



Menú

cocina artesanal



nuestra cocina COCINA ARTESANAL

Este menú nace del saber de la cocina casera. Siempre que es posible, trabajamos con **insumos de mercados y proveedores locales**, cocinando desde la base y evitando conservadores artificiales, utilizamos solo **aceite de oliva**.

Creemos en una cocina abierta y de **procesos lentos**, donde el **tiempo** y el **cuidado** forman parte del **resultado**.

El tiempo aproximado de preparación por platillo es de 25 minutos, **agradecemos su paciencia**.

Si necesita su orden a una hora específica, puede pedir con anticipación al

Cel. (614) 300 14 45

Tel. (614) 413 43 29

Información de charolas de bocadillos o coffe breaks

WP 614 196 83 09

🕒 *Los productos marcados con este símbolo requieren su tiempo en el horno o llevan un proceso más detallado.*

📌 /ElHojaldre

📷 /elhojaldre.chihuahua

🎵 /elhojaldre.chihuahua

MÉ NÚ

COCINA
ARTESANAL



INGREDIENTES

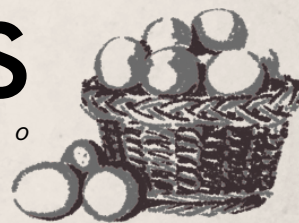
Puedes elegir dos de estos para el platillo de huevos al gusto o como extra en tu desayuno.

AGUACATE	\$27
CEBOLLA BLANCA	\$20
CEBOLLA MORADA	\$20
CHAMPIÑONES	\$20
CHORIZO	\$40
ESPINACA	\$20
HONGO PORTOBELLO	\$20
HUEVO	\$20
JALAPEÑO	\$20
JAMON DE PIERNA	\$35
JAMON SERRANO	\$44
PIMIENTO MORRON	\$20
POLLO	\$60
QUESO MENONITA	\$25
QUESO PANELA	\$25
TOCINO	\$50
TOMATE	\$24
TOMATE CHERRY	\$24
SALSA ROJA	\$32
SALSA VERDE	\$32
SALSA FRIJOL CHIPOTLE	\$32
SALSA TOMATE PICANTE	\$32



DESAYUNOS

Platillos de esta página, incluyen café de olla o americano hasta la 1pm



WUNDER KAMMER \$215

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

BASKET EGGS \$210

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

🕒 TARTA DE HUEVO \$215

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

HUEVOS NORTEÑOS \$220

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

SANDWICH DE OMELETTE \$196

Delicioso pan artesanal de la casa relleno de un omelette con champiñones, preparado con jamón, queso y espinacas.

CROISSANT DE HUEVITO \$120

Croissant preparado con jamón, espinaca, tomate y un omelette con queso. Acompañado de papas caseras o ensalada.

HUEVOS AL GUSTO \$204

Dos huevos preparados al gusto (estrellados, revueltos, claras) con dos ingredientes y una guarnición a elegir. Incluye una rebanada de pan.

GUARNICIONES

Puedes elegir una de estas para el platillo de huevos al gusto o como extra en tu desayuno.

PICO DE GALLO	\$36	JAMON RELLENO DE QUESO Y ESPINACAS	\$50
PAPAS CASERAS	\$20	FRIJOLES	\$20
MACHACA	\$60	FRIJOLES NEGROS	
PAPA RALLADA A LA MEXICANA	\$25	GRANEADOS	\$30
RAJAS PICANTES	\$25	PORCIÓN PEQUEÑA DE ENSALADA	\$40
CUADRIPESTE MINI DE FRIJOLES	\$36	REBANADA DE PAN: INTEGRAL, BRIOCHE O MASA MADRE	\$22
PORCIÓN DE CHILAQUILES	\$40		

BRUNCH TIME

COCINA
ARTESANAL



SWEET MOMENTS

WAFEL _____ \$125

Waffles servidos con fruta de temporada y miel de maple.

