



Cocina artesanal

PREPARAMOS
TUS PEDIDOS AL MOMENTO
LA ESPERA VALE LA PENA

RICA COMIDA
SAZÓN DE HOGAR



El menú que tiene en sus manos es parte de un saber de **cocina casera**. En lo posible, buscamos nuestros insumos a través de **mercados y proveedores locales**, para sentirnos parte de nuestro entorno y cocinar con **productos frescos**.

Lo que hacemos, se prepara desde la base, evitando conservadores artificiales, por lo que nuestra propuesta es empática con la “**cocina abierta**” y la “**cocina lenta**” y por tanto sana. Queremos entonces dialogar de esta manera con nuestros clientes, invitándolos a disfrutar de esta propuesta. **Tiempo aproximado de preparación 25 min por platillo**, puede haber ordenes delante de la suya por lo que agradecemos su paciencia.

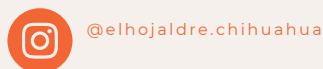
🕒 Productos con este símbolo son de preparación prolongada.

En caso de necesitar su orden a una hora específica, puede hacer el pedido con anticipación por teléfono al (614) 300 14 45.

En mesas mayores a 6 personas, recomendamos hacer reservación para brindar un mejor servicio.

*Los precios incluyen IVA

AGRADECEMOS TU PREFERENCIA





MENÚ DESAYUNOS

ESTOS PLATILLOS INCLUYEN CAFÉ DE OLLA O AMERICANO CON 3 REFILL HASTA LA 1PM

WUNDER KAMMER

Esponjoso omelette con champiñones, espinacas, jamón, semillas de girasol, y queso menonita. Servido con un mini cuadripaste de frijoles y guarnición de papa rallada a la mexicana.

\$211

BASKET EGGS

Huevos estrellados dentro de dos rebanadas de pan de la casa, servidos con frijoles y una guarnición de jamón relleno de queso y espinaca

\$204

TARTA DE HUEVO 🕒

Tres pequeños quiches con espinaca, papa, queso, semillas de girasol, jamón y champiñones.

\$211

HUEVOS NORTEÑOS

Huevos revueltos con machaca a la mexicana acompañado de frijoles y pan.

\$211

HUEVOS PICANTES

Huevos estrellados servidos con un guiso de rajas muy picantes de chile serrano, chile jalapeño y pimiento, con guarnición de jamón relleno de queso y espinacas y una rebanada de pan de la casa.

\$194

SÁNDWICH DE OMELETTE

Delicioso panino de omelette con champiñones, preparada con pan artesanal de la casa, jamón, queso y espinacas.

\$194

HUEVOS AL GUSTO

Dos huevos preparados al gusto con dos ingredientes y una guarnición a elegir. Incluye una rebanada de pan de la casa. Preguntar por disponibilidad de ingredientes si tiene un antojo en especial.

\$194

INGREDIENTES

A ELEGIR EN TUS HUEVOS AL GUSTO O COMO EXTRA EN TU DESAYUNO

PUEDEN ORDENAR MÁXIMO DOS INGREDIENTES Y/O GUARNICIONES SIN HABER ORDENADO UN PLATILLO, DE LO CONTRARIO SE COBRARÁ COMO HUEVOS AL GUSTO.

HUEVO \$17	CARNE SECA \$44
POLLO \$56	PAPAS CASERAS \$15
JAMÓN DE PIERNA \$33	JAMON SERRANO \$44
QUESO MENONITA \$22	CHORIZO \$36
QUESO PANELA \$22	TOCINO \$50
ACEITUNAS NEGRAS \$17	ACELGA \$11
CEBOLLA BLANCA \$17	ALCAPARRAS \$17
CHAMPIÑONES \$17	CEBOLLA MORADA \$17
CHILE SERRANO \$17	CHILE JALAPEÑO \$17
HONGO PORTOBELLO \$17	ESPINACA \$11
RODAJAS DE TOMATE \$22	PIMIENTO MORRÓN \$17
SALSA DE TOMATE PICANTE \$39	TOMATE CHERRY \$17
SALSA FRIJOL CHIPOTLE \$29	SALSA ROJA \$29
SALMON AHUMADO \$44	SALSA VERDE \$29

