

# SANTO CAFÉ

## MENÚ



CONSULTA EL MENÚ VEGETARIANO  
Y LAS OPCIONES VEGANAS

# NUESTROS ESTÁNDARES DE CALIDAD

## SOBRE NUESTRAS PORCIONES Y PREPARADOS

### **ARRACHERA:**

200 gr. de carne de res con calidad SuKarne.

### **BISTEC:**

200 gr. de carne de res de rancho particular  
"Carnicería Raúl" en León, Guanajuato.

### **DEL MAR:**

Atún 110 gr.

Filete de Salmón 175 gr.

Cubos de Salmón 135 gr.

Camarón 31/35 11 pz.

Calidad Peskmar

### **VERDURAS:**

Previamente lavadas y desinfectadas.

Huevos: el huevo crudo utilizado en nuestra  
preparaciones de aderezos, tiramisú y mousse de  
chocolate son previamente pasteurizados.

Elaboramos nuestros aderezos sin conservadores  
ni colorantes artificiales.

Procuramos que nuestros desechables sean  
biodegradables. Por ello tienen un costo extra de  
\$6 mxn por plato grande, \$5 mxn por plato chico.

No se permite la entrada con alimentos y bebidas  
ajenos al establecimiento.

Santo Café se reserva el cobro extra por cualquier  
cambio de ingredientes.

Toda reservación necesita 24 hrs. de antelación

Solicita tu factura al momento de pagar. Envía tu  
constancia de situación fiscal al 473 122 2320.

No facturamos tickets de meses anteriores.

**Agradecemos tu pago en efectivo.**

**Aceptamos pagos con tarjeta.**

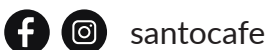
La ingesta de ingredientes crudos es  
responsabilidad de quien los consume.

En Santo Café tu opinión siempre es valiosa y bienvenida. Mantegamos el diálogo participativo.

Envía comentarios o dudas a: [santo-cafe@hotmail.com](mailto:santo-cafe@hotmail.com) o búscanos en redes sociales.

Campanero No. 4 C.P. 36000 Guanajuato, Guanajuato, México

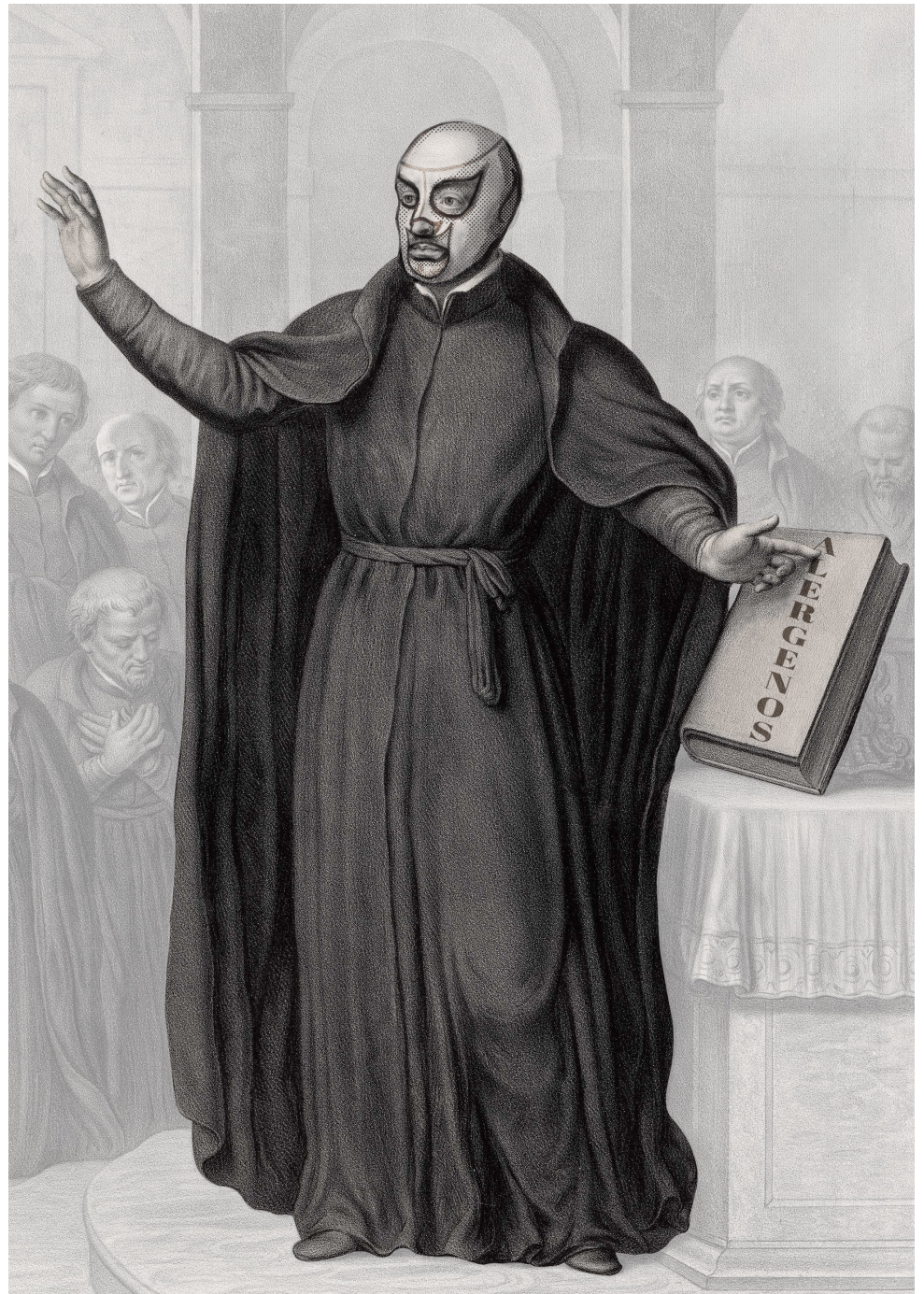
[www.santocafegto.com](http://www.santocafegto.com)





