

## DESAYUNOS

### Barra de Jugos y Licuados

Jugo Fresco 100% Natural y Hecho en el Momento, el Favorito para Comenzar las Mañanas.

**Jugo de Naranja 80**

Jugo fresco 100% Natural y Hecho en el Momento, el Favorito para Comenzar las Mañanas.

**Jugo Verde 95**

El Tradicional Jugo Verde con Naranja y Espinaca.

**Jugo Verde Quema Grasa 110**

Nopal, Apio, Perejil, Piña, Toronja y Naranja.

**Jugo Verde Detox 115**

Pepino, Apio, Espinacas, Limón, Jengibre, Manzana y Wheat Grass.

**Jugo Rojo Detox 110**

Betabel, Apio, Jengibre, Pepino, Manzana y Limón.

**Jugo Inmunológico 110**

Zanahoria, Apio, Jengibre, Limón, Manzana y Naranja.

**Jugo de Naranja con Zanahoria 95**

**Liculado de Fresa y/o Plátano 90**

### Desayunos Ligeros

Para Iniciar Saludable el Día.

**Ensalada de Fruta (V) (SG) 135**

Acompañada con Granola, Miel de Abeja, Queso Cottage o Yogurt.

**Avena Slam (V) (BC) 150**

Avena con Linaza, Amaranto y Dátil. Acompañada con Fruta, Granola, Pan Tostado Integral, Mermelada y Miel.

**Slam Light de Portobello (V) (BC) 210**

Omelette con Champiñón Portobello, Pimiento Morrón, Calabaza, Cebolla y Aguacate. Bañado con Salsa Roja y Acompañado con Toast de Aguacate y Albahaca. Guarnición de Fruta, Yogurt y Granola.

**Slam Light Verde (V) (BC) 205**

Omelette con Claras, Espinacas, Calabaza, Chile California, Cebolla y Queso Panela. Bañado con Salsa Verde. Acompañado con Toast de Aguacate y Albahaca. Guarnición de Fruta, Yogurt y Granola.

**Huevos Primavera (V) (BC) 170**

Dos Huevos Montados sobre Verduras Mixtas a la Plancha.

Acompañado con Toast de Aguacate y Albahaca.

**Huevos Ahogados 145**

Tostada con Frijoles, Nopalitos y Dos Huevos Estrellados Encima, Ahogada con Salsa Roja Picosita.

**Slam Light de Nopales (V) (BC) 205**

Omelette de Claras, Nopales, Tomate, Cebolla y Queso Panela

Asado, Bañado en Salsa Roja. Acompañado con Toast de

Aguacate y Albahaca. Guarnición de Fruta, Yogurt y Granola.

**Slam Light de Rajas (V) (BC) 205**

Omelette de Claras, Rajas de Chile Poblano, Elote, Cebolla, Tomate y

Queso Panela Asado. Bañado con Salsa Roja y Acompañado con

Toast de Aguacate y Albahaca. Guarnición de Fruta, Yogurt y Granola.

### Slams y Especialidades

**La Flor Slam (V) 245**

El Desayuno Favorito en Tijuana. Dos Huevos Estrellados o Revueltos, Acompañados con Chilaquiles al Gusto, Frijoles, Papas Caseras y de Postre una Rebanada pequeña de Pastel (Según disponibilidad), Crepa de Cajeta o Hot Cake.

**Arrachera Slam 310**

Arrachera Asada (125 gr), Dos Huevos Estrellados o Revueltos, Acompañados con Chilaquiles al Gusto, Frijoles y Papas Caseras.

**Ranchero Slam 255**

Bistec Ranchero, Dos Huevos Estrellados o Revueltos, Chilaquiles al Gusto y Frijoles.

**Pancake Slam 175**

Dos Hotcakes, Dos Huevos Estrellados o Revueltos, Jamón y Tocino.

¡Nuevo!

**Borrego Tatemado 275**

Cocinado Lentamente, Deshebrado y Servido con Consomé, Frijoles, Cebolla, Cilantro, Salsa Tatemada y Tortillas de Maíz.

**Compañía No tiene precio**

Compañero; Latín Companio: "Com" (con) "Panis" (pan)

Es aquel con quien se comparte el pan; y si se comparte el pan, se comparte la vida, la conversación y los momentos. ¡Bienvenidos!

**Breakfast Croissant 195**

Huevo Tipo Omelette con Jamón, Tocino, Queso Cheddar, Cebollín y Aguacate. Acompañado con Fruta, Yogurt y Granola.

**Breakfast Panini 185**

Pan Ciabatta con Dos Huevos Estrellados o Revueltos, Jamón, Tocino, Espinacas a la Plancha, Queso Cheddar y Tomate. Acompañado con Fruta y Yogurt.

**Sopes Divorciados 165**

Dos Sopes con Frijoles, Chorizo, Cebolla, Queso Monterey y Huevos Estrellados. Bañados con Salsa Roja y Verde.

**Sopes Norteños 185**

Dos sopes con Frijoles, Machaca de Carne Deshebrada, Huevo y Bañados con Salsa Tatemada.

**Bistec Ranchero 220**

Jugosa Carne de Res, Acompañado con Papas Caseras, Frijoles y Tortillas Recién Hechas.

**Crepa Desayuno 175**

Crepa con Dos Huevos Revueltos con Jamón, Espinacas, Champiñones, Cebolla y Queso Monterey. Bañado con Crema de Chipotle.

### Los Huevos

Acompañados con Papas Caseras y Frijoles. **Sustituye tus Papas Caseras por Chilaquiles +55**

**Los Norteños (SG) 185**

Dos Huevos Revueltos con Machaca de Carne Deshebrada estilo Tijuana con Chile, Tomate y Cebolla.

**Dos Huevos al Gusto (SG) 145**

Estrellados o Revueltos con Jamón o Tocino.

**Huevos a Caballo 265**

Dos Huevos Montados sobre Arrachera y Pan Ciabatta con Aguacate. Bañados con Salsa Tatemada.

**Huevos Portobello 190**

Dos Huevos Estrellados Montados sobre Pan Ciabatta con Aguacate, Jamón, Portobello, Cebolla y Pimiento Rojo, Bañados con una Crema de Chipotle.

**A la Mexicana (V) (SG) 140**

Dos Huevos Revueltos con Tomate, Cebolla y Chile Jalapeño.

**Huevos Cardenal 205**

Dos Huevos Estrellados o Revueltos, Montados sobre Machaca de Res Jugosa con Salsa Roja, sobre una cama de Frijoles.

