

AM
MENÚ
RESTAURANT - CAFÉ - BAR

AM
MENÚ

Lunes a Jueves 8:00am-10:30pm
Viernes y Sábado 8:00am-12:00am
Domingo 9:00am-10:00pm

*Blvd. Independencia 3663 Col. Residencial el Fresno
Tel. (871) 211 1141*

GRAZIE!

AM

STARTERS

YOG PLATE	\$120
Yoghurt griego acompañado de compota de frutos rojos, granola y miel de agave.	
FRUTA DE TEMPORADA	\$110
Acompañada de granola y miel de agave.	
PANCAKES 3 PIEZAS	\$160
Pancakes tradicionales acompañados de fresas, plátano y miel de maple.	
PANCAKES FRUTOS ROJOS 3PIEZAS	\$175
Pancakes tradicionales bañados en compota de frutos rojos	
MASCARPONE FRENCH CROISSANT	\$165
Croissant relleno de mascarpone y fresas, espolvoreado con azúcar glass.	

DESAYUNOS

AL GUSTO	\$175
Con jamón / chorizo / estrellados con tocino a la mexicana / omelette jamón y queso espinaca con queso. Acompañados de frijoles refritos. Incluye porción de fruta.	
MACHACADO NORTEÑO	\$210
El clásico machacado norteño en una salsa martajada acompañado de tortillas de harina y frijoles refritos.	
HUEVOS ROTOS	\$195
2 Huevos estrellados sobre una cama de papas a la francesa. Con chistorra o prosciutto a elegir.	
OMELETTE DE HUITLACOCHÉ POBLANO	\$175
Relleno de huitlacoche y queso manchego, sobre un espejo de salsa poblana, acompañada de pan Cafone.	
HUEVOS SHAKSHUKA	\$195
Salsa a base de tomate, cebolla y especias, 2 huevos estrellados encima, acompañada de pan Cafone y jocoque.	
FAVORITO SANDWICH	\$240
Sandwich en pan cafone, con un omelette de salchicha, tocino, cebollín, y jamón, con queso americano y un aderezo americano a base de pepinillos, tostado con mantequilla de miel.	
FRENCH TOAST SANDWICH	\$160
Sandwich de tostada francesa, con jamón y queso.	
DESAYUNO AMERICANO	\$260
Un clásico para empezar el día: 2 piezas de huevo estrellado, tocino, salchicha de res, papa salteada, jamón a la plancha y pan tostado.	
MOLLETES 2 PIEZAS	\$120
Acompañados de aguacate y pico de gallo.	
EGG MUFFIN	\$160
De Omelette de jamón, tocino frito y queso americano. acompañado de papas salteadas.	

CHILAQUILES

CLÁSICOS / KETO	\$160
Salsa a elegir. Con frijoles, queso fresco, crema, cebolla morada y aguacate.	
Salsas	
Poblana / Chipotle Cremosa / Roja	

TOASTS

AGUACATE	\$110
AGUACATE CON HUEVO	\$120
Revuelto / Estrellado	
SALMÓN Y QUESO CREMA	\$210
Base de queso crema, con salmón ahumado, cebolla morada, alcaparras, brote de alfalfa y un ligero aroma de aceite de trufa.	
DEL CHEF	\$160
Queso brie, prosciutto, pera, arúgula y reducción de vino tinto.	
CREMA DE ALMENDRA	\$160
Crema de almendra, plátano, fresa y nuez.	

BAGELS

MERMELADA DE FRESA Y QUESO CREMA	\$120
Bagel con frutos rojos, relleno de mermelada de fresa y queso crema.	
PECHUGA DE PAVO	\$155
Con queso panela, pechuga de pavo, lechuga y tomate.	
SALMÓN AHUMADO	\$235
Salmón ahumado, queso crema con eneldo, limón amarillo, pepino, cebolla morada, alcaparras y aceite de trufa.	
BLTA	\$150
Tocino frito, lechuga, tomate y aguacate.	
ROAST BEEF	\$195
Roast beef, queso crema con eneldo, pepinillos y cebolla morada.	

CROISSANTS

JAMÓN Y QUESO	\$130
HUEVO CON JAMÓN	\$130
JAMÓN SERRANO	\$180
Con queso de cabra y arúgula.	

* Acompañados con ensalada del día.

EXTRAS

AGUACATE 80 GRS	\$45
TOCINO 50 GRS	\$55
CHICHARRÓN PENSADO 100 GRS	\$55
HUEVO 1 PIEZA	\$25
POLLO 60 GRS	\$45
BARBACOA 50 GRS	\$65

Todos nuestros alimentos son preparados al momento.
Favor de comentar al mesero si se tiene alguna alergia, intolerancia o restricción alimenticia.
Todos nuestros precios incluyen IVA, la propina es opcional nunca obligatorio.

GRAZIE!

ALL
DAY

SANDWICH

GOURMET \$155

Pan de chía con arándano tostado, jamón, espinaca, queso manchego y mermelada de serrano.

JAMÓN Y QUESO \$140

Pan de centeno tostado, jamón y queso.