# ESPECIFICACIÓN DE ALERGENOS

- Gluten **A**
- Huevo **B**
- Pescado **C**
- Crustáceos **D**
- Cacahuates **E**
- Soja **F**
- Lácteos **G**
- Apio **H**
- Mostaza **I**
- Sesamo / Ajonjolí **J**
- Sulfitos **K**
- Moluscos **L**
- Altramuses **M**
- Aguacate **N**
- Frutos de cáscara **O**



# ¡BUENOS DÍAS!

## COMBOS DE DESAYUNOS

SERVIDOS HASTA LAS 12PM

A escoger: Jugo de naranja o fruta + Una bebida a elegir: Café americano con refill ó Té, Cappuccino, Moka, Chocolate caliente, Latte o Espresso

**B F G H I**

### HUEVOS AL GUSTO \$120 MXN

Revueltos con: jamón o chorizo de cerdo o chorizo de soya, rancheros rojos o verdes, divorciados, estrellados o a la mexicana.

Acompañados con frijoles y queso fresco.

- Pide tus huevos preparados sólo con claras. + \$10

- Agrega chilaquiles rojos o verdes a tu combo. + \$30



**B F G N**

### OMELETTE \$135 MXN

Con queso y 2 ingredientes más a elegir: jamón, champiñones, espinacas, chorizo de cerdo o chorizo de soya.

Acompañados con frijoles y queso fresco.

- Pide tu omelette preparado sólo con claras. + \$10

- Agrega tocino a tu omelette. + \$30



**B G**

### HUEVOS CON TOCINO \$130 MXN

Estrellados y revueltos.

**B G**

### HUEVOS AZTECAS \$145 MXN

Espinacas, cebolla, jitomate, pimientos, jamón y tortilla frita.

Acompañados con frijoles y queso fresco.

**B G H I N**

### CHILAQUILES ROJOS O VERDES CON POLLO O HUEVOS \$135 MXN

Acompañados con frijoles, queso fresco, cebolla y crema, pollo o dos huevos (estrellados o revueltos).

**G H I**

### CHILAQUILES ROJOS O VERDES \$100 MXN

Acompañados con frijoles, queso fresco, cebolla y crema.

