

MENÚ



BAGUETTES

CUBANO \$120
Cerdo, mostaza, pepinillos, jamón, queso gouda.

MARGARITA \$105
Pesto de albahaca, queso panela, jitomate fresco, parmesano, espinaca.

VERDE \$105
Vinagreta de perejil, calabacita, aguacate, jitomate, germen de alfalfa, espinaca.

ANTIPASTO \$110
Queso de cabra, mezcla de vegetales (champiñón, calabaza, pimiento) aguacate, espinacas.

CAPRESSE \$110
Mousse de tomate, queso de cabra, queso parmesano, tomates horneados, cebolla caramelizada, espinacas.

POLLO \$130
Pechuga de pollo, mayonesa de cilantro, pimientos, queso gouda, espinacas.

CRIMINI \$110

Pesto de albahaca, champiñones crimini, cebolla caramelizada, queso mozzarella, espinacas.

PANELA \$105

Pesto de pepitas, queso panela, jitomate fresco, aguacate, espinacas, vinagre balsámico.

GRILLED CHEESE \$120

Focaccia de centeno con mousse de cebolla caramelizada, queso provolone ahumado, queso gouda, queso parmesano.

PERAS CON SALAMI \$115

Mousse de ajo, salami, pera, queso parmesano, espinacas.

4 QUESOS \$120

Mozzarella, parmesano, cabra, gouda.
Opción: Champiñones o pesto de tomates.

PECHUGA DE PAVO \$130

Pechuga de pavo, mayonesa de chipotle, aguacate, germen de alfalfa, queso gouda, espinacas.

SUSTITUYE TU
BAGUETTE POR
FOCACCIA
DE CENTENO

\$10

BRIOCHE

BRIOCHE DE JAMÓN PAN SUAVE \$60

Mayonesa natural, queso gouda y jamón.

BRIOCHE DE SALAMI PAN SUAVE \$65

Mayonesa natural, queso gouda y salami.

ENSALADAS

G M

PAVO \$150 \$90

Mezcla de lechugas con un toque de espinaca, pavo, tomate cherry, pepino, aguacate, cebolla desflemada, sal y pimienta. Vinagreta balsámica.

ESTACIÓN \$150 \$90

Mezcla de lechugas con un toque de espinaca, manzana y pera, almendras, arándanos, sal y pimienta. Vinagreta de fresa.

POLLO CON FETA \$160 \$95

Mezcla de lechugas con un toque de espinaca, pollo marinado, queso feta, pepita girasol, variedad cherry. Vinagreta de perejil.

PERA CON SALAMI \$135 \$80

Mezcla de lechugas con un toque de espinaca, salami, peras, queso parmesano, sal y pimienta. Vinagreta balsámica.

GRIEGA \$135 \$80

Mezcla de lechugas con un toque de espinaca, aceituna negra, queso panela, pepino, tomate cherry, cebolla desflemada, sal y pimienta. Vinagreta de orégano.

G M

BETABEL \$115 \$70

Mezcla de lechugas con un toque de espinaca, betabel, manzana, queso de cabra, ajonjolí grampiñado, hierbabuena, sal y pimienta. Vinagreta de piña.

QUINOA \$115 \$70

Mezcla de lechugas con un toque de espinaca, col morada, jícama, zanahoria, quinoa, aguacate, ajonjolí, pepino marinado, pimienta. Vinagreta teriyaki.

DE LA CASA \$90 \$55

Mezcla de lechugas con un toque de espinaca, pepino, tomate cherry, cebolla desfelmada, sal y pimienta. Vinagreta de tu preferencia.

CÍTRICA \$110 \$65

Mezcla de lechugas con un toque de espinaca, piña, zanahoria, jícama, arándanos. Vinagreta de naranja con romero.

ASIÁTICA \$135 \$80

Mezcla de lechugas con un toque de espinaca, zanahoria, pepino marinado, fideos de arroz, nuez de la india, pimienta. Vinagreta de soya.

VERDE \$135 \$80

Mezcla de lechugas con un toque de espinaca, pepino, germen de alfalfa, aguacate, pepita de calabaza, sal y pimienta. Vinagreta balsámica.



EXTRAS

Pavo	\$35
Cerdo	\$30
Pollo	\$35
Salami	\$25
Vegetal crudo	\$10
Vegetal cocinado	\$20
Jamón	\$15
Queso	\$20
Mayonesa vinagreta	\$20
Arándano almendra	\$20
Nuez india	\$20
Crema para café	\$5

BEBIDAS

GRANDE \$33

CHICA \$20

PRENSA DE CAFÉ GRANDE \$85

Incluye 2 servicios de crema

PRENSA DE CAFÉ CHICA \$55

Incluye 1 servicio de crema





ROLLO DE CANELA \$25

Masa dulce semintegral, elaborada con masa madre, untada con crema de canela, mantequilla y azúcar moreno.