WAFEL & CREAM _____ \$148

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

PAN FRANCÉS _____ \$180

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

PLATO DE FRUTAS _____ \$110

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

YOGURT CON FRUTAS _____ \$125

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

PLATO DE AVENA _____ \$125

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

AGREGA COMO EXTRA:

YOGURT GRIEGO _____ \$30

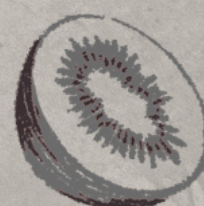
MERMELADA DE FRUTOS ROJOS _____ \$36

CUCHARADA DE MIEL DE ABEJA _____ \$25

GRANOLA _____ \$25

REBANADA DE PAN INTEGRAL,
BRIOCHE O MASA MADRE _____ \$22

MINI BOLLITO BRIOCHE _____ \$18



BRUNCH TIME

COCINA
ARTESANAL



MOLLETES

MOLLETES SENCILLOS _____ **\$89**

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



AGREGA COMO EXTRA:

HUEVO — \$20

CHORIZO — \$40

JAMÓN DE PIERNA — \$35

TOCINO — \$40

PICO DE GALLO — \$36

LOS CHILAQUILES

Totopos bañados en salsa de tu elección con queso menonita, cebolla morada, crema y frijolitos negros graneados. **\$175**

ROJOS

VERDES

FRIJOL CHIPOTLE

CON 2 HUEVITOS — \$195

CON POLLO — \$230



BRUNCH TIME

COCINA
ARTESANAL



TOASTS

TIERRA _____ \$130

Dos rebanadas de pan de masa madre tostadas con una cama de aguacate y champiñones salteados con cebolla morada y un toque de hojas verdes.

SERRANO _____ \$180

Dos rebanadas de pan de masa madre tostadas con un toque de ajo, queso de cabra, jamón serrano, tomates cherry y hojas verdes. Sazonado con aceite de oliva y hierbas finas.

LE MOLLETÉ _____ \$150

Dos rebanadas de pan de masa madre tostadas con una cama de **cabra cream**, salsa de frijol chipotle, queso menonita y frijoles negros graneados.



AGREGA UN HUEVITO ESTRELLADO O REVUELTO POR \$20

TAMAGO BUNS

DE JAMÓN _____ \$105

Bun de pan brioche preparado con salsa de frijol chipotle, jamón de pierna, huevo estrellado y hojas verdes. Acompañado de papas o ensalada.

DE AGUACATE _____ \$99

Bun de pan brioche preparado con aguacate, champiñones salteados con cebolla morada, huevo estrellado y hojas verdes. Acompañado de papas o ensalada.



PRIMER

COCINA
ARTESANAL



MOVIMIENTO

Como en la música, empezamos suave... preparando el corazón y el paladar.

CRÉMA DE BROCOLI _____ \$95

Se ha vuelto un clásico, reconforta, nutre y te transporta a casa de la abuela. Acompañada de crotones horneados en casa.

SOPA DE VERDURAS _____ \$90

A veces no queremos algo pesado o simplemente necesitamos algo calentito para el alma. **Caldito de verduras** sin productos de origen animal. Solo los nutrientes de la tierra. Acompañada de un bollito de brioche.

ENSALADA CARMELINA

A Carmelina (la mamá), le gusta mucho crear cosas coloridas y deliciosas, así nació esta ensalada con su nombre. Lleva espinaca, acelga y lechuga orejona, adornada con zanahoria, betabel, fresa, semillas de girasol, ajonjolí, tomate cherry y pimientos.

CHICA _____ \$98

GRANDE _____ \$145

AGREGA PROTEÍNA:

PORCIÓN CHICA:

POLLO (1 PORCIÓN) _____ \$60

JAMÓN SERRANO _____ \$44

QUESO DE CABRA _____ \$30

PORCIÓN GRANDE:

POLLO (2 PORCIÓN) _____ \$115

JAMÓN SERRANO _____ \$85

QUESO DE CABRA _____ \$55

ENSALADA TIPO CAPRESSE — \$110

Fresca ensalada preparada con tomate y queso panela, sazonados con aceite de oliva y albahaca fresca.



PARA ACOMPañAR

COCINA
ARTESANAL



Clásicos de El Hojaldre, armonías perfectas para acompañar o compartir.

ESPAGUETI

Pasta cocida al punto perfecto, preparada al momento. Todos se sirven con parmesano espolvoreado.

CHICO _____ \$80

GRANDE _____ \$150

BLANCO

Mantequilla y hierbas aromáticas.

ROJO

Con nuestra salsa casera de tomate.

CREMOSO

Suave mezcla de mantequilla, crema y un toque de pimienta.



TAPAS _____ \$130

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

DE TOMATE

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

DE PERA CON QUESO AZUL

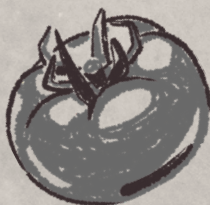
Con ajo, rodajas de pera y queso azul al horno.

DE JAMON SERRANO Y QUESO DE CABRA

Con ajo, queso de cabra y jamon serrano.