**A G N**

### MOLLETES SALADOS (ORDEN DE 2) \$85 MXN

Bolillo tostado con frijoles, queso gratinado y salsa pico de gallo.



## COMBOS DULCES

**A B G**

### PAN FRANCÉS CON FRUTOS DEL BOSQUE

\$85 MXN

Pan tipo brioche con huevo, azúcar, canela, cardamomo, frambuesa, zarzamora, mora azul, fresa y manzana.

**G E**

### COCKTAIL DE FRUTAS

\$95 MXN

Mix de frutas con yogurt, miel y granola.

**A B G**

### PAN DULCE

CHICO

\$20

GRANDE

\$40

**A B F G**

### HOT CAKES (ORDEN DE 3)

\$120 MXN

Con mantequilla, mermelada de fresa, miel de maple o miel de abeja.

- Agrega tocino a tus Hot Cakes. + \$30



**A B G**

EN COMBO

PAN DULCE CHICO CON CAFÉ AMERICANO CON REFILL

\$45

## COMBOS INFANTILES

**B F G H I**

### HUEVOS AL GUSTO

\$80 MXN

1 huevo y porciones apropiadas

**A B F G**

### HOT CAKE AL GUSTO

\$80 MXN

1 pza. y porciones apropiadas

## QUESADILLAS

ORDEN DE 3 PIEZAS. SERVIDAS CON GUACAMOLE

**A B F G N**

SENCILLA

\$75 MXN

C/ CHAMPIÑONES ASADOS

\$110 MXN

C/ POLLO

\$130 MXN

ORDEN COMBINADA

Combina tu orden. Aplica solo para sencillas, champiñones o pollo.

\$120 MXN

C/ CHORIZO

de cerdo o soya.

\$125 MXN

C/ BISTEK

(200 gr. de carne).

\$155 MXN

C/ ARRACHERA

(200 gr. de carne).

\$185 MXN

Añade una quesadilla extra sencilla (sin porción adicional de Guacamole) + \$25

# IDEALES PARA COMPARTIR

## ENTRADAS

**N**

**GUACAMOLE**

**\$110 MXN**

**A B E F G K N**

**GUACAMOLE CON  
CECINA**

**\$155 MXN**

**F G**

**NACHOS**

**\$100 MXN**

Nuestra propuesta de un clásico de los entremeses. Salsa de queso cheddar, jitomate, cebolla, chile jalapeño y queso fresco.

**F G**

**NACHOS RANCHEROS**

**\$140 MXN**

Salsa de queso cheddar, chorizo, tocino, jitomate, cebolla, chile jalapeño y queso fresco.

**C F K N**

**TUNA MANGO**

**\$140 MXN**

Tostadas con guacamole, atún, mango y cebolla.

**C K N**

**AGUACHILE DE  
CAMARÓN**

**\$175 MXN**

Receta tradicional de las costas del Pacífico con el toque especial de la casa.





# SOPAS, CALDOS Y CREMAS

G H I

## CREMA DE VERDURAS

\$75 MXN

A E F H J O

## CALDO DE POLLO

Con pollo, verduras y arroz.

\$75 MXN

A F H I N

## SOPA AZTECA

Tiras de tortilla frita, queso asadero y aguacate.

\$80 MXN

# ENSALADAS

B C I K

Acompáñalas con los aderezos de la casa: Santa Vinagreta, César, Italiano o Mostaza Dulce

F

## ENSALADA DEL SANTO

Lechuga, pepino, jamón, champiñones y aceitunas negras.

\$90 MXN

G N

## ENSALADA DEL CAMPANERO

Lechuga, espinacas, zanahoria, jitomate, queso de cabra y aguacate.

\$100 MXN

F G N

## ENSALADA SILVESTRE

Lechuga, jamón, jitomate, aguacate, arúgula, queso de cabra y aguacate.

\$105 MXN

G O

## ENSALADA CAPRICCIOSA

Lechuga, espinacas, arúgula, melón, queso cottage, nuez y miel.

\$120 MXN

A B

## ENSALADA CÉSAR

Lechuga, pollo, huevo cocido y crotones.