BMT \$240

Pan Cafone tostado, pepperoni, tocino, roast beef, mezcla de quesos y pesto.

ROAST PHILLY \$210

Pan Cafone tostado, roast beef, queso crema, cebolla caramelizada y queso Chihuahua.

STEAK SANDWICH \$240

Sandwich en pan de hogaza, steak de res calidad angus, mayonesa de trufa, pepinillos y cebolla caramelizada.

GRAZIE! \$180

Pan de hogaza tostado, jamón serrano, crema de Grana Padano, arúgula y aceite de trufa.

GRILLED TURKEY \$175

Pan de chía con arándano, panela asado, jamón de pavo, germinado de alfalfa y aderezo de chipotle.

POLLO ITALIANO \$220

Sandwich en pan Cafone, pechuga de pollo empanizada, queso mozzarella, prosciutto, tomate rostizado con romero y espinaca.

* *Acompañados con ensalada de la casa.*

PANINIS

PAMPLONA \$195

Pan Focaccia, chorizo Pamplona, salami, tomate cherry rostizado con ajo, crema de Grana Padano, arúgula y aceite de trufa.

ROAST BEEF \$210

Pan Focaccia, roast beef, pimientos asados, cebolla morada, mayonesa y chimichurri.

CALIFORNIA CHICKEN \$190

Pan Focaccia, pechuga de pollo, aderezo de chipotle, aguacate, lechuga francesa y pepino.

PUCCINO \$220

Prosciutto, crema de grana padano, tomate rostizado, queso mozzarella y arúgula.

SALMÓN AHUMADO \$220

Queso crema con chile seco y miel abeja, pepino, arúgula y cebolla morada.

PEPPERONI \$160

Salami, pepperoni, pesto, salsa de tomate rostizado, espinaca y queso mozzarella.

* *Acompañados de papas a la francesa.*

HAMBURGUESAS

CROISSANT SMASH BURGER \$240

Croissant con mantequilla a la plancha, 160 grs. de carne hecha en casa, con tocino, queso y aderezo americano a base de pepinillos.

* *Acompañada de papas a la francesa.*

PARA COMPARTIR

CALABAZA FRIES \$150

Empanizadas con panko y queso parmesano, acompañadas de alioli de cebolla y perejil.

BONELESS BUFFALO \$220

Bañados en salsa Bufalo, acompañados de papas a la francesa, zanahoria y aderezo ranch.

PAPAS DE LA CASA \$160

Bañadas en nuestro aderezo americano, con tocino frito encima y cebollín.

HUMMUS CON TOMATE ROSTIZADO \$240

Acompañado de pan Cafone tostado.

ENSALADAS

NO FIT SALAD \$220

Pechuga de pollo empanizada, lechuga italiana con aderezo César y queso parmesano.

Cambia tu pollo a la plancha sin costo.

DE LA CASA \$180

Mezcla de lechugas y espinaca, elote, aguacate, arándano, fresa, nuez garapiñada, queso de cabra y aderezo de frutos rojos.

CARPACCIO DE BETABEL \$180

Acompañado de arúgula, nuez garapiñada, fresa, queso de cabra

FLAT BREAD

PROSCIUTTO \$240

Prosciutto, tomate rostizado, queso mozzarella, arúgula y aceite de trufa.

4 FORMAGGI \$220

Queso mozzarella, queso brie, queso de cabra, berries y reducción de vino tinto y nuez.

MARGARITA \$190

Salsa de tomate rostizado con ajo y romero, queso mozzarella y albahaca.

CREPAS

NUTELLA con plátano, fresa y nuez \$120

QUESO CREMA con mermelada de fresa \$120

POLLO POBLANO \$140

Rellena de pollo, bañada en salsa poblana.

JAMÓN CON QUESO Y CHIPOTLE \$140

Rellena de jamón con queso, bañada en salsa chipotle.

POSTRES

PASTEL BRUCE \$165

PASTEL DE PISTACHE \$195

PASTEL LOTUS \$195

TARTA DE MANZANA CON NIEVE \$110

Calientita con helado de vainilla

Todos nuestros alimentos son preparados al momento.
Favor de comentar al mesero si se tiene alguna alergia, intolerancia o restricción alimenticia.
Todos nuestros precios incluyen IVA, la propina es opcional nunca obligatorio.

GRAZIE!

ESPECIALIDAD

ESPRESSO 30 ml	\$50
ESPRESSO DOBLE 60 ml	\$60
CORTADO 120 ml	\$65
ESPRESSO AMERICANO 473 ml	\$60
FLAT WHITE 250 ml	\$70
CAPUCCINO 473 ml	\$75
LATTE 473 ml <i>Caliente o a las rocas.</i>	\$75

Agrega tu esencia favorita: +\$20 MOCHA MOCHA BLANCO CARAMELO +\$25 VAINILLA AVELLANA IRISH

Pide que te preparen cualquiera de nuestros cafés con café de especialidad de temporada +\$25

SIGNATURE

GRAZIE! LATTE 473 ml	\$125
Latte en las rocas sabor Tiramisú, a base de nuestro espresso de casa y un cold foam de queso mascarpone espolvoreado con cocoa en polvo.	
HORCHATA LATTE 473 ml	\$95
Horchata en las rocas hecha en casa con shot de espresso.	
CANELA CREAM LATTE 473 ml	\$110
Espresso shakeado con canela cream.	