GUARNICIONES

A ELEGIR EN TUS HUEVOS AL GUSTO O COMO EXTRA EN TU DESAYUNO

PUEDEN ORDENAR MÁXIMO DOS INGREDIENTES Y/O GUARNICIONES SIN HABER ORDENADO UN PLATILLO, DE LO CONTRARIO SE COBRARÁ COMO HUEVOS AL GUSTO.

PICO DE GALLO \$33
PAPA RALLADA A LA MEXICANA \$22
JAMON RELLENO DE QUESO Y ESPINACAS \$33
FRIJOLES \$17
FRIJOLES NEGROS GRANEADOS \$28
RAJAS PICANTES \$22
CUADRIPESTE MINI DE FRIJOLES \$28
PORCIÓN PEQUEÑA DE ENSALADA \$39
PORCIÓN DE CHILAQUILES \$33
REBANADA DE PAN INTEGRAL O BRIOCHE \$17
BOLLO DE BRIOCHE \$15
REBANADA PAN DE MASA MADRE \$22



BRUNCH TIME

WAFEL

Waffles servidos con fruta de temporada y miel de maple.

\$122

WAFEL & CREAM

Waffles rellenos de queso crema y frutas de temporada, acompañados de crema batida y miel de maple.

\$144

PAN FRANCÉS

Preparado con dos rebanadas de pan brioche de la casa, acompañado con fruta de temporada.

\$178

PLATO DE FRUTAS

Fruta de temporada, papaya, melón, piña, plátano y fresa.

\$100

YOGURT CON FRUTAS

Base de yogurt tipo griego con fruta de temporada, papaya, melón, piña, plátano y fresa, un toque de granola y miel de abeja.

\$120

PLATO DE AVENA

Avena acompañada de nuez, fresa, plátano y una rebanada de pan brioche.

\$120

AGREGA A TU DESAYUNO

YOGURT GRIEGO \$28

MERMELADA DE ZARZAMORA \$33

CUCHARADA DE MIEL DE ABEJA \$22

GRANOLA \$22

REBANADA DE PAN INTEGRAL O BRIOCHE \$17

REBANADA DE PAN DE MASA MADRE \$22

MOLLETES

Dos deliciosos molletes en pan de la casa, sencillos o con ingrediente extra sobre el queso gratinado.

\$89

INGREDIENTE EXTRA PARA TUS MOLLETES:

HUEVO \$171

CHORIZO \$36

JAMÓN DE PIERNA \$33

TOCINO \$50

PICO DE GALLO \$33

LOS CHILAQUILES

Totopos bañados en salsa de tu elección, con queso menonita, cebolla morada, crema y frijoles negros graneados.

\$172

ROJOS

VERDES

FRIJOL CHIPOTLE

AGREGA UN

HUEVITO POR \$17

Y/O POLLO POR \$56





BRUNCH TIME

TOASTS

CHICKPEA

Rebanada de pan de masa madre tostada con una cama de hummus de garbanzo y champiñones salteados con cebolla morada y un toque de hojas verdes.

\$94

SERRANO

Rebanada de pan de masa madre tostada con una cama de cabra cream, jamón serrano, tomate cherry y hojas verdes, sazonado con aceite de oliva y hierbas finas.

\$155

PINK TRUCHA

Rebanada de pan de masa madre tostada con una cama de cabra cream, salmón con un toque cítrico y de cebolla morada, eneldo, alcaparras y hojas verdes.

\$216

LE MOLLETÉ

Rebanada de pan de masa madre tostada con una cama de cabra cream, salsa de frijol chipotle, queso menonita y frijoles negros graneados.

\$111



TAMAGO BUNS



DE JAMÓN

Delicioso bollito de pan brioche relleno de cabra cream, salsa de frijol chipotle, jamón de pierna, huevo estrellado y hojas verdes. Acompañado de papas caseras.