\$130 MXN

G O

## ENSALADA CHIP & CHOP

Lechuga, arúgula, manzana, queso de cabra y nuez.

\$140 MXN

G O

## ENSALADA NEWTON

Lechuga, manzana, pera, nuez, queso cottage y miel de abeja.

\$140 MXN

O

## ENSALADA PELOUNGE

Lechuga, pollo, arúgula, champiñones, zanahoria, manzana espinacas y nuez.

\$165 MXN

G K

## ENSALADA VITAL

Lechuga, arúgula, zanahoria rallada, jitomate, pepino, elote, 4 costalitos de tocino rellenos de queso de cabra, semillas.

\$165 MXN

## ENSALADA MIXTA PORCIÓN DE ACOMPAÑAMIENTO

Lechuga, pepino, pimienta, zanahoria, jitomate y aceitunas negras.

\$60 MXN

# LOS CLÁSICOS

## PASTAS A

Acompañadas con Pan de Ajo y una porción de Queso Parmesano

H I

### DONKEY

Con aceite de oliva, ajo y hierbas italianas.

F

### DEL SANTO

Pimiento, jitomate, cebolla, champiñones y ajo en salsa de soya.

H I

### VEGETARIANA

Mezcla de verduras en salsa de tomate y ajo.

H I

### GUISEPPE

Espinacas, champiñones, cebolla morada y ajo con aceite de oliva.

F

### TESTAROSSA

Jamón, champiñones y ajo en salsa de tomate.

G H I

### GOA

Pollo, champiñones, cebolla, ajo y crema.

F H I

### BOLOGNESA

Carne molida, cebolla, champiñones y ajo en salsa de tomate.

C O

### AL PESTO

Con cubos de salmón y pesto hecho en casa a base de albahaca fresca, nuez, queso parmesano y aceite de oliva.

A

### ORDEN DE PAN DE AJO

5 piezas

+ \$30

**PORCIÓN  
ENTERA**

\$87 MXN

**MEDIA  
PORCIÓN**

\$72 MXN

\$92 MXN

\$77 MXN

\$97 MXN

\$82 MXN

\$102 MXN

\$87 MXN

\$107 MXN

\$92 MXN

\$135 MXN

\$110 MXN

\$145 MXN

\$120 MXN

\$175 MXN





# BAGUETTES

Con mayonesa a las finas hierbas y acompañadas con Ensalada Verde

**A B F G**

**JAMÓN Y QUESO GOUDA**

**\$95 MXN**

**A B F G**

**CHAMPIÑONES**

**\$105 MXN**

Champiñones, cebolla, ajo y queso gouda.

- Agrega queso de cabra o guacamole. **G N**

+ \$20

**A B F G K**

**PORTOBELLO**

**\$125 MXN**

Portobello, espinacas, jitomate, cebolla y queso gouda.

**A B F I K**

**POLLO BBQ**

**\$125 MXN**

- Pruébalo con queso de cabra.

+ \$20

**A B F G**

**JAMÓN, QUESO GOUDA Y TOCINO**

**\$125 MXN**

**A B**

**BLT**

**\$105 MXN**

Tocino, lechuga y jitomate, acompañado con ensalada de papa.

- Agrega un huevo a tu BLT.

+ \$15



**A B F**

**POLLO**

**\$120 MXN**

Pollo asado a la plancha con germinado y rebanadas de jitomate fresco.

**ARRACHERA, QUESO DE CABRA Y PERA CARAMELIZADA**

**\$195 MXN**

**A B F G K**

## CREPAS SALADAS **A B F G K N O**

**BASE .-** Crepa base gratinada con queso Gouda con topping de aceitunas negras y perejil. **\$50 MXN**

ÁRMALA A TU MANERA:

### INGREDIENTES:

- Espinacas, Queso Asadero, Jitomate, Aceitunas negras, Pimiento y salsa BBQ, Queso fresco, Cebolla. \_\_\_\_\_ +\$10
- Huevo, Champiñones, Queso Parmesano, Piña, Queso Gouda, Nuez. \_\_\_\_\_ +\$15
- Queso de Cabra, Queso Cottage, Guacamole, Chorizo de cerdo o de soya, Aguacate, Chiles toreados, Pollo desmenuzado, Ensalada de papa, Salsa Goa, Ensalada verde, Jamón, Queso vegano. \_\_\_\_\_ +\$20
- Filete de pollo, Portobello, Tocino. \_\_\_\_\_ +\$30
- Bistec (200 gr.) \_\_\_\_\_ +\$75
- Arrachera (200 gr.) \_\_\_\_\_ +\$90

# PLATOS FUERTES

F G H I

## ENCHILADAS VERDES DE QUESO FRESCO O POLLO

\$120 MXN

Acompañadas con lechuga, jitomate queso fresco y crema.