MIXTAS

De todas las anteriores



PLATOS DE LA CASA

COCINA
ARTESANAL



Preparaciones que abrazan. Clásicos que reconfortan y alimentan.

🕒 PORTOBELLO

CON QUESO DE CABRA _____ \$280

Hongo portobello marinado con aceite de oliva y horneado. Relleno de tomate, espinaca, aceitunas negras y queso de cabra. Acompañado de *ensalada Carmelina o Capresse* y un bollito de brioche.



🕒 PESCADO AL PAPILOT _____ \$260

Envuelto y cocido lentamente para conservar su frescura y aromas.

Jengibre, espinacas y salsa de soya realzan su sabor natural, mientras las almendras se funden en la cocción aportando un contraste delicado.

Incluye *ensalada Capresse o Carmelina a elegir*, y bollito de brioche.



🕒 POLLO A LA PLANCHA _____ \$280

Cocinado con aceite de oliva y hierbas finas, logrando un exterior ligeramente dorado y un interior suave y jugoso.

Se sirve con frijolitos negros graneados, *ensalada Carmelina o Capresse*, y bollito de brioche.



ENTRE PANES

COCINA
ARTESANAL



Rellenos deliciosos dentro de panes preparados en nuestra panadería de manera artesanal.

PANINOS HORNEADOS

Acompañados de papas caseras o ensalada..

DE JAMÓN

\$140

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



DE JAMÓN SERRANO

\$226

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

DE POLLO

\$186

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



DE PORTOBELLO

\$126

Preparado con pan integral de la casa, hongo portobello salteado con pimienta morrón y cebolla, con espinaca, queso y tomate. Todo calentado al horno.

SANDWICHES & CROISSANT

Acompañados de papas caseras o ensalada..

SANDWICH FRIO

\$110

Preparado con pan integral o brioche con mayonesa, jamón de pierna, lechuga orejona, tomate y queso panela.

SANDWICH DE POLLO

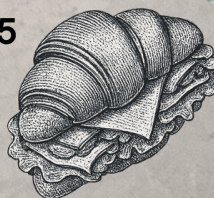
\$175

Preparado con pan integral o brioche con mayonesa, pollo a la plancha, lechuga orejona, tomate y queso panela.

CROISSANT DE JAMÓN

\$95

Croissant de nuestra panadería, preparado con mayonesa, jamón, queso y espinacas.



PIZZA HOJALDRE

COCINA
ARTESANAL



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

BASICA _____ \$175

De uno a dos ingredientes de los siguientes:

pepperoni - salami - champiñones

HAWAIANA _____ \$190

Con jamón de pierna, cereza y piña.

MARGARITA _____ \$175

Con tomate, queso panela y albahaca.

NORTEÑA _____ \$298

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

JAMON SERRANO _____ \$256

Con jamón serrano, pera y queso azul.

AL GUSTO

\$135 + INGREDIENTES

CARNES

CARNE MOLIDA	_____	\$75
CARNE SECA	_____	\$48
CHORIZO	_____	\$40
JAMON DE PIERNA	_____	\$35
JAMON SERRANO	_____	\$44
PEPPERONI	_____	\$25
POLLO	_____	\$60
SALAMI	_____	\$25
TOCINO	_____	\$50

QUESOS

QUESO AZUL	_____	\$40
QUESO DE CABRA	_____	\$30
QUESO PANELA	_____	\$25
QUESO PARMESANO	_____	\$25

VEGETALES, FRUTOS Y HONGOS

ACEITUNAS NEGRAS	_____	\$25
CEBOLLA BLANCA	_____	\$20
CEBOLLA MORADA	_____	\$20
CEREZA EN ALMIBAR	_____	\$20
CHAMPIÑONES	_____	\$20
ESPINACA	_____	\$20
PERA	_____	\$20
HONGO PORTOBELLO	_____	\$20
JALAPEÑO	_____	\$20
PIMIENTO MORRÓN	_____	\$20
PIÑA	_____	\$20
TOMATE	_____	\$24
TOMATE CHERRY	_____	\$24

CUADRI PASTES

COCINA
ARTESANAL



Especialidad de la Casa

Nació de una fusión inesperada: los pastes de Pachuca, la masa hojaldrada que la abuela nos enseñó a hacer... y la simple casualidad de que nos resultaba más fácil hacer la base cuadrada que redonda.

Con el tiempo hemos probado distintos rellenos, pero hoy permanecen los que ustedes hicieron sus favoritos.