\$161

DE HUMMUS

Delicioso bollito de pan brioche relleno de hummus de garbanzo, champiñones salteados con cebolla morada, huevo estrellado y hojas verdes. Acompañado de papas caseras.

\$128

DE SALMÓN

Delicioso bollito de pan brioche relleno de cabra cream, huevo estrellado, salmón con un toque cítrico y de cebolla morada, eneldo, alcaparras y hojas verdes. Acompañado de papas caseras.

\$244



BRUNCH TIME

CROISSANT

DE JAMÓN

Croissant preparado en nuestra panadería relleno de cabra cream, jamón de pierna, tomate y hojas verdes. Acompañado de papas caseras.

\$189

DE CHAMPIÑONES

Croissant preparado en nuestra panadería relleno de cabra cream, champiñones salteados con cebolla morada, tomate y hojas verdes. Acompañado de papas caseras.

\$161

CAJETA Y FRUTA

\$67



NUTELLA Y FRUTA

\$67

ENTRADAS

CREMA DE BROCOLI

\$89

CREMA DEL DIA

\$89



PLATON DE VERDURAS 🕒

Zanahoria, papa y calabacita al vapor, sazonados con hierbas finas, aceite de oliva y semillas de girasol. Perfecto para compartir.

\$165

SOPA DE VERDURAS

Preparada sin grasa animal, perfecta para confortar tu día.

\$73





ENTRADAS

ENSALADA CARMELINA

Una ensalada muy completa, llena de color y sabor, con hojas verdes, zanahora, betabel, fresa, semillas de girasol, ajonjolí, tomate cherry y pimientos.

GRANDE
\$138

GRANDE CON POLLO 🕒
\$244

**GRANDE CON JAMÓN SERRANO
Y QUESO DE CABRA**
\$244



CHICA
\$94

CHICA CON POLLO
\$128

**CHICA CON JAMÓN SERRANO Y
QUESO DE CABRA**
\$128



ESPAGUETI 🕒

CH \$72 GDE \$139

BLANCO

Con mantequilla, hierbas aromáticas y queso parmesano.

ROJO

Con salsa de tomate de la casa y queso parmesano.

CREMOSO

Con mantequilla, crema, pimienta y queso parmesano.

ENSALADA TIPO CAPRESSE

\$109





ENTRADAS



TAPAS

Deliciosas tapas preparadas con el pan integral de la casa. Orden con aproximadamente 10 piezas pequeñas.

\$122

DE TOMATE

Con rodajas de tomate y aceitunas negras, sazonado con hierbas finas y aceite de oliva.

DE PERA CON BLUE CHEESE

Rodajas de pera y queso azul al horno.

DE JAMONS SERRANO Y CABRA CREAM

Mezcla cremosa de queso de cabra y jamón serrano.

MIXTAS

De todas las anteriores.

PRINCIPALES

PORTOBELLO CON QUESO DE CABRA ⌚

Hongo portobello marinado con aceite de oliva y horneado. Relleno de tomate, espinaca, aceitunas negras y queso de cabra. Acompañado de guarnición a elegir.

\$278

PESCADO AL PAPILOT ⌚

Jugoso filete de pescado preparado con jengibre, espinacas, salsa de soya y un toque de almendras. Acompañado de galletas multigrano y una guarnición a elegir.

\$255

POLLO A LA PLANCHA ⌚

Pollo preparado a la plancha con aceite de oliva y hierbas finas. Acompañado de frijoles negros graneados, galletas multigrano y una guarnición a elegir.

\$278

UNO SEIS Y DOCE RIBEYE ⌚

Ribeye preparado a la plancha con cebolla, pimientos y rodajas de papa. Acompañado de frijoles negros graneados, bollo de brioche y una guarnición a elegir.