A G H I

## ENFRIJOLADAS DE QUESO FRESCO O POLLO

\$120 MXN

Crema de frijol con un toque de chile chipotle, acompañadas de queso fresco, crema, cebolla morada y perejil.

A B E F G J K O

## POLLO A LA PLANCHA

\$135 MXN

Filete de pollo de 200 gr. acompañado con verduras, arroz y una quesadilla.

A B E F G J K O

## FAJITAS DE POLLO

\$155 MXN

Acompañadas con verduras, arroz y una quesadilla.

A B E F G J K O

## FAJITAS DE BISTEC DE RES

\$185 MXN

Acompañadas con verduras, arroz y una quesadilla.

A B E F G J K O

## FAJITAS DE ARRACHERA DE RES

\$230 MXN

Acompañadas con verduras, arroz y una quesadilla.

A E J K O

## BISTEC EN SALSA ROJA O VERDE

\$160 MXN

Acompañadas con frijoles y arroz.

A B E F G K O

## POLLO A LA HAWAIANA

\$165 MXN

Pimiento, cebolla, jamón, champiñones, piña, aceitunas negras, queso asadero, arroz y dos quesadillas.

A B E F G K O

## BISTEC A LA HAWAIANA

\$195 MXN

Pimiento, cebolla, jamón, champiñones, piña, aceitunas negras, queso asadero, arroz y dos quesadillas.

A B E F G K O

## ARRACHERA A LA HAWAIANA

\$230 MXN

Pimiento, cebolla, jamón, champiñones, piña, aceitunas negras, queso asadero, arroz y dos quesadillas.



**A E F I J K O**

**POLLO A LA MOSTAZA**

**\$190 MXN**

Filete de pollo de 200 gr. con champiñones en salsa de vino blanco y mostaza Dijon. Acompañado con verduras y arroz.

**A B E F G J N O**

**MILANESA DE POLLO**

**\$160 MXN**

Filete de pollo de 200 gr. Acompañada con guacamole, arroz y ensalada.

**A B E F G J N O**

**MILANESA DE RES**

**\$185 MXN**

Filete de res de 175 gr. Acompañada con verduras arroz y una quesadilla.

**A B G I J K**

**SANTIBURGUER**

**\$130 MXN**

150 gr. de carne molida de res, queso gouda, tocino, cebolla caramelizada, jitomate y lechuga. Acompañada con ensalada de papa.

**A B G I J K**

**SANTIBURGUER DOBLE**

**\$180 MXN**

Doble carne (150 gr. x 2), doble tocino y doble queso, cebolla caramelizada, jitomate y lechuga. Acompañada con ensalada de papa.

**A B G J K**

**SANTIBURGUER DE ARRACHERA**

**\$185 MXN**

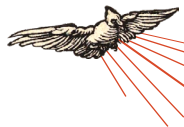
150 gr. de arrachera, queso gouda, tocino, cebolla caramelizada, jitomate y lechuga. Acompañada con ensalada de papa.

**G G I K**

**SALMÓN GLASEADO SOBRE CAMA DE RISOTTO**

**\$290 MXN**

Salmón glaseado con miel y mostaza Dijon, chicharrón de salmón sobre cama de risotto de hongos con espinacas y queso parmesano.