**Con Chorizo (SG) 150**

Dos Huevos Revueltos con Chorizo.

**Los Rancheros 135**

Dos Huevos Estrellados sobre Tostada de Maíz, Bañados en Salsa Roja Ranchera.

**Con Mole Oaxaqueño 145**

Dos Huevos Estrellados sobre Tostada de Maíz, Bañados con Mole Oaxaqueño, Queso Panela y Cebolla.

### Los Nuevos Súper Rancheros

Dos Huevos Estrellados, sobre Dos Tostadas Rellenas con Frijoles y la Proteína de Tu Preferencia. Bañados con Salsa Verde o Roja, Crema, Cebolla y Cilantro. Acompañados de Papas Caseras y Chile Serrano. 135

**Chorizo +50 Birria +95 Arrachera +160 Pollo +80 Chilaquiles +65 Chicharrón Prensado +50**

Todos Nuestros Platillos, Salsas y Guarniciones son Preparados en Casa con Ingredientes Frescos y sin Conservadores.



# Nuestros Chilaquiles

Los Tradicionales y Favoritos de Nuestros Comensales.

**Rojos, Verdes, Mole Oaxaqueño, Crema de Chipotle, Crema Poblana, Salsa Tatemada, Rojos o Verdes Picositos 175**  
Con Queso Monterey Gratinado, Crema Agria y Cebolla Morada. Acompañados con Frijoles y Papas Caseras.

**Agrega: Camarón +110 Arrachera +165 Carne Asada +145 Pollo +80 Chicharrón Prensado +50 Chorizo +50 Dos Huevos +50**

¡Nuevo!

**Chilaquiles de Borrego 245**  
Salsa al Gusto, Borrego Tatemado, Cebolla, Cilantro y Queso Panela

**Chilaquiles de Birria 255**  
Rojos con Birria de Res, Cebolla, Cilantro, Rábanos y Queso Monterey.

**Chilaquiles Yucatecos 235**  
Rojos con Cochinita Pibil, Queso Monterey, Crema, Cilantro y Cebollas Habaneras Curtidas.

**Chilaquiles Ahogados 210**  
Ahogados en Salsa o Crema de su Preferencia. Montados sobre Frijoles. Acompañados con Dos Huevos y Papas Caseras.

**Súper Chilaquiles 235**  
Hechos con la Salsa de su Preferencia. Dos Huevos Estrellados o Revueltos, Chorizo, Cilantro y Queso Panela.

**Torta La de Chilaquiles 170**  
Rellena de Tus Chilaquiles Favoritos con Queso Monterey, Crema, Cebolla Morada y Aguacate. Acompañada con Frijoles y más Salsa.  
**Con Carne Asada +145, Con Pollo +80, Con Huevo +25**

## Omelettes

Acompañados con Frijoles y Papas Caseras. **Haz tu Omelette con Claras +30**

**De Chilaquiles (V) 190**

La Especialidad de la Casa. Relleno con Chilaquiles Rojos, Verdes, Mole Oaxaqueño, Crema Poblana, Crema de Chipotle o Salsa Tatemada.

**De Borrego Tatemado 215**

Con Queso Monterey, Salsa Tatemada, Cebolla y Cilantro.

**De Rajas (V) 175**

Rajas de Chile Poblano, Elote, Crema y Queso Monterey. Bañado con Salsa Roja.

**Tradicional de La Flor 195**

Con Jamón, Queso y Champiñones a la Plancha, Bañado con Crema de Chipotle.

**De Bistec Ranchero 225**

Con Queso Monterey, Bañado con Salsa Ranchera.

**De Camarones con Crema de Chipotle 235**

Camarones en Crema de Chipotle, Juliana de Pimiento Morrón Rojo y Queso Monterey.

**De Camarones a la Diabla 235**

Camarones en Salsa Roja de Chipotle Picante, Cebolla Morada y Queso Monterey. Bañado con Salsa Roja de Chipotle.

**De Camarón con Chicharrón Prensado 245**

Relleno con Chicharrón Prensado, Camarón y Queso Monterey, Bañado con Salsa Tatemada.

**De Birria 205**

Con Birria y Queso Monterey. Bañado con Salsa Tatemada, Cebollas Curtidas Picositas y Cilantro.

**Mexicano 175**

Con Chorizo, Cebolla, Jalapeño Fresco, Queso Oaxaca, Bañado con Salsa Tatemada.

**Del Café 195**

Con Tocino, Espinacas, Champiñones, Tomate y Queso Monterey. Bañado con Crema de Chipotle.

**Tex Mex 220**

Con Carne Asada, Pimiento Morrón, Cebolla, Champiñones y Queso Monterey. Bañado con Salsa Roja.

**De Pollo con Mole Oaxaqueño 195**

Con Pollo en Mole y Queso Monterey, Bañado con Mole Oaxaqueño, Queso Panela, Cebolla Morada y Crema Agria.

**Al Gusto 215**

A escoger: Un Queso, Tres Ingredientes y Una Salsa.

• Queso Panela Asado, Monterey o Cheddar.

• Jamón, Tocino, Chorizo, Tomate, Cebolla, Champiñones, Rajas, Espinacas, Jalapeños, Nopales, Pimiento Morrón o Aguacate.

• Salsa Roja, Verde, Tatemada, Mole Oaxaqueño o Crema de Chipotle.

**Sustituye tus Papas Caseras por Chilaquiles +55**

## Dulces Placeres

**Crepa de Red Velvet 175**

Rellena con Queso Crema Endulzado, Decorada con Salsa de Chocolate, Coulis de Fresa, Fresas Naturales y Crema Chantilly.

**Crepa de Fresas Flameadas 180**

Rellena de Queso Crema Endulzado, Bañada con Fresas en su Jugo, Flameadas con Brandy.

**Crepa de Manzana con Canela 175**

Rellena con Queso Crema Endulzado, Bañada con Manzanas Caramelizadas, Nueces y Canela. Servida con Helado de Vainilla

**Crepa de Nutella® 175**

Nutella® con Plátano y/o Fresas Frescas.

**Crepa de Cajeta con Nuez 150**

Con Cajeta Calientita, Helado de Vainilla y Nueces Tostadas.

**Crepa con Plátanos Flameados 170**

Plátanos Flameados con Ron. Servida con Helado de Vainilla.

**Crepa de La Flor 185**

Frutos Rojos Mixtos en su Jugo con un Toque de Queso Crema Endulzado.

**Crepa de Duraznos Flameados 185**

Rellena de Queso Crema Endulzado, Bañada con Duraznos Flameados y Acompañada con Helado de Vainilla.

