y final prolongado.	100	305
L.A CETTO MÉXICO VALLE DE GUADALUPE	**NEBBIOLO** Elegante y complejo, con aromas de cereza, higo, trufa y notas terrosas. Estructura firme, taninos presentes y final largo.	135	535
EMEVÉ MÉXICO VALLE DE GUADALUPE	**ARMONÍA DE TINTOS** Mezcla de varietales equilibrada con notas de vainilla, frutas maduras y tostados suaves. De cuerpo medio y perfil redondo.	160	640

Descorche de Cortesía *Una botella de 750ml por cada cuatro personas.*

10/06/2025

#CaféDeLaFlor #TeUne

Precios incluyen IVA

Visita nuestras Redes Sociales