REFRESCANTES

PASSION BERRY 473 ml	\$85
Maracuyá, fresa y agua mineral	
LAVENDER REFRESHER 473 ml	\$85
Lavanda, sour mix, agua mineral y butterfly tea	
COFFEE LEMONADE 473 ml	\$75
Cold Brew, tonic y limón	
COLD BREW 473 ml	\$65
Extracción en frío 12 hrs.	
Cortado con leche	+\$15
Cortado con foam de vainilla	+\$25
COFFEE & TONIC 473 ml	\$85

SIN CAFÉ

CHAI 473 ml	\$110
<i>Agrega espresso (Dirty Chai)</i> +\$25	
TARO 473 ml	\$110
CHOCOLATE 473 ml NATURAL / BLANCO	\$95
INFUSIONES <i>Caliente (300ml) o a las rocas (473 ml)</i>	\$65
Frutos Rojos / Menta / Manzanilla Menta Manzanilla Verde / Mango / Masala Chai Nilo Jamaica	

* *Caliente o a las rocas.*

FRAPPÉ

con café

CAPUCCINO 473 ml	\$85
CARAMEL 473 ml	\$105
VAINILLA 473 ml	\$110
MOCHA 473 ml NATURAL / BLANCO	\$105
OREO 473 ml	\$105

FRAPPÉ

sin café

SMOOTHIE 473 ml	\$92
Mango / Fresa / Mango Menta / Frutos Rojos Pink Lemonade / Tamarindo	
CHOCOLATE 473 ml NATURAL / BLANCO	\$95
FERRERO 473 ml	\$125
MAZAPÁN 473 ml	\$98
CHAI 473 ml	\$110
<i>Agrega espresso (Dirty Chai)</i> +\$25	
TURÍN 473 ml	\$125

MATCHA

MATCHA 473 ml	\$105
Caliente / A las Rocas / Frappé	
MATCHA VAINILLA 473 ml	\$125
Caliente / A las Rocas / Frappé	
MATCHA LEMONADE 473 ml	\$120
Sour Mix, limonada y matcha. A las rocas.	
MATCHA MANGO 473 ml	\$120
Matcha y mango. A las rocas / Smoothie	
PINK! MATCHA 473 ml	\$125
Matcha con foam de fresa. A las rocas.	
COCO MATCHA 473 ml	\$125
Foam de Matcha y agua de coco. A las rocas.	

JUGOS

NARANJA 473 ml	\$55
Natural / Con Betabel / Con Zanahoria	
VERDE 473 ml	\$65

CAMBIO DE LECHE	+\$15
Coco / Soya / Almendra / Avena	
ESENCIAS SUGAR FREE	+\$25
Vainilla / Caramelo / Natural	

COCTELERÍA

COSMOPOLITAN 115 ml	\$220
Vodka, arándano, limón y cointreau	
ESPRESSO MARTINI 115 ml	\$210
Licor de café, vodka y café	
NEGRONI 105 ml	\$210
Cinebra, vermouth rosso y campari	
GIN TONIC 395 ml	\$195
Frutos rojos / Cítricos / Pepino - Romero	
GRAZIE! MARGARITA 115 ml	\$225
Clarificado, Patrón Silver, fresa y licor de naranja	
MOSCOW MULE 220 ml	\$255
Vodka, jarabe, jugo de limón y ginger beer	
APEROL SPRITZ 220 ml	\$220
Aperol, prosecco y soda	
ST. GERMAIN SPRITZ 220 ml	\$265
Prosecco, St. Germain y soda.	

CARAJILLO

CLÁSICO 220 ml	\$165
MAZAPÁN 220 ml	\$175
CONEJITO TURÍN 220 ml	\$175
FERRERO 220 ml	\$185

VINO EN LATA

PEPE PALERMO 235 ml	\$160
Rosado / Tinto / Blanco	

REFRESCOS Y CERVEZAS

REFRESCO 355 ml	\$50
AGUA MINERAL 355 ml	\$45
LIMONADA / NARANJADA 473 ml	\$55
LIMONADA DE FRESA 473 ml	\$65
TECATE LIGHT 325 ml	\$55
AMSTEL ULTRA 355 ml	\$65
LAGGER ULTRA 325 ml	\$65
MILLER HIGHLIFE 355 ml	\$75

LA MEJOR MANERA
DE DISFRUTAR EL CAFÉ
ES PEDIRLO COMO A TI TE GUSTA.

GRAZIE!

RESTAURANTE, CAFÉ / BAR

ALL DAY
MENÚ
RESTAURANT - CAFÉ - BAR

¡
LUNES A JUEVES
VIERNES Y SÁBADO
DOMINGO

Lunes a Jueves 8:00am-10:30pm
Viernes y Sábado 8:00am-12:00am
Domingo 9:00am-10:00pm

*Blvd. Independencia 3663 Col. Residencial el Fresno
Tel. (871) 211 1141*