**Crepa Sencilla 110**

Con Mantequilla y Azúcar, Servida con Helado de Vainilla.

## Cafés de Especialidad

**Americano Grano de Origen 100% Chiapas 65**

**Espresso Americano Espresso con Agua Caliente 50**

**Espresso Macchiato Espresso Doble con 1 oz de Leche Cremada 55**

**Café Cortado Espresso Doble con 2 oz de Leche Cremada 65**

**Flat White Espresso Doble con 4 oz de Leche Cremada 75**

**Cappuccino Europeo Espresso Doble Corto con 7 oz de Leche Cremada 80**

**Cappuccino Espresso Doble Corto con 12 oz de Leche Cremada y Espuma 85**

**Latte Espresso Doble Corto con 10 oz de Leche Cremada 85**

**Latte de Olla 100**

**Lotus® Latte Espresso Doble con 10oz de Leche Cremada con Galletas Biscoff 95**

**Lotus® Milk Leche Cremada con Galletas Biscoff 75**

**Marocchino Cappuccino con Nutella® 100**

**Honey Lavender Latte Latte de Miel con Esencias de Lavanda 100**

**Café de la Flor Una Especialidad de Nuestra Barra de Café, Delicioso Cappuccino con Cajeta 100**

**Café de la Luna Cappuccino con Frambuesa 100**

**Café de Olla En Prensa Francesa de 500 ml 115**

**Café de la Rosa Con Mazapán y un Toque de Avellana 100**

**Xocolatl Nuestro Mocha con Chocolate Oaxaqueño 100**

**• Todos Nuestros Cafés de Especialidad y Café Bar se pueden servir en las rocas.**

**Iced Mint Latte Espresso con Yerbabuena Fresca y Crema Liquida de Vainilla 100**

**Vanilla Cream Latte Con un Toque de Crema y Vainilla 100**

**Chai Latte 95**

**Chai Latte de Vainilla 95**

**Dirty Chai Chai Latte con Shot de Espresso 115**

**XocoChai Chai Latte con Chocolate Abuelita 105**

**Chocolate Caliente Con Chocolate de Oaxaca 85**

**Wellness Latte Doble Shot de Espresso, Leche de Almendra, Cúrcuma, Jengibre, Canela, Aceite de Coco y Miel de Abeja 115**

**Golden Milk Leche de Almendra, Cúrcuma, Jengibre, Canela, Aceite de Coco y Miel de Abeja 105**

**Matcha Latte Hecha a base de Té Verde en Polvo y Leche Cremada 95**

**Matcha de Fresa Bebida endulzada con una Mezcla de Fresa Natural y Nuestra Matcha. Disfrútalo en las Rocas 105**

**Jarabe Adicional 15 Avellana, Vainilla, Caramelo.**

**Shot de Espresso 20**

**Sustituir por Leche de Almendra o Soya 20**

**Tipos de Leches Disponibles**

Entera, Deslactosada, Light, Almendra +20, Soya +20

20/03/2025 Todos Nuestros Platillos, Salsas y Guarniciones son Preparados en Casa con Ingredientes Frescos y sin Conservadores.



Picante

(V)

Vegetariano Puede Contener Lácteos

(SG)

Sin Gluten

(BC)

Bajo en Calorías

Precios incluyen IVA

#CaféDeLaFlor #TeUno

Visita nuestras Redes Sociales







## COMIDA | CENA

### Para Compartir

Ideal para Disfrutar en Compañía

#### Nuestro Queso Fundido 180

Mezcla de Quesos Derretidos con Chorizo o Champiñones Guisados. Servido con Tortillas de Maíz o Harina.

#### Queso Fundido Norteño 275

Mezcla de Quesos Derretidos con Fajitas de Arrachera, Cebollas Guisadas y Cilantro. Acompañado con Tortillas de Maíz o Harina.

#### Papas con Carne Asada 215

Con Queso de Nachos, Frijoles, Crema, Jalapeños y Cebollín.

#### Búfalo Wings 185

Alitas de Pollo Picositas, Acompañadas con Apio, Zanahoria y Aderezo Ranch.

#### Compañía No tiene precio

Compañero; Latín Companio: "Com" (con) "Panis" (pan)  
Es aquel con quien se comparte el pan; y si se comparte el pan, se comparte la vida, la conversación y los momentos. ¡Bienvenidos!

#### Guacamole (V) (BC) 80 y 145

Hecho al Momento Servido con Totopos.

#### Cazuela de Cochinita Pibil 235

Cochinita Hecha en Casa, Servida con Cebollas Curtidas con Habanero, Cilantro, Frijolitos y Tortillas de Maíz.

#### Champiñones al Ajillo (V) 155

Con Ajo, Chile Guajillo y Vino Blanco. Acompañados con Pan.

#### Patatas Bravas 135

Papas Doradas y Crujientes con Tocino, Servidas con un Alioli Cremoso de Chipotle y Habanero.

#### Nachos Mexicanos 145

Con Queso Amarillo, Chorizo, Frijoles, Crema, Jalapeños y Cebollín.  
**Con Carne Asada +145.**

## Las Sopas

Calientitas y con un Gran Sabor Casero.

#### Sopa Minestrone 85

Hecha con Verduras Frescas de la Estación.

#### Sopa de Tortilla 90 y 120

La Tradicional y Favorita Sopa de Tortilla ¡Muy Mexicana!

#### Tomato Basil Soup 90

Crema de Tomate con Albahaca Fresca.

#### Crema de Elote 90

Con un Toque de Chile Poblano.

#### Crema de Chile Poblano 110

Con Chile Poblano Asado y Granos de Elote.

#### Consomé de Res 125 y 150

Con Carne Deshebrada y Arroz. Guarnición de Cebolla, Cilantro, Aguacate y Chile Serrano.

#### Sopa Azteca con Pollo 120 y 145

Caldo de Tomate con Pollo, Chipotle, Aguacate, Crema y Queso Monterey.

#### Sopa y ½ Ensalada 165

Sopa Minestrone, Tortilla, Tomate o Elote y Media Ensalada Mixta, Griega o Caesar.

## Las Ensaladas

Deliciosas y Bajas en Calorías.

#### La Club 220

Pechuga de Pollo, Tocino Crujiente, Queso Azul en Trozos, Tomate Cherry, Pepino, Cebolla Morada, Crutones y Una Mezcla de Lechuga Romana y Bola con Aderezo Ranch.

#### Caesar 155

Lechuga Romana Fresca, Crujientes Crutones y Exquisito Queso Parmesano. ¡La Clásica de Tijuana!