Porque los productos de El Hojaldre no solo se hacen en la cocina... se han ido construyendo con ustedes.

🕒 MEDITERRÁNEO

\$210

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

🕒 ESPAÑOL

\$285

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. Acompañado de ensalada Carmelina.

🕒 ITALIANO

\$285

Relleno de una mezcla de carnes frías y carne molida, salsa de tomate de la casa y queso menonita. Acompañado de ensalada Carmelina.

🕒 POLLO EN CHIPOTLE

\$285

Relleno de pollo en crema de chipotle, ligeramente picante. Acompañado de ensalada Carmelina.



BAKERY



Desde antes de abrir nuestras puertas en 2013, ya horneábamos pays y empanadas.

Así como nos enseñó la abuela Mona.

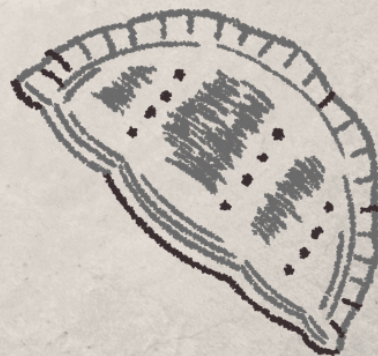
*Nuestros productos se elaboran diariamente en cantidades limitadas.
Están sujetos a disponibilidad según producción.*

**COCINA
ARTESANAL**

EMPANADAS DULCES

DE MASA HOJALDRADA, RELLENAS DE MERMELADA DE FRUTA NATURAL SIN CONSERVADORES.

DE MANZANA _____	\$38
DE PIÑA _____	\$35
DE CAJETA _____	\$35
DE ATE DE MEMBRILLO _____	\$35
DE NUTELLA CACAHUATE _____	\$38



DE TEMPORADA

Pregunta por relleno de temporada y disponibilidad

PAYS PERSONALES

DE MASA HOJALDRADA, RELLENAS DE MERMELADA DE FRUTA NATURAL SIN CONSERVADORES.

DE MANZANA _____	\$85
DE PIÑA _____	\$75
DE QUESO _____	\$70
DE QUESO PLÁTANO _____	\$75

DE TEMPORADA

Pregunta por relleno de temporada y disponibilidad

PAY

GRANDE — \$310

De 8 rebanadas, 10"

Pedir con un día de anticipación por nuestras redes sociales o teléfonos.



**AGREGA UNA
BOLA DE NIEVE
DE VAINILLA
POR \$45**



BAKERY

Nuestros productos se elaboran diariamente en cantidades limitadas.

Están sujetos a disponibilidad según producción.



**COCINA
ARTESANAL**

POSTRES

SCONES _____ **\$50**

Panesillo originario en Reino Unido, con textura entre un pan y un pastel. Preparados con matequilla, arándanos, chocolate o nuez.

MOSTACHÓN _____ **\$78**

Es un postre 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.

TAMAÑO GRANDE Pedir con un día de anticipación por nuestras redes sociales o teléfonos.

CROISSANT CON NUTELLA _____ **\$75**

Croissant preparado con nutella y fruta.



GALLETAS



CATALANAS

Galletitas de mantequilla mezcladas con arándanos, cocoa, vainilla, nuez ó citricos.

PIEZA _____ **\$6** **DOCENA** _____ **\$60**

KG _____ **\$390**

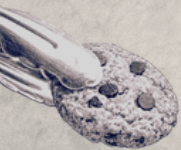
Pide por kg con tres días de anticipación para tu casa o tus reuniones. Sujeto a disponibilidad de producción.

CHISPAS DE CHOCOLATE _____ **\$38**

Siempre clásicas, suaves y deliciosas.

AVENA _____ **\$38**

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



BAKERY



En 2014 dimos un paso más:

*Aprendimos a preparar nuestros propios panes.
Decidimos evitar las harinas preparadas y los
conservadores.*

**COCINA
ARTESANAL**

Trabajamos preparando todo desde la base, respetando cada proceso.

PANADERIA

Porque para nosotros, el pan no es un producto... es oficio.

*Trabajamos nuestra panadería y producción en la calle 5ta #1814 col.
Centro. También puedes hacernos pedidos especiales por medio de redes
sociales o a nuestros teléfonos.*

PAN DULCE

Nuestros productos se elaboran diariamente en cantidades limitadas.

Están sujetos a disponibilidad según producción.

