

# bebidas



# cafeinna

## barra de café

S 30 ml    D 60 ml    M 360 ml    G 470 ml

ESPRESSO	.....	S \$25	D \$30
CAPUCCINO O LATTE	.....	M \$50	G \$60
AMERICANO	.....	M \$35	G \$40
FLAT WHITE	.....	S \$35	

Espresso doble con una cama de espuma de leche.

## especialidades

M 360 ml    G 480 ml

COLD BREW ..... M \$55    G \$60

Cremosa salsa blanca con combinación de quesos.

NITRO ..... M \$65    G \$73

Café filtrado en frío, inyectado con nitrógeno, espumoso y sin calorías.

CONVENTO CAFÉ ..... M \$65    G \$73

Rompopo artesanal con leche y una carga de espresso. Pruébalo frappé.

CARAJILLO ..... M \$120

Licor del 43 con una carga de espresso, shakeado en mesa.

ESPRESSO TONIC ..... M \$65

Espresso, agua tónica y un dash de naranja.

ESPRESSO MARTINI ..... M \$108

Espresso, vodka y licor de café, shakeado en mesa.

## nuestros lattes

M 360 ml    G 480 ml

RECOMENDAMOS AGREGAR UN SHOT DE ESPRESSO

PINKY LATTE ..... M \$64    G \$72

Sabor cereza.

GOLDEN LATTE ..... M \$62    G \$70

Cúrcuma, jengibre, cardamomo y pimienta.

WHITE IRISH LATTE ..... M \$72    G \$80

Chocolate blanco y Bailey's con un toque de crema batida.

CHARCOAL LATTE ..... M \$62    G \$70

Nuestro latte negro con carbón activado y vainilla sugar free.

CHAI LATTE ..... M \$62    G \$73

La mejor mezcla de chai con el dulzor perfecto.

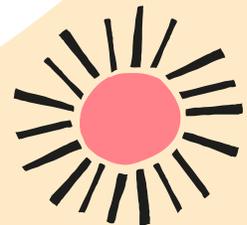
MATCHA LATTE ..... M \$65    G \$73

Té verde japonés, te encantará.

TARO LATTE ..... M \$65    G \$73

Delicioso latte violeta.

## more than coffee



## frappés

M 420 ml    G 480 ml    CON CREMA BATIDA

FRAPUCHINO ..... M \$65    G \$75

MOKA FRAPPE ..... M \$65    G \$75

XOCOLATL ..... M \$65    G \$75

Frappé de chocolate.



## especialidades frappés

M 420 ml G 480 ml

**PIÑA COOLADA** ..... M \$75 G \$80

Frappé con coco, moléculas de piña y ron.

**COCOYO** ..... M \$65 G \$70

Frappé de yogurt con coco y moléculas lychee.

**WINEBERRY** ..... M \$75 G \$80

Vino tinto con moras, y un toque de agua mineral.

**CHAMOYADA** ..... M \$65 G \$70

Chamoy y chile en polvo con sabor: fresa, mango o tamarindo.

**FROZEN PARADISE** ..... M \$65 G \$70

Mango, kiwi y menta.

**FREEZER** ..... M \$60 G \$65

Frappé en base de agua sabor: fresa, tamarindo o mango.

## sin cafeína

**TÉ (470 ml)** ..... \$40

jengibre-limón, jengibre-durazno, manzanilla, verde, menta, hierbabuena y negro.

**INFUSIÓN (480 ml)** ..... \$55

Manzana-canela, frutas de la pasión, arándano-coco, moras, fresa-kiwi.

**SODA POP (480 ml)** ..... \$65

Agua mineral con esferas sabor, manzana verde, piña, o mora azul, perfecta para los niños.

**BLACK LEMONADE (480 ml)** ..... \$60

Limonada con carbón activado, refrescante y detox.

**REFRESCOS (355 ml)** ..... \$40

**AGUA EMBOTELLADA (600 ml)** ..... \$20

**\*SABOR EXTRA +\$15**

(Avellana, amaretto, chocolate, coco, vainilla, cajeta, rompope, menta).

**\*LECHE VEGETAL +\$8 \*SHOT EXTRA +\$6**

**\*DESCAFEINADO +\$8 CAMBIO A FRÍO O FRAPPÉ +\$6**

## chocolates

M 360 ml G 480 ml

**CHOCOLATE TRADICIONAL** ..... M \$60 G \$65

**CHOCO-MENTA** ..... M \$62 G \$68

Con chocolate blanco.

**CHOCO-BOMBÓN** ..... M \$65 G \$70

**CHOCO-BOMBA** ..... G \$75

Bomba de chocolate con bombones y polvo de chocolate (pregunta por el de temporada).

## cervezas

**INDIO (325 ml)** ..... \$50

**TECATE (325 ml)** ..... \$50

**XX (325 ml)** ..... \$50

**BOHEMIA (325 ml)** ..... \$50

**HEINEKEN (325 ml)** ..... \$55

**TECATE LIGHT (325 ml)** ..... \$55

**ARTESANAL (355 ml)** ..... \$98

Coffee Stout, Frutal, Russian Imperial Stout, Black Ipa.

**MICHELADA +\$8 CUBANA +\$10 CLAMATO +\$15**

## vino

**GARRAFA ½ 1 GARRAFA 1 1 COPA 150 ml**

**TINTO O BLANCO DE VERANO** ..... ½ 1 \$98 1 1 \$195

Vino con refresco de limón.

**CLERICOT** ..... ½ 1 \$98 1 1 \$195

Con vino tinto o blanco.

**VINO DE LA CASA** ..... COPA \$68

Tempranillo o merlot.