#### De La Flor (V) (SG) (BC) 165

Espinacas, Peras, Queso Azul, Nueces Caramelizadas y Vinagreta de Balsámico.

#### Griega (V) (SG) (BC) 165

Lechuga Romana, Tomate, Pepino, Cebolla Morada, Aceitunas Kalamata, Pepperoncini, Queso Feta y Aderezo Griego.

#### Mexicana con Arrachera (SG) 255

Arrachera Asada, Lechuga Romana, Aguacate, Pepino, Tomate y Cebolla Morada, con Aderezo de Cilantro Picosito.

#### Oriental con Pollo 235

Pechuga de Pollo, Lechugas Mixtas, Pimiento Rojo, Zanahoria, Almendras, Wontons Crujientes, Mandarinas y Aderezo de Jengibre.

#### Frutas del Bosque (V) (SG) (BC) 235

Una Combinación Deliciosa de Lechugas Mixtas, Queso Azul, Fresas, Zarcamoras, Nueces Caramelizadas, Arándanos Secos y Vinagreta de Champaña con Moras.

#### Para acompañar cualquier Ensalada:

•1/2 Pechuga de Pollo +80 •Camarones a la Plancha +110

## Crepas Saladas

#### Pollo en Salsa al Gusto 190

Deliciosa Crepa Rellena de Pechuga de Pollo y Queso Monterey en Tu Salsa Preferida. (Verde, Roja, Mole o Crema de Chipotle).

#### Pollo Alfredo con Champiñones 200

Pechuga de Pollo en Salsa Alfredo con Champiñones.

#### Poblana con Pollo (V) 205

Con Rajas de Chile Poblano, Elote, Cebolla Morada, Pimiento Rojo. Bañada con Crema Poblana.

#### Del Café 185

Espinacas, Jamón, Aguacate, Champiñones, Cebolla, Tomate y Queso Monterey. Bañada con Crema de Chipotle.

#### Camarones Alfredo 220

Guisados con Champiñones, Pimiento Rojo y Salsa Alfredo Cremosita con un Toque de Tomate y Albahaca.

## Tacos, Burritos y Quesadillas

#### Burritos Campesinos de Camarón 225

Camarones Guisados con Tocino, Cebolla, Chile Serrano. Con Queso Monterey, Mayonesa y Aguacate. Acompañado con Frijoles y Arroz. (Orden de 2).

#### Burritos de Camarón 215

Camarones Guisado con Tomate y Cebolla, un Toque de Crema de Chipotle, Aguacate y Col. Servidos con Arroz y Frijoles. (Orden de 2).

#### Burritos de Carne Asada 205

Con Aguacate, Queso Oaxaca, Cebolla y Cilantro. Acompañados con Frijoles y Arroz. (Orden de 2).

#### Burritos de Machaca 185

Hechos con Carne Deshebrada, Chile, Tomate y Cebolla. Servidos con Arroz y Frijoles. (Orden de 2).

#### Tacos de Camarón con Chicharrón 225

Con Chicharrón Prensado, Queso Mozzarella, Salsa Tatemada, Cebolla y Cilantro en Tortilla de Harina. Acompañados con Arroz y Frijoles. (Orden de 2)

#### Los Gobernadores 215

Los Mejores Tacos de Camarón a las Brasas, con Queso Oaxaca, Chile Poblano, Tomate y Cebolla. Acompañados con Arroz y Frijoles. (Orden de 3).

#### ¡Nuevo! Quesadillas de Borrego 225

De Maíz con Queso Monterey, Borrego Tatemado, Mole, Queso Panela, Cebollas Habaneras Curtidas, Cilantro y Ajonjolí. (Orden de 3)

#### Quesadillas de Asada 220

De Tortilla de Harina, con Costra de Queso Mozzarella, Carne Asada, Cebolla, Cilantro y Aguacate. Acompañado con Guarnición de Frijoles.

#### Quesabirrias 185

Quesadillas de Birria con Tortilla de Maíz, Queso Monterey, Cebolla y Cilantro. Acompañadas con Cebolla Curtida y Consomé. (Orden de 3).

#### Quesadillas de Pollo 175

Pechuga de Pollo a la Plancha, Queso Oaxaca, Cilantro y Aguacate en Tortilla de Maíz. Acompañadas con Arroz y Frijoles. (Orden de 3).

#### Quesadillas de Arrachera 275

Con Tortilla de Harina, Queso Oaxaca, Aguacate y Cilantro. Acompañadas de Arroz y Frijoles. (Orden de 2).



# Las Pastas

## Lasagna Bolognesa 215

La Clásica Receta Italiana, Hecha Diariamente para Usted. Sujeta a Disponibilidad.

## Lasagna de Camarón 225

Lasagna de Camarón Ranchero Montada en un Espejo de Crema Mamma Rosa. Acompañada de Pan Ciabatta.

## Fettuccine Alfredo (V) 185

La Pasta Tradicional Cremosita de Queso Parmesano, una de las Favoritas de Tijuana. **Con Habanero +20**

## Spaghetti Bolognese 180

Tradicional Salsa Pomodoro con Carne Molida.

## Fettuccine Boscaiola 175

Salsa Alfredo con Champiñón Portobello y un Toque de Tocino.

## Fettuccine en Crema de Almeja 195

Pasta Fettuccine en Salsa Cremosa de Almejas con Tocino, Apio, Cebollín y un Toque de Picante.

**Acompaña Tu Pasta con: 1/2 Pechuga de Pollo Asada +80 • Camarones a la Plancha +110**

## Sándwiches y Paninis

### Croissant de Pechuga de Pavo con Sopa (BC) 180

Rebanadas de Pechuga de Pavo Horneada, con Tomate, Cebolla Morada, Aguacate, Alfalfa y un toque de Alioli de Chipotle. Acompañado con Sopa Minestrone.

### Club Sándwich 235

El Sándwich Favorito, un Clásico de Pavo Ahumado, Jamón, Tocino, Lechuga, Tomate, Aguacate y Queso Cheddar. Acompañado con Papas.

### Sándwich de Pechuga de Pollo 195

Con Lechuga, Tomate, Cebolla, Aguacate, Queso Monterey y Mayonesa de Chipotle. Acompañado con Papas.

### Sándwich de Ensalada de Atún con Sopa (BC) 160

Ensalada de Atún, Aguacate, Tomate y Lechuga, en Pan Integral de 12 Granos. Acompañado de Sopa Minestrone.