**AÑADE EXTRAS**

**COMPLEMENTA TU PLATILLO:**

- Espinacas, Queso Asadero, Jitomate, Aceitunas negras, Pimiento y salsa BBQ, Queso fresco, Fruta. \_\_\_\_\_ **+\$10**
- Arroz, Huevo, Champiñones, Queso Parmesano, Piña, Queso Gouda, Nuez, Mix de verduras, Frijoles, Salsa Goa. \_\_\_\_\_ **+\$15**
- Queso de Cabra, Queso Cottage, Guacamole, Chorizo de cerdo o de soya, Aguacate, Chiles toreados, Pollo desmenuzado, Ensalada de papa, Ensalada verde, Jamón, Queso vegano. \_\_\_\_\_ **+\$20**
- Hamburguesa de Soya, Filete de pollo, Portobello, Tocino. \_\_\_\_\_ **+\$30**
- Carne adicional para Hamburguesa, Extra de Bolognesa. \_\_\_\_\_ **+\$50**
- Bistec (200 gr.) \_\_\_\_\_ **+\$75**
- Hamburguesa de Arrachea (200 gr.) \_\_\_\_\_ **+\$80**
- Arrachera, Cecina (200 gr.) \_\_\_\_\_ **+\$90**

# BEBIDAS

## AGUAS FRESCAS (620 ML.)

Agua de melón o agua del día \$42 MXN  
Agua de mango o fresa. \$52 MXN

## LIMONADA O NARANJADA

(620 ML.)  
Con agua natural. \$42 MXN  
Con agua mineral. \$52 MXN

## REFRESCOS (355 ML.)

Coca Cola, Coca light, Coca sin azúcar, Fanta, Sprite, Mundet o Fresca. \$40 MXN

## JUGOS (355 ML.)

Premium de caja: Piña, durazno, manzana, naranja o uva. \$34 MXN

## JUGO NATURAL DE NARANJA

ICE TEA DE LA CASA (620 ML.) \$42 MXN  
\$52 MXN

Té negro frío con jugo de limón.

## BOTELLA DE AGUA NATURAL (500 ML.)

## BOTELLA DE AGUA DE LOURDES (355 ML.)

Mineral, alcalina. \$38 MXN

## MALTEADAS (355 ML.)

Con leche y nieve de vainilla, fresa o chocolate. A E F G J O \$53 MXN

## LICUADOS (620 ML.)

Plátano o chocolate. LECHE \$50 | SOYA / AVENA / ALMENDRA \$55  
Fresa o mango. \$55 | \$60



## SMOOTHIES DE FRUTA F G O

### NATURAL A BASE DE

### YOGURT, BEBIDA DE SOYA,

### ALMENDRA O AVENA

Vaso chico de una a dos frutas \$58 MXN  
(390 ml.)

Vaso grande de una a tres frutas \$76 MXN  
(620 ml.)

Elige tus frutas: Durazno, piña, fresa, mango, plátano, naranja, zarzamora, frambuesa.

## PRUEBA NUESTRAS SODAS ITALIANAS

\$50 MXN

¡Una alternativa saludable a los refrescos!

Elaboradas con aceites esenciales y Agua de Lourdes. Sin Azúcar.

Clavo de olor

Jengibre

Lima

Limón

Menta

Naranja.

¡Conócelas!

Burbujeantes, ricas y frescas.





## CERVEZAS <sup>A</sup>

### VICTORIA O CORONA

(355 ml.)

\$48 MXN

### HEINEKEN 0,0%

(355 ml.)

\$40 MXN

### NEGRA MODELO, MODELO ESPECIAL

(355 ml.)

\$55 MXN

### MICHELOB ULTRA

(355 ml.) Con sólo 2.8 gr. de carbohidratos.

\$55 MXN

### STELLA ARTOIS

(355 ml.)

\$70 MXN

### CAGUAMA MEGA

(1.2 l.) Victoria o Corona.

\$110 MXN

## PREPARADOS

### VASO PARA CHELADA

Jugo de limón, escarchado con sal y hielo.

\$15 MXN

### VASO PARA MICHELADA

Jugo de limón, mix de salsas, Clamato, escarchado con sal y hielo. <sup>H</sup> <sup>L</sup>

\$25 MXN

### VASO DE CLAMATO PREPARADO

(450 ml.) Clamato, jugo de limón, mix de salsas, escarchado con sal y hielo. <sup>H</sup> <sup>L</sup>

\$55 MXN

## ARTESANALES - 355 ML <sup>A</sup>

### LIBERTAD - León, Gto.

American Pale Lager, Blond Ale, Red Ale, Stout.