\$566

ELIGE LA GUARNICIÓN PARA TU PLATILLO

VERDURAS AL VAPOR

ENSALADA CARMELINA

ENSALADA TIPO CAPRESE



SANDWICHES & PANINI

PANINO HORNEADO DE JAMÓN

Preparado con pan integral de la casa, jamón de pierna, espinaca, queso y rebanadas de tomate sazonadas, todo calentado al horno.

\$133

SÁNDWICH FRÍO

Preparado con pan integral de la casa, jamón, lechuga orejona, rebanadas de tomate y queso panela.

\$105

PANINO HORNEADO DE JAMÓN SERRANO

Preparado con pan integral de la casa, jamón serrano, champiñones, aceitunas negras, espinaca, pera, queso de cabra y rebanadas de tomate sazonadas, todo calentado al horno.

\$216

PANINO HORNEADO DE POLLO

Preparado con pan integral de la casa, pollo a la plancha sazonado con pimiento morrón y cebolla, espinaca, queso y rebanadas de tomate sazonadas, todo calentado al horno.

\$178



PANINO HORNEADO DE PORTOBELLO

Preparado con pan integral de la casa, hongo portobello salteado con pimiento morrón y cebolla, espinaca, queso y rebanadas de tomate sazonadas, todo calentado al horno.

\$117

SÁNDWICH DE POLLO

Preparado con pan integral de la casa, pollo a la plancha, lechuga orejona, pimiento morrón fresco, rebanadas de tomate y queso panela.

\$167



PIZZA HOJALDRE

Base de Hojaldre, queso menonita y salsa de tomate de la casa.



PIZZA BÁSICA

De uno a dos ingredientes de los siguientes:

pepperoni/ salami/ espinaca/
champiñones/aceitunas negras.

\$172



PIZZA HAWAIANA

Con jamón de pierna, cereza y piña.

\$189



PIZZA VEGETARIANA

Con champiñones, pimiento morrón,
cebolla, espinaca y aceitunas negras.

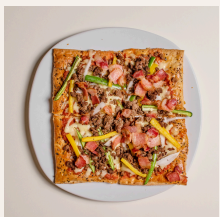
\$200



PIZZA MARGARITA

Con rodajas de tomate, queso panela
y albahaca.

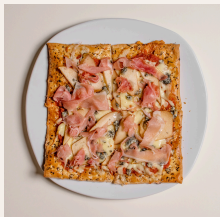
\$189



PIZZA NORTEÑA

Con carne molida, tocino, jalapeño,
cebolla y pimiento morrón.

\$297



PIZZA PROSCIUTTO

Con jamón serrano, pera y queso
azul.

\$244

PIZZA AL GUSTO

\$133 + INGREDIENTES

CARNES

CARNE MOLIDA \$67

CARNE SECA \$44

CHORIZO \$36

JAMÓN DE PIERNA \$33

JAMÓN SERRANO \$44

PEPPERONI \$22

POLLO \$56

SALMON \$44

SALAMI \$22

TOCINO \$50

QUESOS

QUESO AZUL \$39

QUESO DE CABRA \$28

QUESO PANELA \$22

PARMESANO \$22

VEGETALES, FRUTOS Y

HONGOS

ACEITUNAS NEGRAS \$17

ACELGA \$11

ALCAPARRAS \$17

CEBOLLA BLANCA \$17

CEBOLLA MORADA \$17

CEREZA EN ALMIBAR \$17

CHAMPIÑONES \$17

CHILE JALAPEÑO \$17

CHILE SERRANO \$17

ESPINACA \$11

PERA \$17

HONGO PORTOBELLO \$17

PIMIENTO MORRÓN \$17

PIÑA \$11

RODAJAS DE TOMATE \$22

TOMATE CHERRY \$17



CUADRIPASTES 🕒

Especialidad de la Casa. Empanadas cuadradas rellenas de guisos salados y acompañadas de ensalada Carmelina.

MEDITERRÁNEO

Relleno de una mezcla de verduras al vapor sazonadas con hierbas finas, aceite de oliva y con trozos de champiñones y queso menonita.