### Panini Portobello (V) 180

Prensado en Parrilla Caliente con Champiñones Portobello Guisados, Pimiento Rojo, Cebolla Morada, Aguacate, Mozzarella y un Toque de Crema de Chipotle.

### Panini de Pavo Ahumado 195

Prensado en Parrilla Caliente con Tocino, Tomate, Aguacate, Queso Mozzarella y Pesto de Albahaca.

### Panini Italiano 185

Prensado en Parrilla Caliente con Prosciutto, Tomate, Queso Mozzarella Fresco, Hojas de Albahaca Fresca, Pesto y un toque de Vinagre Balsámico.

### Panini de Pechuga de Pollo Asada 205

Prensado en Parrilla Caliente con Tocino, Tomate, Aguacate, Queso Mozzarella y Pesto de Albahaca.

•Paninis y Tortas son Acompañados con Papas a la Francesa.

•Sustituye Papas por Media Ensalada (Mixta, Caesar o Griega). +70

## Antojitos y Especialidades

Disfruta el Tradicional Sabor de la Casa.

### Tostadas de la Abuela 185

De Carne o Pollo, Montaditas Sobre Tostada con Frijol, Queso Fresco y Lechuga. Decorada con Cebolla Morada, Crema Agria y Aguacate. (Orden de 3). Guarnición de Salsa Roja.

### Tostadas de Cochinita 180

Montaditas Sobre Tostada de Frijol, Queso Fresco y Lechuga. Decoradas con Cebollas y Habaneros Curtidos, Crema Agria, Aguacate y Cilantro. (Orden de 3)

### Sopes de la Abuela 185

De Pollo o Carne, con Frijoles, Lechuga, Aguacate, Cebolla, Crema, Queso Fresco y Salsa. (Orden de 3). Guarnición de Salsa Roja.

### Sopes de Carne Asada 210

Carne Asada sobre Frijoles Gratinados con Queso Oaxaca, Aguacate, Cebolla y Cilantro. (Orden de 3)

### Enchiladas de Machaca 210

Rellenas de Carne Deshebrada Guisada con Chile, Tomate y Cebolla. Acompañadas con Frijoles y Arroz. Bañadas con Salsa Roja, Verde o Tatemada. (Orden de 3)

### Enchiladas Suizas de Camarón 225

Hechas con Camarón Ranchero, Acompañadas con Frijoles y Arroz. Bañadas con Salsa Roja.

### Enchiladas Poblanas 205

Rellenas de Pollo, Bañadas con Crema de Chile Poblano, Rajas y Elote. Acompañadas con Frijoles y Arroz. **Hazlas de Camarón +40**

### Enchiladas de Pollo 185

Con Salsa Roja, Verde, Mole o Crema de Chipotle. Acompañadas con Frijoles y Arroz. (Orden de 3). **Hazlas Suizas +25**

### Enchiladas de Camarones a la Diabla 225

Con Salsa Roja de Chipotle Picante y Queso Monterey, Gratinadas con Queso Mozzarella. Acompañadas con Frijoles y Arroz.

### Penne alla Vodka 175

Pasta penne en Salsa Cremosa de Tomate, con Tocino, un Toque de Vodka, Chile Seco y Queso Parmesano.

### Penne al Chipotle con Pollo 205

Salsa Alfredo con un Toque Picante de Chile Chipotle.

### Penne All' Arrabbiata con Pollo (BC) 195

Salsa de Tomate Ligeramente Picante con Pechuga de Pollo.

### Fettuccine Poblano con Pollo 215

Salsa Alfredo y Crema Poblana con Rajas y Elote.

### Fettuccine Mamma Rosa (V) 160

Salsa Rosa Hecha con Salsa Alfredo y un Toque de Salsa de Tomate.

### Spaghetti al Pesto (V) 165

Pesto de Albahaca Hecho en Casa con un Toque de Crema.

### Penne con Pollo y Champiñones 215

Pollo en Salsa Cremosa de Champiñones.

## Hamburguesas

### Nuestra Hamburguesa 225

Mezcla de Cortes de Res, Queso Cheddar, Tocino Crujiente, Tomate, Cebolla Morada, Pepinillos, Lechuga y Nuestro Aderezo Secreto en Pan Brioche. **Agrega Aguacate +45 Huevo Estrellado +25 Chicken Burger 195**

Con Pechuga de Pollo, Tocino, Queso Mozzarella, Aguacate, Cebolla Morada a la Plancha, Lechuga y Crema de Chipotle en Pan Brioche.

### BBQ Chicken 195

Con Pechuga de Pollo, Tocino, Queso Cheddar, Cebolla Morada a la Plancha, Lechuga, Tomate y Aderezo Ranch en Pan Brioche.

## Las Tortas

### La de Lomo 195

Pan Ciabatta con Lomo de Cerdo, Mayonesa, Aguacate, Tomate y Chipotle. **Especial con Queso Cheddar y Jamón Adicional +35.**

### La de Carne Asada 205

La Mejor Torta Elaborada con Pan Ciabatta, Carne Asada, Aguacate, Tomate, Cebollas Asadas y Mayonesa.

### La Especial 235

Pan Ciabatta con Carne Asada, Jamón, Queso Oaxaca, Tomate, Aguacate, Crema de Chipotle, Cebollín y Mayonesa.

### Philly de Asada 210

Pan Ciabatta con Carne Asada Guisada con Champiñones, Pimiento Morrón y Cebolla; Queso Monterey y Mayonesa.

### La Campesina 235

Pan Ciabatta con Carne Asada, Tocino, Queso Oaxaca, Aguacate, Cebolla, Chile Serrano Guisado y Mayonesa.

### La de Arrachera 245

Pan Ciabatta con Arrachera, Frijoles, Queso Mozzarella, Aguacate, Tomate, Cebollas a la Plancha y Col Morada.

### La de Chilaquiles 170

Rellena de Tus Chilaquiles Favoritos con Queso Monterey, Crema, Aguacate y Cebolla Morada. Acompañada con Frijoles y más Salsa.

**Con Carne Asada +145, Con Pollo +80, Con Huevo +25**

### Chile Relleno 210

Chile Poblano Capeado, Relleno con Carne Molida y Queso Oaxaca. Sobre una Cama de Arroz y Fondo de Salsa Roja. Acompañado de Frijoles.

### Flautas de Pollo o de Carne 185

Servidas con Lechuga, Aguacate, Salsa Roja, Crema, Queso Fresco y Cebolla Morada. Acompañadas con Arroz y Frijoles.