ROLLO DE ALMENDRA \$25

Masa dulce semintegral, elaborada con masa madre, un toque de canela, untada con crema de almendra casera y almendra fileteada.

ROLLO DE CAFÉ \$15

Masa dulce semintegral, elaborada con masa madre, toque de canela, untada con crema de café, chocolate y canela, espolvoreado con azúcar glass.

TRENZA DE NUEZ \$25

Masa dulce semintegral, elaborada con masa madre, toque de canela, untada con una mezcla de nuez tostada, miel de aguacate y mantequilla.

RIEL DE CHOCOLATE \$20

Masa dulce semintegral, elaborada con masa madre, ralladura de naranja, rellena de chocolate Carlos V stick.

RIEL DE ATE \$20

Masa dulce semintegral, elaborada con masa madre, ralladura de naranja, rellena de ate de membrillo y queso crema.

EMPALME COCO \$30

Masa de mantequilla tipo tarta, sabor chocolate, rellena de una pasta con coco, chocolate blanco y cacahuete.

EMPALME DÁTIL \$30

Masa de mantequilla tipo tarta, rellena de pasta con dátíl, ron y nuez tostada.

PITA DE ARÁNDANO \$15

Masa simple semintegral, elaborada con masa madre y adicionada con arándano deshidratado y nuez tostada.

BISQUET \$15

Masa dulce integral tierna tipo quebrada elaborada con masa madre, un toque de canela, como ingrediente principal la mantequilla.

TROZO DE CHOCOLATE \$15

Masa dulce semintegral, elaborada con masa madre, cocoa, chispas de chocolate semiamargo y nuez tostada.

BOLLITO DE CHIPOTLE \$20

Masa de bollo salado, elaborada con masa madre, adicionada con parmesano molido y relleno de mousse de queso crema y chipotle.

XOCOLATL \$40

Masa laminada, elaborada con masa madre y mantequilla artesanal, rellena de chocolate artesanal xocolatl.

CROISSANT \$30

Masa laminada, elaborada con masa madre y mantequilla.

PAN



CARACOLA \$22

Masa laminada elaborada con masa madre, hidratada con té chai de la casa, y espolvoreada con mezcla de té chai y coco rallado.

EMPALME ABUELITA \$30

Masa de mantequilla tipo tarta, rellena una con pasta de chocolate abuelita, almendra tostada y café.

PAN DE CAJA



SALVADO TOSTADO \$45

Receta japonesa de pan de caja, elaborado con masa madre, toque de mantequilla y salvado tostado.

SEMILLAS \$45

Masa simple de pan de caja semintegral, elaborado con masa madre y semillas tostadas.

MANTEQUILLA \$45

Pan de caja tipo brioche, elaborado con masa madre, leche, huevo y mantequilla.

INTEGRAL \$45

Masa simple de pan de caja semintegral, elaborado con masa madre.

PAN DEL DÍA

Martes	Miércoles	Jueves \$25
PANQUE CON STREUSSEL \$30 Receta básica de panque con topping de trocitos dulces de sabores. Chocolate con streussel de mazapán. Café con streussel de almendra. Blueberry con streussel cítrico.	MELÓN PAN \$20 Concha estilo japonesa de masa semintegral, elaborada con masa madre y cobertura de galleta de dos sabores, mantequilla con rompopo y chocolate.	CANASTA DE CARDAMOMO \$30 Pan tipo brioche elaborada con masa madre, un toque de cardamomo molido, relleno de mezcla tipo cheesecake con limón, cardamomo y toque de frutos rojos.
Viernes	Sábado	Domingo
NUDO DE AVELLANA \$30 Pan tipo brioche bicolor, natural y chocolate, elaborado con masa madre, untado con crema de chocolate, avellana tostada y chispas de chocolate.	PAN DE RON CON PASAS \$30 Masa dulce semintegral, elaborada con masa madre, con un toque de canela, rellena de mezcla de queso crema con canela y pasas hidratadas en ron y canela.	MELÓN PAN MAZAPÁN \$25 Masa tipo brioche de chocolate, elaborada con masa madre, y con cobertura de galleta de mazapán.
Sábado y Domingo SCONE \$15	Masa dulce tierna tipo quebrada, elaborada con masa madre, con mantequilla como ingrediente principal, adicionado con chispas de chocolate.	Viernes, Sábado y Domingo MINI BABKA \$25 Pan tipo brioche, elaborado con masa madre, ralladura de naranja, crema de canela

