

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 Inmunológico 110

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

Jugo Rojo Detox 110

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

Licuado de Fresa y/o Plátano 115

Jugo de Naranja con Zanahoria 95

Smoothies Fit

24 gr de Proteína

¡Nuevo! Matcha Boost 155

Matcha Ceremonial, Plátano, Piña, Espinaca, Leche de Almendra y Crema de Almendra.

¡Nuevo! Banana Chai 155

Plátano, Chai, Leche de Almendra, Crema de Almendra y un Toque de Canela.

¡Nuevo! Berry Glow 155

Moras Mixtas, Plátano, Crema de Almendra y Leche de Almendra.

¡Nuevo! Cocoa Power 155

Plátano, Cocoa, Crema de Cacahuete y Leche de Avena.

Desayunos Ligeros

Ensalada de Fruta (V) (SG) 140

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.

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 Verde (V) (BC) 205

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

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.

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.

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 Hotcake.

Arrachera Slam 310

Arrachera Asada (135 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 185

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

Borrego Tatemado 285

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

Bistec Ranchero 225

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

☀️ 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!

¡Nuevo!

Chipotle Avocado Toast 195

Hogaza de Masa Madre de 7 Granos con Jamón, Espinacas, Champiñones y Tomate Salteados, Dos Huevos al Gusto, Sobre Espejo de Crema de Chipotle.

¡Nuevo!

Toast Poblano 195

Hogaza de Masa Madre de 7 Granos con Aguacate, Rajas Poblanas, Queso Fresco, Tocino y dos Huevos al Gusto, servido sobre Espejo de Crema Poblana.

Breakfast Croissant 195

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

Breakfast Panini 195

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 170

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

Sopes Norteños 190

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

Crepa Desayuno 195

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

Los Huevos

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

🌶️ Los Norteños (SG) 190

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

Dos Huevos al Gusto (SG) 150

Estrellados o Revueltos con Jamón o Tocino.

🌶️ Huevos a Caballo 280

Dos Huevos Montados sobre Arrachera (135 gr) y Pan Ciabatta con Aguacate. Bañados con Salsa Tatemada.

Huevos Portobello 195

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) 155

Dos Huevos Revueltos con Chorizo.

Los Rancheros 140

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

Con Mole Oaxaqueño 155

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. 150

Chorizo+50 Birria+95 Arrachera+170 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

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 +170 Carne Asada +145 Pollo +80 Chicharrón Prensado +50
Chorizo +50 Dos Huevos +50 Borrego Tatemado +125 Birria +95 Cochinita +105

Chilaquiles Ahogados 210

Ahogados en Salsa o Crema de tu Preferencia.

Montados sobre Frijoles.

Acompañados con Dos Huevos y Papas Caseras.

Súper Chilaquiles 235

Hechos con la Salsa de tu Preferencia.

Dos Huevos Estrellados o Revueltos,

Chorizo, Cilantro y Queso Panela.

Torta de Chilaquiles 175

Con Tus Chilaquiles Favoritos, Frijoles, Queso Monterey, Crema, Cebolla Morada y Aguacate.

Agrega la Proteína de Tu Preferencia.

Omelettes

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

De Chilaquiles (V) 195

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

De Borrego Tatemado 225

Con Queso Monterey, Salsa Tatemada, Cebolla y Cilantro.

De Rajas (V) 180

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 235

Con Queso Monterey, Bañado con Salsa Ranchera.

De Camarones con Crema de Chipotle 245

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

De Camarones a la Diabla 245

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 190

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

Del Café 200

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

Tex Mex 255

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 225

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

Acompáñalos con: Nutella +50 • Queso Crema Dulce +50 • Bola de Helado +45 *Vainilla, Fresa o Chocolate.*

Hotcakes Tradicionales 145

Servidos con Mantequilla y Miel de Maple. (Orden de 3).

Hotcakes con Fresas y Plátano 175

Acompañado de Fresas y Plátano. (Orden de 3).

Hotcakes con Nutella® 175

Hotcakes Cubiertos con Nutella®, Decorados con Fresa y Crema Chantilly. (Orden de 3).

Hotcakes de la Flor 195

Frutos Rojos Mixtos en su Jugo y Queso Crema Endulzado.

Waffle Clásico 155

Servido con Mantequilla, Miel de Maple y Crema Chantilly.