**LAS MORAS (MALBEC)** ..... COPA \$98

**RIUNITE (LAMBRUSCO)** ..... COPA \$80

**LA CETTO (PETIT SYRAH)** ..... COPA \$78

**XA** ..... COPA \$88

Blanc de Blancs o Cabernet Sauvignon

# alimentos

## ensaladas



- PINK (V)** ..... \$98  
Fresas, manzana, arándano, quínoa, nuez, queso de cabra, jitomate cherry y aderezo de yogurt de fresa.
- MEDITERRÁNEA** ..... \$120  
Pechuga de pollo asada, queso de cabra, aceitunas negras, pepino, jitomate, cebolla morada, espinaca, en mix de lechugas con vinagreta balsámica.
- TERIYAKI** ..... \$120  
Pechuga de pollo en salsa teriyaki con piña, zanahoria, apio, ajonjolí y cebolla en cama de lechugas.
- BÚFALO** ..... \$120  
Boneless búfalo, tocino, cebolla morada, zanahoria, col morada y apio en mix de lechugas y aderezo blue cheese.

## hamburguesas



RECETA DE LA CASA DE 200 g  
ACOMPAÑADAS DE PAPAS A LA FRANCESA

- CLÁSICA** ..... \$125  
Con queso manchego, jitomate, lechuga y cebolla.
- BACON** ..... \$128  
Tocino, queso Oaxaca, jitomate, lechuga y cebolla.
- GOURMAND** ..... \$140  
Blue cheese, arúgula, cebolla caramelizada y aderezo de miel y mostaza.

\*AGREGA PIÑA POR +\$5

\*OPCIÓN MEATLESS: CAMBIA A PORTOBELLO.



# cafeinna

## sandwiches



CON 3 PIEZAS DE PAN INTEGRAL Y  
GUARNICIÓN DE PAPAS A LA  
FRANCESA O CAMOTE FRIES POR +\$5

- HEALTHY** ..... \$125  
Pechuga de pavo, queso panela, espinacas, jitomate y germen y aderezo de aguacate.
- CLUB** ..... \$125  
Pechuga de pollo, jamón, queso manchego, tocino, jitomate, lechuga y cebolla.
- CHICKEN PESTO** ..... \$125  
Pechuga de pollo al pesto, gratinada con queso gouda, espinaca, cebolla morada y jitomate.

## baguettes



DE 20 cm  
CON GUARNICIÓN DE PAPAS A LA  
FRANCESA O CAMOTE FRIES POR +\$5

- PAMPLONA** ..... \$135  
Jamón serrano, queso manchego, arúgula, salsa de tomate y tomate asado.
- BRESSE** ..... \$115  
Pechuga de pollo a la plancha gratinada con queso manchego, aguacate, jitomate y cebolla con aderezo chipotle.
- PHILLY** ..... \$130  
Fajitas de res, con cebolla, frijoles y gratinadas con queso Oaxaca (cambia las fajitas de res por portobello como opción vegetariana).



## pastas

- \*CON POLLO - \$125
- \*CON SALMÓN - \$170
- \*CON FAJITAS DE PORTOBELLO - \$110

### TRICOLOR\*

Fettucini en crema de ajo, espinacas, champiñones, jitomates cherry, tocino, y parmesano.

### AJI YO!\*

Espaguetti al ajillo con champiñones, alcapparras, y queso parmesano fresco.

### CORDON BLEU..... \$130

Espaguetti, en crema blanca, con pechuga de pollo rellena de jamón y queso.

## pizzas

23 cm PARA COMPARTIR

### ALOHA ..... \$85

Jamón, champiñón y piña.

### BASIL ..... \$92

Jamón serrano, albahaca, arúgula y aceitunas negras.

### GOAT ..... \$80

Queso de cabra, cebolla caramelizada y espinacas.

### FIORDO ..... \$120

Crema blanca, salmón, queso brie y eneldo.

## crepas

### ORDEN DE 3 CON HELADO ..... \$98

Crema de cacahuete y mazapán.  
Nutella banana.  
Queso crema con mermelada de fresas o zarzamora.  
Cajeta con nuez.  
Lechera con fresas.  
Nutella con chocolate.

## botanas

DE 20 cm CON GUARNICIÓN DE PAPAS A LA FRANCESA O CAMOTE FRIES POR +\$5

### PAPAS A LA FRANCESA - 200 g ..... \$78

### CAMOTE FRIES - 200 g ..... \$95

¡No te quedes sin probarlas!

### PIMP PAPAS ..... \$95

Con queso derretido y tocino.

### TABLA DE QUESOS - 200 g ..... \$140

Queso de cabra, queso brie, parmesano, queso azul, queso manchego, acompañada de aceitunas, y mermelada.

### TABLA DE CARNES FRIAS - 200 g ..... \$140

Jamón serrano, salami, pechuga de pavo, lomo canadiense, aceitunas y mermelada.

### ALITAS 7 PIEZAS ..... \$95

### ALITAS 10 PIEZAS ..... \$135

Búfalo, adobadas, o bbq.

### BONELESS 7 PIEZAS ..... \$105

### BONELESS 10 PIEZAS ..... \$150

Búfalo, adobadas, o bbq.

### TAPAS ..... \$130

Pan tomate, con serrano, queso manchego, aceitunas y ajo.

## postres

### STRUDEL DE MANZANA ..... \$80

### BROWNIE CON HELADO ..... \$80

### PASTEL ..... \$85

Pregunta por los sabores de temporada.

### PANQUÉ ..... \$50

De elote.

### GALLETAS ..... \$30 / \$35 / \$50

@cafeinnamx