

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.



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

Acompañaos con: Nutella +50 • Queso Crema Dulce +50 • Bola de Helado +45 *Vainilla, Fresa o Chocolate.*

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 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 Tiramisú 175

La Fusión Perfecta entre Crepa y Tiramisú, con Queso Dulce, Helado de Vainilla y Miel Tibia de Espresso Hecha en Casa.

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

Vanilla Cold Foam Americano 75

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. 105

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

Matcha Americano Infusión tradicional con agua caliente. 80

Matcha Latte Matcha Ceremonial con Leche y Miel de Agave. Disponible Caliente o en las Rocas. 95

Lavanda Matcha Latte Latte Matcha Ceremonial con Leche y un Delicado Toque de Lavanda y Miel. Disponible Caliente o en las Rocas. 100

Matcha de Fresa Matcha Ceremonial con Leche y Fresa Natural en las Rocas. 105

Sabores Disponibles de Jarabe Francés Natural +15

•Avellana •Vainilla •Caramelo

Cold Cream Foam para bebidas frías +15

Visita nuestras
Redes Sociales



¡Nuevo!

¡Nuevo!

¡Nuevo!

10/10/2025 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 #TeUnO

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, Zarcamoras, 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 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, en Tortilla de Maíz Doradita, con Queso Monterey, 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 Mozzarella, 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).



Las Pastas

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

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**

Fettuccine Boscaiola 180

Salsa Alfredo con Champiñón Portobello y un Toque de Tocino.

¡Nuevo!

Spaghetti al Chipotle con Camarones 265

Salsa Alfredo con Chipotle, Champiñones y Pimiento Morrón Rojo.

Spaghetti Bolognese 185

Tradicional Salsa Pomodoro con Carne Molida.

Spaghetti al Pesto (V) 170

Pesto de Albahaca Hecho en Casa con un Toque de Crema.

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 Artesanal de Masa Madre. Acompañado con Papas.

Sándwich de Pechuga de Pollo 195

Con Lechuga, Tomate, Cebolla, Aguacate y Queso Mozzarella, con Aioli de Chipotle en Pan Artesanal de Masa Madre de 7 Granos. Servido con Papas.

Sándwich de Ensalada de Atún (BC) 170

Ensalada de Atún con Aguacate, Tomate y Lechuga. En Pan Artesanal 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

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.

Penne con Pollo y Champiñones 235

Pollo en Salsa Cremosa de Champiñones.

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.

Fettuccine en Crema de Almeja 195

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

Hamburguesas y Tortas

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**

Hamburguesa Chicken Burger 215

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

Hamburguesa BBQ Chicken 225

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

Torta de Lomo 195

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

Torta de Carne Asada 215

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

Torta Especial 255

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

Torta Philly de Asada 255

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



Torta Campesina 265

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

Torta de Arrachera 265

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

Torta de Chilaquiles 170

Con Tus Chilaquiles Favoritos, Frijoles, Queso Monterey, Crema, Cebolla Morada y Aguacate.

Antojitos y Especialidades

Disfruta el Tradicional Sabor de la Casa.

Tostadas de la Abuela 185

De Carne o Pollo, Montaditas Sobre Tostada con Frijol, Queso Fresco y Lechuga. Decoradas con Cebolla Morada, Crema Ágria y Aguacate. (Orden de 3). Guarnición de Salsa Roja.

Tostadas de Cochinita 185

Montaditas con Frijoles, Queso Fresco y Lechuga. Coronadas con Cebollas Habaneras Curtidas, Crema Ágria, 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, Rellenas de Queso Monterey, Acompañadas con Frijoles y Arroz. Bañadas con Salsa Roja.

Enchiladas Poblanas 205

Rellenas de Pollo y Queso Monterey, 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, Rellenas de Queso Monterey. 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.

Borrego Tatemado 275

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



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 Taqurear. (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

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

Tiramisú 175

La Fusión Perfecta entre Crepa y Tiramisú, con Queso Dulce, Helado de Vainilla y Miel Tibia de Espresso Hecha en Casa.

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.

Agrega a tu Crepa: Nutella +50 • Queso Crema Dulce +50 • Bola de Helado +45

Sabores de Helado: Vainilla, Fresa o Chocolate.

Postres Helados

Banana Split 2.0 175

Montado Sobre Panqué de Plátano Calientito, Helados de Vainilla, Fresa y Chocolate. Salsa de Chocolate y Cajeta.

Directo al Cielo 175

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

Placer Capital 190

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

Copita de Helado 80

Sabores Vainilla, Fresa o Chocolate (2 Bolas).



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
- Vanilla Cold Foam Americano

75
- 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.

105
- 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
- Espresso Martini

Hecho con Kahlua, Baileys, Vodka y Espresso.

155

Sabores Disponibles de Jarabe Francés Natural +15

- Avellana
- Vainilla
- Caramelo
- Cold Cream Foam

para bebidas frías +15

Bebidas Sin Café

- Matcha Americano

Infusión tradicional con agua caliente.

80
- Matcha Latte

Matcha Ceremonial con Leche y Miel de Agave. Disponible Caliente o en las Rocas.

95
- Lavanda Matcha Latte

Latte Matcha Ceremonial con Leche y un Delicado Toque de Lavanda y Miel. Disponible Caliente o en las Rocas.

100
- 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 Maracuyá 80
- Limonada Natural 55
- Limonada de Fresa Natural 75
- Limonada de Guayaba 75
- Naranja Natural 55
- Topochico 50
- Botella de Agua 50
- Clamato sin Alcohol 80



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 Maracuyá

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

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





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
EMEVE MÉXICO VALLE DE GUADALUPE	ARMONÍA DE TINTOS Mezcla de variedades equilibrada con notas de vainilla, frutas maduras y tostados suaves. De cuerpo medio y perfil redondo.	160	640