\$200

ESPAÑOL

Relleno de jamón de pierna, jamón serrano, queso de cabra, aceitunas negras, espinacas y rodajas de tomate sazonadas con aceite de oliva y hierbas finas.

\$255

ITALIANO

Mezcla de carnes frías y carne molida, con salsa de tomate de la casa y queso menonita.

\$278



RAJAS CON QUESO

Relleno de rajas de chilaca preparadas con crema, tomate y queso menonita.

\$233

POLLO EN MOLE

Relleno de pollo en mole ligeramente dulce.

\$278

POLLO EN CHIPOTLE

Relleno de pollo en crema de chipotle, ligeramente picante.

\$278



PANADERÍA Y POSTRES

EMPANADAS



PIÑA	\$32
MANZANA	\$37
ZARZAMORA	\$39
CAJETA	\$32
ATE DE MEMBRILLO	\$32
NUTELLA CACAHUATE	\$37

Pregunta por el relleno de temporada.

PAYS

	CH	GDE
PIÑA	\$75	\$310
MANZANA	\$85	\$360
QUESO	\$56	\$320
QUESO PLÁTANO	\$60	\$350
QUESO CON ZARZAMORA	\$85	\$360

Pregunta por el relleno de temporada.
Puedes pedir cualquiera de nuestros rellenos en tamaño grande (8 rebanadas) con un día de anticipación.

POSTRES

PANQUÉ DE PLÁTANO
\$35

SCONES

Panesillo originario de Reino Unido, con textura entre un pan y un pastel. Preparados con mantequilla y arándanos, chocolate o blueberries para el disfrute total de acompañar tu café o té.

\$40

MOSTACHON

Es un dulce típico de la región norte de México. Es una especie de galleta o merengue crujiente y seco, lleva un topping cremoso y dulce con frutos rojos.

\$75



Puedes pedir su versión grande con un día de anticipación (\$530.00)

GALLETAS

CATALANAS

Galletitas de mantequilla mezcladas con arándanos, cocoa, vainilla, nuez y limón. Pide con una semana de anticipación por kg (\$385)

\$5 PZA

DE ALMENDRA RELLENAS DE ZARZAMORA

Dulces galletas de almendra dobles con relleno de mermelada de zarzamora.

\$33

CHISPAS DE CHOCOLATE

Galleta clásica de chispas de chocolate, horneada en casa, simplemente una delicia.

\$30

AVENA

Galleta de avena con arándanos, el balance perfecto de dulce y sabor.

\$30

CALLE ALLENDE #200 COL. CENTRO CHIHUAHUA, CHIH. 6144134329/WP6143001445

WWW.EL-HOJALDRE.COM



PANADERÍA Y POSTRES

PAN INTEGRAL

Preparado con harina integral, aceite de oliva y hierbas finas. Opción vegana.

PIEZA DE PAN DE PANINO	\$18
HOGAZA INTEGRAL	\$77
BOLLO INTEGRAL HAMBURGUESA	\$18

PAN BRIOCHE

La masa brioche es ligeramente dulce, preparada con huevo y azúcar para darle su textura suave y sabor especial. Combina tanto con platillos dulces como salados.

HOGAZA BRIOCHE	\$100
BOLLO DE BRIOCHE	\$15
CONCHITAS O ESPONJAS	\$18
ROLES DE CANELA CON ARÁNDANOS	\$33

HOJALDRE MIL HOJAS

OREJAS DE HOJALDRE	\$30
---------------------------	-------------

PAN DANÉS

CHOCOLATÍN	\$45
CROISSANT	\$35
<i>Sin relleno</i>	

MASA MADRE

La masa madre es el pan ancestral, donde se utiliza unicamente harina y agua para generar el fermento necesario para lograr elevar la hogaza. Una vez horneada, adquiere un sabor ligeramente ácido y una textura dura por fuera y blanda por dentro.