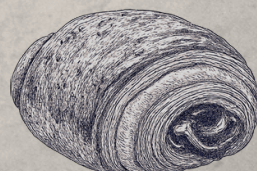
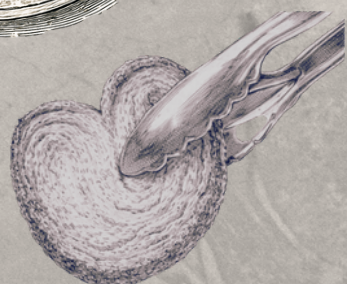
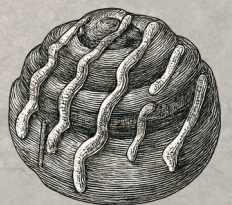
CONCHITAS DE COCOA
O VAINILLA _____ \$19

ROLES DE CANELA
CON ARANDANOS _____ \$33

DANISH ROLLS _____ \$35

OREJAS DE HOJALDRE _____ \$35

CHOCOLATIN _____ \$38



BAKERY



Trabajamos nuestra panadería y producción en la calle 5ta #1814 col. Centro. También puedes hacernos pedidos especiales por medio de redes sociales o a nuestros teléfonos.

PANADERIA

Porque para nosotros, el pan no es un producto... es oficio.

Nuestros productos se elaboran diariamente en cantidades limitadas.

Están sujetos a disponibilidad según producción.

**COCINA
ARTESANAL**

PAN INTEGRAL

Si deseas una cantidad de piezas, hogazas o bollos para llevar a casa, levantamos pedidos de lunes a miércoles para entregar los viernes.

PIEZA

DE PAN DE PANINO _____ \$19

HOGAZA DE
PAN INTEGRAL _____ \$80

BOLLO INTEGRAL DE
HAMBURGUESA (PAQUETE 5) _____ \$90

Disponible solo por pedido.



PAN BRIOCHE

Si deseas una cantidad de piezas, hogazas o bollos para llevar a casa, levantamos pedidos de lunes a miércoles para entregar los viernes.

HOGAZA DE
PAN BRIOCHE _____ \$115

BOLLO BRIOCHE DE
HAMBURGUESA (PAQUETE 5) _____ \$100

Disponible solo por pedido.

MINI BOLLO
BRIOCHE (PAQUETE 5) _____ \$90

Disponible solo por pedido.



BAKERY



Trabajamos nuestra panadería y producción en la calle 5ta #1814 col. Centro. También puedes hacernos pedidos especiales por medio de redes sociales o a nuestros teléfonos.

PANADERIA

**COCINA
ARTESANAL**

Porque para nosotros, el pan no es un producto... es oficio.

Nuestros productos se elaboran diariamente en cantidades limitadas.

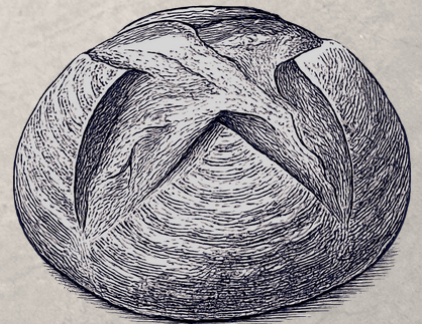
Están sujetos a disponibilidad según producción.

Puedes pedir con anticipación tu barra de pan. Levantamos pedidos de lunes a miércoles para entregar los viernes.

PAN DE 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 DE
PAN DE MASA MADRE** _____ **\$140**



CROISSANTS

Preparada con masa danesa.

CROISSANTS (PIEZA) _____ **\$35**



BARRA DE BEBIDAS CAFÉ



COCINA
ARTESANAL

CAFÉ DE OLLA _____ \$50 __ 3 refill \$75

Mamá Mita preparaba el café de olla en peltre o en una jarra de barro. Lo endulzaba con piloncillo y lo perfumaba con naranja, clavo y canela. Luego lo dejaba hervir lentamente, y ese aroma... hacía familia.



CAFÉ AMERICANO _____ \$46 __ 3 refill \$71

Café: tueste medio-alto · Origen: Chiapas.



EXTRAIDOS AL MOMENTO

Café: tueste medio · Origen: Finca de la Vequia- Veracruz · Tostador: Kaldi

LECHERITO _____ \$70

Estilo Veracruz.

ESPRESSO _____ \$55

FLAT WHITE _____ \$60

ESPRESSO AMERICANO _____ \$60

CAPUCCINO ITALIANO _____ \$78

LATTE _____ \$78

MOCHA _____ \$85

Café con chocolate abuelita.