### Flautas Ahogadas 185

De Pollo, Ahogadas en Caldo Rojo con Lechuga, Cebolla, Pepino, Crema, Aguacate, Queso Fresco y Cebolla Morada. Acompañadas con Frijolitos. (Orden de 3).

### Pollo Caprese 225

Pechuga de Pollo con Tomate, Queso Mozzarella Fresco, Albahaca y Salsa Pomodoro. Acompañado con Verduras y Pasta a la Mantequilla.

### Filete de Pescado al Limón 235

Elaborado con Salsa de Mantequilla, Ajo y un Toque de Limón. Acompañado con Verduras a la Plancha y Arroz.

### Fajitas Cielo, Mar y Tierra 365

De Arrachera, Pollo y Camarones a la Plancha. Acompañadas de Pimientos Asados, Guacamole, Frijoles y Tortillas de Maíz.

### Fajitas Mixtas de Pollo y Arrachera 295

Acompañado con Cebollas y Pimientos Asados, Frijoles, Guacamole y Tortillas de Maíz. Ideal para Taqu coast.

### Arrachera (SG) 335

Jugosa Arrachera Acompañada de Rebanadas de Tomate Guisadas, Frijoles, Guacamole, Chile Jalapeño y Cebollitas Asadas. (250 gr)


### Filete de Pescado (BC) 235

Preparado al Mojo de Ajo o a la Veracruzana. Acompañado con Verduras a la Plancha y Arroz.

### Pechuga de Pollo 220

Pechuga de Pollo Jugosa a la Plancha Bañada con Crema de Chipotle, Crema de Champiñones o Mole Oaxaqueño, Elige Tu Favorita. Acompañada con Verduras a la Plancha y Arroz.

Todos Nuestros Platillos, Salsas y Guarniciones son Preparados en Casa con Ingredientes Frescos y sin Conservadores.

 Picante (V) Vegetariano Puede Contener Lácteos (SG) Sin Gluten (BC) Bajo en Calorías



## Nuestras Rebanadas de Pastel

### Zanahoria 95

Pan de Zanahoria con Piña, Pasas y Nuez, con su Relleno Tradicional de Queso y Almendra Tostada por fuera.

### Cajeta con Nuez 90

Pan de Vainilla Ligeramente Enlechado con Cajeta, Relleno con Crema Pastelera de Cajeta y Nuez.

### Mousse de Chocolate 100

Pan de Chocolate con Mousse de Chocolate en el Centro, Bañado con Ganache, Decorado con Almendra Tostada y Rollos de Chocolate.

### De la Rosa 95

Pan de Almendra Ligeramente Envinado con Relleno de Pastel de Queso y Mermelada de Frambuesa, Terminado con Chocolate Blanco y un Espejo de Frambuesa.

### De la Rosa Chocolate 95

Pan de Chocolate Ligeramente Envinado con Licor de Frambuesa, con Relleno de Pastel de Queso, Mermelada de Frambuesa y Crema de Chocolate. Terminado con Chocolate Rallado y Espejo de Frambuesa.

### Delicia Frutos Rojos 100

Pan de Vainilla Ligeramente Envinado, Relleno de Pastel de Queso y Compota de Frutos Rojos. Terminado con Chocolate Rallado y Espejo de Frutos Rojos.

### Delicia Frutos Rojos Chocolate 100

Pan de Chocolate Ligeramente Envinado con Licor de Frambuesa, Relleno con Pastel de Queso, Crema de Chocolate y Compota de Frutos Rojos. Terminado con Chocolate Rallado y Espejo de Frutos Rojos.

### Pasteles de Queso 95

•Brownie	•Fresas	•Piña con Coco	•Calabaza*
•Cajeta	•Guayaba	•Plátano	*Oct, Nov y Dic.
•Zanahoria	•Mango	•Red Velvet	
•Frambuesa	•Oreo®	•Chocolate	

### Tres Leches con Frutas 95

Pan de Vainilla Mojado con la Receta Tradicional de Tres Leches, Relleno con Durazno, Decorado con Chocolate Blanco Rallado.

### Tres Leches con Queso 105

Pan de Vainilla Mojado con la Receta Tradicional de Tres Leches, Sobre Pastel de Queso, Relleno con Fresa y Durazno.

### Flan 80

Suave, Cremoso y con Caramelo Irresistible.

### Mocha 90

Pastel de Chocolate Bañado con Licor de Café, Relleno con Crema de Mocha y Decorado con Trozos de Palanqueta de Almendra.

### Delicia de Plátano 95

Pan de Plátano Humedecido con Jarabe Natural y una Ligera Capa de Crema de Cajeta y Nuez, Relleno de un Pastel de Queso. Decorado con Nuez y Plátano Cristalizado.

### Chocolate con Plátano 95

Pan de Chocolate, Relleno con Rebanadas de Plátano y Crema Chantilly. Decorado con Galletas Oreo®.

### Red Velvet 95

Pan de Red Velvet Relleno con Queso Crema Endulzado. Decorado con Betún de Queso Crema y Fresas Frescas.

### Brownie 115

Servido Calientito, de Chocolate y Nuez, Cubierto con Ganache y Almendras. Acompañado con Helado de Vainilla.

### Manzana con Dátil 95

Pastel Horneado con Gajos de Manzana Natural, Dátiles y Queso Crema.

### Volcán de Plátano 135

Panqué de Plátano Calientito con Plátanos Flameados y Helado de Vainilla.

### Tiramisú 95

Delicioso Pan de Vainilla Envinado con Licor de Café Relleno con Crema de Queso Mascarpone, Decorado con Cocoa en Polvo.

### Pastel de Crepas con Fresa 110

Capas de Crepas Rellenas con Queso Crema Endulzado y Fresas.

### Pastel de Crepas con Frutos Rojos 110

Capas de Crepas Rellenas con Queso Crema Endulzado y Frutos Rojos.

### Pastel de Crepas con Plátano 105

Capas de Crepas Rellenas con Crema de Cajeta, Cajeta, Nuez y Plátano Natural.

### Pastel de Crepas Red Velvet 115

Capas de Crepas de Red Velvet Rellenas con Fresas Naturales y Queso Crema Endulzado.

### Tarta de Frutos Rojos 130

Base de Galleta de Mantequilla, Rellena con Crema Pastelera.

\*Sujetos a Disponibilidad

## Crepas Dulces

**Sencilla** Con Helado de Vainilla, Azúcar y Mantequilla. 110

### Fresas Flameadas 180

Rellena de Queso Crema Endulzado, Bañada con Fresas en su Jugo, Flameadas con Brandy.