Waffle con Fresas y Plátano 180

Fresas Frescas y Plátano, Servido con Miel de Maple y Crema Chantilly.

Waffle de La Flor 195

Frutos Rojos Mixtos en su Jugo y Queso Crema Endulzado.

Pan Francés con Fresas y Plátano 190

Con Fresas y Plátano, Servido con Miel de Maple y Mantequilla.

Pan Francés de la Flor 215

Bañado con Frutos Rojos Mixtos y Queso Crema Endulzado.

Crepa de Nutella® 185

Nutella® con Plátano y/o Fresas Frescas.

Crepa de Duraznos Flameados 195

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

Crepa Tiramisú 190

La Fusión Perfecta entre Crepa y Tiramisú, con Queso Dulce, Helado de Vainilla y Miel Tibia de Espresso Hecha en Casa.

Crepa Red Velvet 190

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

Crepa de Fresas Flameadas 195

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

Crepa de Manzana con Canela 185

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

Crepa de Cajeta con Nuez 165

Con Cajeta Calientita, Helado de Vainilla y Nueces Tostadas.

Crepa de La Flor 185

Frutos Rojos Mixtos en su Jugo con Queso Crema Endulzado.

Crepa con Plátanos Flameados 185

Plátanos Flameados con Ron. 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

¡Nuevo! **Espressino** Espresso Doble con 3 oz de Leche Cremada y Cocoa en Polvo 70

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

Cappuccino Europeo Espresso Doble Corto con 6 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

¡Nuevo! **Dulce de Leche Latte** 95

¡Nuevo! **Protein Iced Latte** Con 24 gr de Proteína. 125

Vanilla Cold Foam Americano 85

Lotus® Latte Espresso Doble con 10 oz 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. 105

Xocolatl Nuestro Mocha con Chocolate Oaxaqueño. 100

Iced Mint Latte Espresso con Yerbabuena Fresca y Crema Líquida de Vainilla. 105

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

Wellness Latte Doble Shot de Espresso, Leche de Almendra,

Cúrcuma, Jengibre, Canela, Aceite de Coco y Miel de Abeja 115

Dirty Chai Chai Latte con Shot de Espresso 130

Bebidas Sin Café

Chai Latte 105

Chai Latte de Vainilla 105

XocoChai Chai Latte con Chocolate Abuelita. 105

Chocolate Caliente Con Chocolate de Oaxaca. 85

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

¡Nuevo! **Protein Iced Matcha Latte** Con 24 gr de Proteína 135

Matcha Latte Matcha Ceremonial con Leche y Miel de Agave.

Disponible Caliente o en las Rocas. 105

¡Nuevo! **Coconut Matcha Latte** Matcha Ceremonial con Coco Cremoso, Leche de Avena y Cold Cream Foam de Coco, en las Rocas. 115

Lavanda Matcha Latte Latte Matcha Ceremonial con Leche y un Delicado Toque de Lavanda y Miel. Disponible Caliente o en las Rocas. 110

Strawberry Matcha Latte Matcha Ceremonial, Leche y Puré de Fresa Natural, Sobre Hielo. 115

Sabores Disponibles de Jarabe Francés Natural +15

•Avellana •Vainilla •Caramelo

¡Nuevo! **Cold Cream Foam** para bebidas frías +20

•Natural •Coco •Caramelo •Vainilla

¡Te Esperamos los 365 Días del Año!

COMIDA | CENA

Para Compartir

Ideal para Disfrutar en Compañía

Nuestro Queso Fundido 215

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

Queso Fundido Norteño 295

Mezcla de Quesos Derretidos con Fajitas de Arrachera (135 gr), Cebollas Guisadas y Cilantro. Acompañado con Tortillas de Maíz o Harina.

Papas con Carne Asada 225

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

🌶️ Búfalo Wings 190

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

Guacamole (V) (BC) 90 y 150

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 175

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) 190

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 (135 gr), 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) 285

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

Sándwiches y Paninis

🌻 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!

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 285

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

Sándwich de Pechuga de Pollo 195

Con Lechuga, Tomate, Cebolla, Aguacate y Queso Mozzarella, con Aioli de Chipotle en Pan Artesanal de Masa Madre de 7 Granos. Servido con Papas.