BARRA DE BEBIDAS



COCINA
ARTESANAL

CAFÉ COLD BREW

Café: tueste medio · Origen: Finca de la Vequia- Veracruz · Tostador: Kaldi

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

CON LECHE _____ \$70

Servido en las rocas con leche de tu elección.

TÓNICO O MINERAL _____ \$75

Servido en las rocas con agua tónica ó mineral y un toque de romero y naranja.

CÍTRICO _____ \$80

Servido en las rocas con jugo de naranja y un toque de romero.



AGUAS Y REFRESCANTES

AGUA DEL DÍA _____ \$45

COCA COLA _____ \$48

Regular o Zero

MANZANITA SOTO _____ \$48

AGUA MINERAL O TÓNICA _____ \$48

JUGO DE NARANJA _____ \$75



BARRA DE BEBIDAS



COCINA
ARTESANAL

CHOCOLATE PARA BEBER

CHOCOLATE CALIENTE _____ \$80

Preparado con la leche de tu elección y chocolate abuelita.

CHOCOLATE FRÍO _____ \$75

Preparado con la leche de tu elección y chocomilk.

CHOCALATE FRAPPE _____ \$75

Preparado con la leche de tu elección, chocomilk y hielo hecho frappe.



SMOOTHIES, LICUADOS Y FRAPPES...

SMOOTHIE DE FRUTOS

ROJOS Y PLÁTANO. _____ \$98

Preparado con leche de tu elección, frutos rojos, plátano y endulzado.

CAPUCCINO FRAPPE _____ \$90

Preparado con leche de tu elección, café y endulzado.

MOCHA FRAPPE _____ \$96

Preparado con leche de tu elección, café y chocolate.

CHAI FRAPPE _____ \$96

Preparado con leche de tu elección.

MATCHA FRAPPE _____ \$96

Preparado con leche de tu elección.

LICUADO DE FRUTA _____ \$90

Licudo de fresa, plátano o mixto.



BARRA DE BEBIDAS



COCINA
ARTESANAL

INFUSIONES HERBALES

Pidelos calientes o en las rocas.

BEBIDA DE LA ABUELA _____ \$60

Reconfortante con manzana, canela y jengibre.

ABANGO _____ \$60

Bueno para vías respiratorias, contiene pulpa de guaje, palo mulato, tejocote, eucalipto, gordolobo, flor de bugambilia y hojas de alcanfor.

MANZANILLA ORGÁNICA _____ \$66

MANZANILLA CON LAVANDA _____ \$70

YERBANIZ _____ \$60

Infusión tradicional del norte, intensamente aromática, con notas naturales de anís y un final herbal suave. Reconfortante en caliente y sorprendentemente refrescante en frío.

HIERBABUENA _____ \$60

ZACATE LIMÓN _____ \$65

Infusión fresca y luminosa de lemongrass, con aroma cítrico limpio (tipo limón) y un final herbal suave. Ligero, reconfortante y muy digestivo; perfecto caliente para bajar revoluciones o helado para refrescar sin empalagar.

CANELA _____ \$60

ROOIBOS _____ \$65

Infusión sudafricana sin cafeína, de sabor naturalmente dulce y aterciopelado, con notas sutiles de miel y vainilla. Ideal para tarde o noche, caliente o helado.



BARRA DE BEBIDAS

COCINA
ARTESANAL



TISANAS

FRUTOS TOJOS Y FLORES _____ \$75

Mezcla de frutos rojos y jamaica.

KIWI TROPICAL _____ \$75

Mezcla de frutos secos, kiwi, fresa, manzana y jamaica.

ALOHA PIÑA COCO _____ \$75

Tisana sabor piña colada.

TÉ *Camelia Sinensis*

TÉ BLANCO DURAZNO _____ \$75

TÉ VERDE JAZMIN _____ \$75

TÉ VERDE MENTA _____ \$75

TÉ OOLONG TORONJA _____ \$75

Sabor fresco y cítrico con un toque suave floral.

TÉ POO ERH CACAO _____ \$75

TÉ NEGRO EARL GRAY _____ \$75

Aromatizado con bergamota, lavanda y flor de jazmín.

Se sirve endulzado y con leche.

CHAI MASALA _____ \$75

Mezcla tradicional de especias de la india con té negro.

Se sirve endulzado y con leche.

MATCHA LATTE _____ \$75

Té verde pulverizado de origen japonés, sabor entre dulce y cremoso, ligeramente amargo. Preparado con la leche de tu elección. Se sirve SIN endulzar.