**Nutella®** Con Nutella® Plátano y/o Fresas Frescas. 175

**Cajeta con Nuez** Con Nuez Servida con Helado de Vainilla. 150

**De La Flor** Con Frutos Rojos y Queso Crema Endulzado. 185

**Plátanos Flameados** Servida con Helado de Vainilla. 170

### Manzana con Canela y Nuez 175

Rellena con Queso Crema Endulzado, Bañada con Manzanas Caramelizadas, Nueces y Canela. Servida con Helado de Vainilla

### Duraznos Flameados 185

Con un Toque de Queso Crema Endulzado y Helado de Vainilla.

### Red Velvet 175

Rellena con Queso Crema Endulzado, Decorada con Salsa de Chocolate, Coulis de Fresa, Fresas Naturales y Crema Chantilly.

## Postres Helados

### Directo al Cielo 165

3 Bolas de Helado de Vainilla con Trozos de Brownie Calientito, Cajeta, Chocolate Derretido, Nueces y Crema Chantilly.

### Copita de Helado 80

Sabores Vainilla, Fresa o Chocolate (2 Bolas).

### Placer Capital 165

3 Bolas de Helado de Vainilla con Trozos de Panqué de Plátano Calientito, Plátanos Flameados, Chocolate Derretido, Nueces y Crema Chantilly.



## BEBIDAS Cafés de Especialidad

Nuestros Cafés de Especialidad están Hechos con Mezcla de granos 100% Arábica de Costa Rica, Honduras, Colombia, Guatemala y Sumatra

**Americano** Grano de Origen 100% Chiapas 65

**Cappuccino** Espresso Doble Corto con 12 oz de Leche Cremada y Espuma 85

**Latte** Espresso Doble Corto con 10 oz de Leche Cremada 85

**Latte de Olla** 100

**Marocchino** Cappuccino con Nutella® 100

**Lotus® Latte** Espresso Doble con 10oz de Leche Cremada con Galletas Biscoff 95

**Lotus® Milk** Leche Cremada con Galletas Biscoff 75

**Honey Lavender Latte** Latte de Miel con Esencias de Lavanda 100

**Café de la Flor** Una Especialidad de Nuestra Barra de Café, Delicioso Cappuccino con Cajeta 100

**Café de la Luna** Cappuccino con Frambuesa 100

**Café de Olla** En Prensa Francesa de 500 ml 115

**Café de la Rosa** Con Mazapán y un Toque de Avellana 100

**Xocolatl** Nuestro Mocha con Chocolate Oaxaqueño 100

**Iced Mint Latte** Espresso con Yerbabuena Fresca y Crema Líquida de Vainilla 100

**Vanilla Cream Latte** Con un Toque de Crema y Vainilla 100

**Chai Latte** 95

**Chai Latte de Vainilla** 95

**Dirty Chai** Chai Latte con Shot de Espresso 115

**XocoChai** Chai Latte con Chocolate Abuelita 105

**Chocolate Caliente** Con Chocolate de Oaxaca 85

**Wellness Latte** Doble Shot de Espresso, Leche de Almendra, Cúrcuma, Jengibre, Canela, Aceite de Coco y Miel de Abeja 115

**Golden Milk** Leche de Almendra, Cúrcuma, Jengibre, Canela, Aceite de Coco y Miel de Abeja 105

**Matcha Latte** Hecha a base de Té Verde en Polvo y Leche Cremada 95

**Matcha de Fresa** Bebida endulzada con una Mezcla de Fresa Natural y Nuestra Matcha. Disfrútalo en las Rocas 105

### Tisanas e Infusiones 75

•Manzanilla Lavanda  
•7 Azahares

•Frutos Rojos  
•Guayaba

•Frutas Tropicales  
•Kiwi con Fresa

•Yerbabuena  
•Limón y Jamaica

•Floral de Cítricos

### Tés Artesanales 75

•Verde Jasmín  
•Floral de la Pasión Negro

•Verde Japonés  
•Chai Negro

• Verde Marroquí con Menta

Los Tés se Pueden Hacer con Leche 10

### Tés Helados 65

•Mango •Frambuesa •Durazno •Limón

### Jarras de Aguas Frutales 145

•Limonada de Guayaba •Limonada con Pepino, Albahaca y Eneldo •Limonada con Fresas

### Sodas Artesanales 65

Jarabe de Frutas Naturales con Agua Mineral. Se pueden Combinar dos Sabores al Gusto.

•Kiwi •Fruta de la Pasión •Mango  
•Fresa •Huckleberry Arándano Francés

### Malteadas 110

Hechas con Helado Thrifty®

•Oreo® •Fresa •Vainilla •Chocolate

### Frappés 105

•Vainilla •Lotus® (Con Galletas Biscoff) •De la Flor (Cajeta) •De la Luna (Frambuesa) •Mazapán  
•Nutella® •Caramelo •Oreo® •Mocha

### Smoothies 110

•Fresa •Frutos Rojos •Mango

### Bebidas

•Refrescos 50  
(Coca Cola, Coca Cola Light, Coca Cola Zero, Sprite, Fanta y Sidral Mundet)  
•Limonada de Lavanda 60  
•Limonada de Maracuya 80

•Limonada Natural 55  
•Limonada de Fresa Natural 75  
•Limonada de Guayaba 75  
•Naranja Natural 55

•Topochico 50  
•Botella de Agua 50  
•Clamato sin Alcohol 80

Precios incluyen IVA  
www.cafedelaflo.com  
20/03/2025

•Pregunta por Nuestra Carta de Vinos  
#CaféDeLaFlor #TeUne

### Cafés Cortos

Grano 100% Arábica de Etiopía y Guatemala.

**Flat White** Espresso Doble con 4 oz de Leche Cremada 75

**Espresso** Hecho con Doble Carga de Café 2 oz 45

**Espresso Americano** Espresso con Agua Caliente 50

**Espresso Macchiato** Espresso Doble con 1oz de Leche Cremada 55

**Café Cortado** Espresso Doble con 2 oz de Leche Cremada 65

**Cappuccino Europeo** Espresso Doble Corto con 7 oz de Leche Cremada 80

### Cafés con Licor

**Malteada Baileys** Hecha con Helado de Vainilla o Fresa 135

**Baileys** Con Café Servido en las Rocas 105

**Carajillo** Licor 43 con Espresso en las Rocas 110

**Cappuccino Alegre** Con Baileys, Kahlua, Frangelico, Amaretto o Licor 43 112

**Shot de Espresso** 20

**Sustituir por Leche de Almendra o Soya** 20

**Tipo de Leche Disponible**  
Entera, Deslactosada y Light

**Con Jarabe Francés de Sabores Naturales +15**

•Avellana •Vainilla •Caramelo

Visita nuestras  
Redes Sociales





## NUESTRO BAR

### MIXOLOGÍA

#### Sangría Clásica 90

Vino Tinto, Jugo de Limón, Agua Mineral, un Toque de Azúcar y Trozos de Manzana.