Sándwich de Ensalada de Atún (BC) 185

Ensalada de Atún con Aguacate, Tomate y Lechuga. En Pan Artesanal de Masa Madre de 7 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 205

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

Panini Italiano 190

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.

Hamburguesas y Tortas

Nuestra Hamburguesa 265

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

Hamburguesa Chicken Burger 245

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

Hamburguesa BBQ Chicken 245

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

Torta de Lomo 215

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

Torta de Carne Asada 215

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

Torta Especial 265

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

Torta Philly Cheese de Arrachera 280

Pan Ciabatta con Arrachera a la Plancha, Queso Monterey y Champiñones, Pimiento Morrón y Cebolla Guisados.

🌶️ Torta Campesina 275

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

Torta de Arrachera 280

Pan Ciabatta con Arrachera (160 gr), Frijoles, Queso Mozzarella, Aguacate, Tomate, Cebollas a la Plancha y Col Morada.

Visita nuestras Redes Sociales



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).

Californiana 205

Con Pechuga de Pavo, Tocino, Queso Monterey, Tomate y Aguacate. Bañada con Crema de Chipotle.

Poblana con Pollo 205

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

Del Café 205

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.

Pollo Alfredo con Champiñones 200

Pechuga de Pollo en Salsa Alfredo con Champiñones.

Las Pastas

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

Lasagna Bolognesa 245

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

Lasagna de Camarón 270

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

Fettuccine Alfredo (V) 185

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

Fettuccine Boscaiola 205

Salsa Alfredo con Champiñón Portobello y un Toque de Tocino.

Spaghetti al Chipotle con Camarones 265

Salsa Alfredo con Chipotle, Champiñones y Pimiento Morrón Rojo.

Spaghetti Bolognese 210

Tradicional Salsa Pomodoro con Carne Molida.

Spaghetti al Pesto (V) 185

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

Penne alla Vodka 195

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

Penne al Chipotle con Pollo 235

Lasagna Alfredo con un Toque Picante de Chile Chipotle.

¡Nuevo! Spaghetti Carbonara 195

Clásica con Tocino, Crema y Queso Parmesano

Penne con Pollo y Champiñones 245

En Salsa Cremosa de Champiñones.

Fettuccine Poblano con Pollo 245

Salsa Alfredo y Crema Poblana con Rajas y Elote.

Fettuccine Mamma Rosa (V) 180

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

Fettuccine en Crema de Almeja 215

En Salsa Cremosa de Almejas con Tocino, Apio, Cebollín y un Toque de Picante.

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 Guisados 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 225

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

Burritos de Machaca 190

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, en Tortilla de Maíz Doradita, con Queso Monterey, Chile Poblano, Tomate y Cebolla. Acompañados con Arroz y Frijoles. (Orden de 3).

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 250

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

Quesabirrias 195

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

Quesadillas de Pollo 180

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 285

Con Tortilla de Harina, Queso Oaxaca, Aguacate y Cilantro. (160 gr). Acompañadas de Arroz y Frijoles. (Orden de 2).

Antojitos Mexicanos

Tostadas de la Abuela 185

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

Tostadas de Cochinita 185

Montaditas con Frijoles, Queso Fresco y Lechuga. Coronadas con Cebollas Habaneras Curtidas, Crema Agria, Aguacate y Cilantro Fresco. (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 215

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

Enchiladas de Machaca 215

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 235

Hechas con Camarón Ranchero, Rellenas de Queso Monterey, Acompañadas con Frijoles y Arroz. Bañadas con Salsa Roja.

Enchiladas Poblanas 205

Rellenas de Pollo y Queso Monterey, 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, Rellenas de Queso Monterey. Acompañadas con Frijoles y Arroz. (Orden de 3).

Hazlas Suizas +25

Enchiladas de Camarones a la Diabla 235

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

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 190

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

Especialidades

🌶️ 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.

Borrego Tatemado 285

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

¡Nuevo! Bistec Ranchero 225

Hecho Con Jugosa Carne de Res y Acompañado con Arroz, Frijoles y Tortillas Recién Hechas.

Pollo Caprese 235

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

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.