HOGAZA	\$133
---------------	--------------

AGREGA A TU POSTRE:

BOLA DE NIEVE DE VAINILLA	\$35
MERMELADA ZARZAMORA	\$25

EN NUESTRA PANADERÍA, SEGUIMOS METICULOSOS PROCESOS ARTESANALES, LO QUE SIGNIFICA QUE LA DISPONIBILIDAD DE ALGUNOS PRODUCTOS PUEDE VARIAR. PARA GARANTIZAR QUE OBTENGAS EL PRODUCTO QUE DESEAS, TE RECOMENDAMOS REALIZAR TU PEDIDO CON UN DÍA DE ANTELACIÓN. ¡ESTAMOS COMPROMETIDOS A OFRECERTE LO MEJOR DE NUESTRA PANADERÍA FRESCA Y DELICIOSA!"



BARRA DE BEBIDAS

CAFÉ

CAFÉ DE OLLA \$45
AMERICANO REGULAR \$40

REFILL + \$25

Nota: el refill es hasta 3 tazas.

LECHERITO \$67
ESPRESSO DOBLE \$50
ESPRESSO CORTADO \$56
ESPRESSO AMERICANO \$61
CAPUCCINO ITALIANO \$78
LATTE \$78
MOCHA \$83

COLD BREW

Café extraído en frío con alto contenido en cafeína pero con un sabor suave y matizado.

CON LECHE \$67
Servido en las rocas con leche de tu elección.

TÓNICO \$67
Servido en las rocas con agua tónica y un toque de romero y naranja.

MINERAL \$67
Servido en las rocas con agua mineral y un toque de romero y naranja.

CÍTRICO \$72
Servido en las rocas con jugo de naranja y un toque de romero.



INFUSIONES HERBALES

Pídelo caliente o en las rocas

BEBIDA DE LA ABUELA \$40
Reconfortante, con manzana, canela y jengibre.

ABANGO \$60
Es bueno para las vías respiratorias, contiene pulpa de guaje, palo mulato, tejocote, acaulipto, gordolobo, flor de buganvilia y hojas de alcanfor.

MENTA ORGÁNICA \$65
Atioxidante y digestiva.

MANZANILLA ORGÁNICA \$65
Hierba anti inflamatoria y relajante proveniente de Egipto.

MANZANILLA LAVANDA \$70
Hierba anti inflamatoria y relajante proveniente de Egipto combinada con lavanda.

YERBANIZ \$45
Es digestiva, es buen expectorante, tiene un efecto analgésico.

HIERBABUENA \$45
Fresca y desinflamante

ZACATE LIMON \$50
Hierba con sabor a limón, fresca y digestiva.

CANELA \$50
Especia que ayuda a abrir el apetito, a estar tranquilo y calmar el cuerpo.

ROOIBOS \$50
Es relajante. Una planta de origen sudafricano cuyo nombre en afrikáans significa arbusto rojo.



BARRA DE BEBIDAS

TISANAS

Pídelo caliente o en las rocas

FRUTOS ROJOS Y FLORES \$60

Compuesta por una mezcla de frutas rojas como zarzamora, fresa, manzana, frambuesa, jamaica, pétalos de rosa, pétalos de girasol y flor de lavanda, que son ricas en antioxidantes y vitaminas.

SPICY \$60

Tiene un sabor peculiar entre dulce y picosito, contiene fresa enchilada, manzana y jamaica.

KIWI TROPICAL \$60

Esta mezcla es una excelente opción para aquellos que buscan una bebida natural y saludable. La tisana está hecha de una mezcla de frutas secas, Kiwi, fresa, manzana, jamaica y escaramujo lo que la hace rica en vitaminas y antioxidantes.

ALOHA PIÑA COCO \$60

Tisana que asemeja en sabor y aroma de la piña colada. Esta tisana se elabora con una mezcla Piña, coco, manzana, flor de jamaica y escaramujo que juntas crean una deliciosa y refrescante bebida tropical.