\$85 MXN

### ALLENDE - Sn. Miguel A., Gto.

100 (Ultra), Golden Ale, Brown Ale, Agave Lager, Ipa.

\$85 MXN

### TEPOLI - Guanajuato, Gto.

Jurhiata (clara), Marakame (English porter), Yaocelotl (American Amber Ale + Mandarina)

\$80 MXN

### CUCAPA AMBAR

\$75 MXN

### OCHO REALES

Sin Gluten. Pregunta por estilos en venta.



\$85 MXN



# DEL CAFÉ




























## CAFÉS

### ESPRESSOS

<b>ESPRESSO</b>	\$35 MXN
<b>ESPRESSO DOBLE</b>	\$45 MXN
<b>ESPRESSO CORTADO</b> 	\$37 MXN
<b>ESPRESSO DOBLE</b>	
<b>CORTADO</b> 	\$47 MXN

### EXTRAS

Carga extra, Cajeta.	+\$10 MXN
Extra de Kahlúa, Rompope o Maple.	+\$20 MXN
Extra de Crema irlandesa.	+\$25 MXN
Descafeinado.	+\$3 MXN
Extra de bebida de soya, almendra o avena.	+\$8 MXN
Crema batida.	+\$5 MXN

	<b>CHICO</b> 8 OZ.	<b>MEDIANO</b> 12 OZ.	<b>GRANDE</b> 20 OZ.
<b>AMERICANO</b>	\$35	\$45	
<b>AFOGATO</b>        	\$50	\$60	
Espresso con nieve de vainilla.	\$47	\$57	
<b>MOKA</b> 	\$45	\$55	
<b>LATTE</b> 	\$45	\$55	
<b>CAPUCCINO</b> 	\$45	\$55	
<b>CAPUCCINO CON SABOR</b> 	\$50	\$60	
Con maple, cajeta o chocolate.			
<b>CAPUCCINO ROMPOPE</b>  	\$55	\$65	
<b>CHOCOLATE CALIENTE</b> 	\$35	\$45	
<b>VASO DE LECHE TIBIA</b> 		\$35	
<b>AMERICANO HELADO</b>		\$50	\$60
<b>CAPUCCINO FRÍO</b> 		\$60	\$70
<b>LATTE FRÍO</b> 		\$60	\$70
<b>MOKA FRÍO</b> 		\$60	\$70
<b>CAPUCCINO FRÍO CON NIEVE</b>        		\$65	\$75

# TÉS Y TISANAS

**CALIENTE**  
**8 OZ.**

\$40

**CALIENTE**  
**12 OZ.**

\$45

**FRÍO**  
**12 OZ.**

\$50

**FRÍO**  
**20 OZ.**

\$55

## TISANAS HERBALES

### HURRICANE

Anís, bayas de sauco, manzana, escaramujo, jamaica, caléndula, pétalo de girasol, hoja de zarza e hinojo.

### RELAX

Flor de lavanda, manzanilla, azahar, melisa, brezo, menta, pétalo de rosa y hoja de fresa.

### TÉS EN BOLSA

Hierbabuena, manzanilla, negro o verde.

## TISANAS FRUTALES

### BORA BORA

Manzana, jamaica, escaramujo, caléndula, maracuyá, jengibre, fresa, frambuesa y limón.

### FANTASÍA TROPICAL

Manzana, jamaica, escaramujo, pétalo de rosa, girasol, arándano, fresa, maracuyá, esencia de fresa, kiwi y frambuesa.

### FLORIDA FRUITS

Manzana, fresa, bayas de sauco, manzana, jamaica, hoja de zarza, esencia de zarzamora y frambuesa.

### MUMBAI

Manzana, arándano, coco, cereza, kiwi y frutos rojos.

## TISANAS FRUTALES

### MORAS DE LA SELVA

Zarzamora, fresa, bayas de sauco, manzana, jamaica, hoja de zarza, esencia de zarzamora y frambuesa.