#### Margarita Tradicional 125

Tequila José Cuervo Tradicional®, Jugo de Limón y Licor de Naranja. Escarchada con Sal de Himalaya.

#### Margarita de Mango 135

Tequila José Cuervo Tradicional, Licor de Naranja, Jugo de Limón y Mango Natural. Escarchada con Tajín®.

#### Margarita de Frutos Rojos 135

Tequila José Cuervo Tradicional®, Jugo de Limón, Licor de Naranja y Frutos Rojos. Escarchada con Sal de Himalaya.

#### Margarita de Fresas 135

Tequila José Cuervo Tradicional®, Jugo de Limón, Licor de Naranja y Fresas Frescas. Escarchada con Sal de Himalaya.

#### Margarita de Tamarindo 125

Tequila José Cuervo Tradicional®, Jugo de Limón, Licor de Naranja y Pulpa de Tamarindo. Escarchada con Tajín®.

#### Mezcalita de Maracuya 140

Mezcal 400 Conejos Joven®, Licor de Naranja, Jugo de Limón y Pulpa Natural de Maracuyá. Escarchada con Sal de Himalaya.

#### Mezcalita de Piña con Albahaca 130

Mezcal 400 Conejos Joven®, Licor de Naranja, Jugo de Limón, Piña Fresca y Albahaca Fresca. Escarchada con Sal de Himalaya.

#### Mezcalita de Jamaica 130

Mezcal 400 Conejos Joven®, Licor de Naranja, Jugo de Limón y Jamaica. Escarchada con Tajín.

#### Paloma Natural 125

Tequila José Cuervo Tradicional, Jugo de Toronja Natural, Miel de Agave, Escarchada con Tajín®.

#### Piña Colada 125

Con Piña Fresca, Coco y Ron Añejo Club Havana 7.

#### Mojito 125

Ron Añejo Club Havana 7®, Hierbabuena Fresca, Jugo de Limón y Agua Mineral con un Toque Dulce.

#### Mimosa 90

Vino Espumante con Jugo de Naranja.

### CERVEZAS

Tecate® Light Pilsen Lager 50

Bohemia Oscura® Vienna Lager 55

Heineken® Pilsen 65

Michelob Ultra® American Lager 55

Indio® Vienna Lager 50

XX Lager® Pale Lager 50

Michelada +20 Tarro Cubano +30

Tarro Cubano Clamato +35

### SHOTS

Tequila José Cuervo Tradicional® 75

Tequila Maestro Dobel Diamante® 120

Mezcal 400 Conejos® 120

### CAFÉS CON LICOR

Malteada Baileys 135

Hecha con Helado de Vainilla o Fresa.

Cappucino Alegre 110

Con Baileys, Frangelico, Kahlua, Amaretto o Licor 43.

Carajillo 110

Licor 43 con Espresso en las Rocas.

Baileys con Café 105

Baileys con Espresso en las Rocas.

### LICORES (Digestivos)

Baileys 75

Kahlua 75

Frangelico 85

Amaretto 85

Licor 43 85





## PRODUCTOR

## VARIETAL

### ESPUMANTE

<b>CINZANO</b> ITALIA	<b>PROSECCO</b> Espumoso seco, ligero y refrescante, con aromas de manzana verde y flores blancas. De burbuja fina y acidez equilibrada.	125	495
--------------------------	---	-----	-----

### BLANCOS

	<b>SELECCIÓN DE LA CASA</b> Nuestra selección especial de vino blanco, elegido por su calidad y equilibrio. Pregunta a tu mesero por la opción disponible hoy.	100	
<b>CASA MAGONI</b> MÉXICO VALLE DE GUADALUPE	<b>SAUVIGNON BLANC</b> Vino seco y cítrico, con notas de lima, manzana verde y durazno blanco. De acidez vibrante y cuerpo ligero.	125	445
<b>CASA MAGONI</b> MÉXICO VALLE DE GUADALUPE	<b>CHARDONNAY</b> De cuerpo medio, con notas tropicales como piña y carambola, y un toque lácteo suave. Fresco, balanceado y fácil de beber.	115	460
<b>L.A CETTO</b> MÉXICO VALLE DE GUADALUPE	<b>BLANC DE BLANCS</b> Ligero, afrutado y ligeramente dulce, con aromas de piña, lima y un sutil recuerdo a miel. Fresco y muy agradable al paladar.	95	295

### ROSADOS

<b>L.A CETTO</b> MÉXICO VALLE DE GUADALUPE	<b>ZINFANDEL ROSADO</b> Rosado semidulce, con sabores de manzana roja, durazno y fresa. Refrescante, con final suave y frutal.	95	295
--	---	----	-----

### TINTOS

	<b>SELECCIÓN DE LA CASA</b> Nuestra selección especial de vino tinto, elegido por su calidad y equilibrio. Pregunta a tu mesero por la opción disponible hoy.	110	
<b>L.A CETTO</b> MÉXICO VALLE DE GUADALUPE	<b>CABERNET SAUVIGNON</b> Tinto seco y estructurado, con aromas de frutos rojos maduros, especias y toques de roble. De cuerpo medio y taninos suaves.	100	305
<b>SANTO TOMÁS</b> MÉXICO VALLE DE GUADALUPE	<b>MERLOT ST</b> Tinto suave y redondo, con aromas de frutos rojos y notas tostadas. Buena estructura y final equilibrado.	120	475
<b>L.A CETTO</b> MÉXICO VALLE DE GUADALUPE	<b>PETITE SIRAH</b> Intenso y de gran cuerpo, con notas de grosella, zarzamora y jamaica. Taninos firmes y final prolongado.	100	305
<b>L.A CETTO</b> MÉXICO VALLE DE GUADALUPE	<b>NEBBIOLO</b> Elegante y complejo, con aromas de cereza, higo, trufa y notas terrosas. Estructura firme, taninos presentes y final largo.	135	535
<b>EMEVÉ</b> MÉXICO VALLE DE GUADALUPE	<b>ARMONÍA DE TINTOS</b> Mezcla de variedades equilibrada con notas de vainilla, frutas maduras y tostados suaves. De cuerpo medio y perfil redondo.	160	640