AGUAS Y REFRESCANTES

AGUA DEL DÍA \$40

COCA COLA \$44

COCA COLA LIGHT \$44

MANZANITA SOTO \$44

AGUA MINERAL \$40

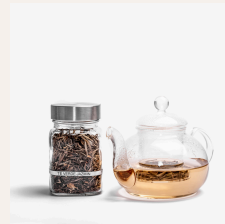
AGUA TÓNICA \$40

JUGO DE NARANJA \$60

TÉ

CAMELIA SINENSIS

Pídelo caliente o en las rocas



TÉ BLANCO DURAZNO \$65

Sabor suave y delicado, con notas florales y un ligero toque dulce. Su aroma es fresco y floral, con una sutil fragancia a miel y melocotón.

TÉ VERDE JAZMÍN \$65

El té verde jazmín es una variedad de té aromatizado con flores de jazmín, originaria de China. El sabor es suave y dulce, con un toque floral y un aroma delicado y fragante a jazmín. Es una bebida rica en antioxidantes y nutrientes.

TÉ VERDE MENTA MARROQUÍ \$60

Bebida refrescante que combina el sabor del té verde chino con la frescura de la menta. Es una bebida muy popular en los países árabes y en Marruecos en particular, donde se bebe a cualquier hora del día y se considera una muestra de hospitalidad y amistad.

TÉ OOLONG TORONJA \$65

Este té se caracteriza por su sabor fresco y cítrico, con un toque suave y floral. Se elabora a partir de hojas de té semi-fermentadas que se mezclan con cáscaras de toronja y otros ingredientes naturales.

TÉ POO ERH CACAO \$65

También conocido como té rojo. El proceso de este té es por medio de fermentar sus hojas en barricas de bambú, de esa manera adquiere sus propiedades, sabor y color cobrizo.

TÉ NEGRO ASSAM \$60

Procede de la región de Assam en la India, se caracteriza por un rico sabor a malta. Contiene gran cantidad de antioxidantes benéficos para la salud.



BARRA DE BEBIDAS

TÉ

CAMELIA SINENSIS

Pídalo caliente o en las rocas

MATCHA LATTE \$70

Té verde de origen japonés, sabor entre dulce y cremoso, ligeramente amargo, preparado con la leche de tu elección.

EARL GRAY \$70

Té negro aromatizado con aceite de bergamota, lavanda y flor de jazmín, lo que le da su característico sabor floral y afrutado. El Earl Grey original nació en Inglaterra, y se cree que fue nombrado en honor al conde Charles Grey, quien era un fanático del té y desempeñó un papel clave en la abolición de la esclavitud. Se sirve endulzado y con leche.

CHAI MASALA \$70

Té tradicional de la India. Se sirve endulzado y con leche.

CHOCOLATE PARA BEBER

CHOCOLATE FRAPPE \$75

CHOCOLATE FRÍO \$65

CHOCOLATE CALIENTE \$75



SMOOTHIES, LICUADOS Y FRAPPES

SMOOTHIE DE MANGO DULCE \$98

Preparado con mango, leche y endulzado.

FRAPPE DE MANGO CHAMOY \$95

Preparado en agua, con mango, chile, tico y chamoy.

SMOOTHIE DE FRUTOS ROJOS \$98

Y PLÁTANO

Preparado con leche, frutos rojos, plátano y endulzado.

CAPUCCINO FRAPPE \$88

Café y leche endulzados y frappeados.

MOCHA FRAPPE \$95

Café, chocolate y leche frappeados.

CHAI FRAPPE \$95

Bebida frappeada dulce con sabor a chai.

MATCHA FRAPPE \$95

Bebida frappeada dulce con sabor a matcha.

LICUADO DE FRESA \$90

Tradicional licuado de leche con fresas.

LICUADO DE PLÁTANO \$60

Tradicional licuado de leche con plátano.

LICUADO DE MANGO \$85

Tradicional licuado de leche con mango.

PARA TUS EVENTOS, REUNIONES,
COFFEE BREAKS, TENEMOS
SERVICIO DE BOCADILLOS.

VISITA NUESTRAS REDES SOCIALES