### PARÍS

Manzana, cáscara de naranja, perla de yogurt, papaya, zanahoria, betabel, flor de cárcamo, sabor natural de lima, mandarina y crema.

### MARACUYÁ

Maracuyá, manzana, escaramujo, papaya, mango, jamaica y baya de sauco.

### OMA'S GARDEN

Fresa, zarzamora, frambuesa, bayas de sauco, jamaica, manzana, grosella negra, esencia de fresa silvestre y ruibarbo.

### TANGO MANGO

Mango, maracuyá, papaya, uva pasa, coco, baya de sauco, flor de cártamo, aciano y jamaica, kiwi y fruta de la pasión.

## TÉS

### TÉ NEGRO

Earl Grey, English Breakfast, Durazno, Mango tropical, Oriental Spice, "Massala Chai".

### TÉ VERDE

Blueberry-piña, Menta, Piña-Jenjibre, Sencha, Temple of Heaven.

### TÉ ROOIBOS

Natural, Bourbon-vainilla, Chai.



# POSTRES

## CREPAS DULCES A B F G O

CREPA DE MERMELADA DE FRESA	\$50 MXN
CREPA DE LIMÓN CON MIEL	\$50 MXN
CREPA DE CHOCOLATE CON PLÁTANO	\$55 MXN
CREPA DE CAJETA CON NUEZ	\$65 MXN
CREPA DE NUTELLA CON PLÁTANO O NUTELLA CON FRESA	\$70 MXN
CREPA DE NIEVE	\$80 MXN

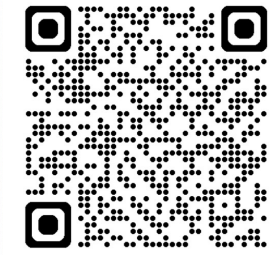
Vainilla, fresa o chocolate con crema batida.

## POSTRES ARTESANALES

<b>TIRAMISÚ</b> <span>A B F G</span>	\$80 MXN	<b>BROWNIE</b> <span>A B F G K O</span>	\$60 MXN
Postre italiano con queso mascarpone, biscottis, café y huevo.		<b>BROWNIE CON NIEVE</b> <span>A B E F G K O</span>	\$75 MXN
<b>BANANA SPLIT</b> <span>A E F G J O</span>	\$75 MXN	<b>FLAN DE ESPRESSO</b> <span>A B G O</span>	\$52 MXN
Plátano, nieve, mermelada, nuez, crema batida y chocolate.		<b>HELADO</b>	\$60 MXN
<b>PAN DE ELOTE</b> <span>A B F G K O</span>	\$57 MXN	Fresa, Vainilla o Chocolate (no artesanales) con crema batida y chocolate. <span>A B E F G J K O</span>	
<b>TARTA DE ZANAHORIA</b>	\$63 MXN	<b>FLOTACCINO</b>	\$55 MXN
Vegano y sin Gluten. <span>F K O</span>		Café frappe con una bola de nieve de vainilla. <span>A B E F G J K O</span>	
<b>TARTA DE LIMÓN REAL Y MERENGUITOS</b> <span>A B G</span>	\$72 MXN	<b>MOUSSE DE YOGURT NATURAL</b> <span>G</span>	\$50 MXN
<b>MOUSSE DE CHOCOLATE</b> <span>A B F G J K O</span>	\$60 MXN	Con culis de kiwi o de fresa.	
<b>PAY DE QUESO ESTILO NEW YORK</b>	\$65 MXN	<b>GALLETA CON CHOCOCHIPS</b> <span>A B F G</span>	\$15 MXN
Con compota de ciruela. <span>A B F G K O</span>		<b>BOLA EXTRA DE NIEVE</b> <span>A B E F G J K O</span>	\$18 MXN



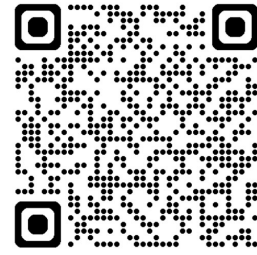
# PARA CONSULTAR



ENGLISH  
MENU



MENÚ  
VEGETARIANO



ALERGÉENOS



SODAS  
ITALIANAS