Arrachera (SG) 395

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

Fajitas Mixtas de Pollo y Arrachera 305

Acompañado con Cebollas y Pimientos Asados, Frijoles, Guacamole y Tortillas de Maíz. Ideal para Taqurear. (160 gr)

Fajitas Cielo, Mar y Tierra 365

De Arrachera (135 gr), Pollo y Camarones a la Plancha. Acompañadas de Pimientos Asados, Guacamole, Frijoles y Tortillas de Maíz.

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.

Filete de Pescado (BC) 235

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

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 95

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.

Tarta de Frutos Rojos 130

Base de Galleta de Mantequilla, Rellena con Crema Pastelera.

Nutella® 185

Con Nutella® Plátano y/o Fresas Frescas.

Tiramisú 190

La Fusión Perfecta entre Crepa y Tiramisú, con Queso Dulce, Helado de Vainilla y Miel Tibia de Espresso Hecha en Casa.

Fresas Flameadas 195

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

Cajeta con Nuez 165

Con Nuez Servida con Helado de Vainilla.

De La Flor 185

Con Frutos Rojos y Queso Crema Endulzado.

Agrega a tu Crepa: Nutella +50 • Queso Crema Dulce +50 • Bola de Helado +45

Sabores de Helado: Vainilla, Fresa o Chocolate.

Postres Helados

Copita de Helado 80

Sabores Vainilla, Fresa o Chocolate (2 Bolas).

Directo al Cielo 175

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

Precios incluyen IVA

www.cafedelaflor.com

07/05/2026

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 Banoffee 105

Inspirado en el Postre Inglés. Capas de Crepas con Dulce de Leche, Plátano Fresco y Crema Chantilly, Coronado con Chocolate en Polvo.

Pastel de Crepas Red Velvet 115

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

Pastel de Crepas de Nutella con Plátano 110

Capas de Crepas Rellenas con Nutella, Plátano y Queso Crema Endulzado.

*Sujetos a Disponibilidad

Crepas Dulces

Manzana con Canela y Nuez 185

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

Duraznos Flameados 195

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

Red Velvet 190

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

Plátanos Flameados 185

Servida con Helado de Vainilla.

Placer Capital 190

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

Visita nuestras
Redes Sociales



Nuestros Cafés de Especialidad están Hechos con Mezcla de granos 100% Arábica de Chocamán, Veracruz. Finca La Nería.
Espresso **Decaf** Mountain Water Process.

- 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
- ¡Nuevo! **Dulce de Leche Latte** 95
- ¡Nuevo! **Protein Iced Latte** Con 24 gr de Proteína 125
- Vanilla Cold Foam Americano** 85
- Lotus® Latte** Espresso Doble con 10 oz 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. 105
- Xocolatl** Nuestro Mocha con Chocolate Oaxaqueño. 100
- Iced Mint Latte** Espresso con Yerbabuena Fresca y Crema Liquida de Vainilla. 105
- Vanilla Cream Latte** Con un Toque de Crema y Vainilla. 100
- Dirty Chai** Chai Latte con Shot de Espresso. 130
- Wellness Latte** Doble Shot de Espresso, Leche de Almendra, Cúrcuma, Jengibre, Canela, Aceite de Coco y Miel de Abeja. 115

Cafés Cortos

- Café de Origen, Veracruz | Proceso Lavado
- Espresso** Hecho con Doble Carga de Café 2 oz. 45
- 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
- ¡Nuevo! **Espressino** Espresso Doble con 3 oz de Leche Cremada y Cocola en Polvo 70
- Flat White** Espresso Doble con 4 oz de Leche Cremada. 75
- Cappuccino Europeo** Espresso Doble Corto con 6oz de Leche Cremada. 80

Cafés con Licor

- Malteada Baileys** Hecha con Helado de Vainilla o Fresa. 145
- 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
- Espresso Martini** Hecho con Kahlua, Baileys, Vodka y Espresso. 155

Sabores Disponibles de Jarabe Francés Natural +15

- Avellana •Vainilla •Caramelo
- ¡Nuevo! **Cold Cream Foam** para bebidas frías +20
- Natural •Coco •Caramelo •Vainilla

Bebidas Sin Café

- Matcha Latte** Matcha Ceremonial con Leche y Miel de Agave. Disponible Caliente o en las Rocas. 105
- ¡Nuevo! **Protein Iced Matcha Latte** Con 24 gr de Proteína 135
- ¡Nuevo! **Coconut Matcha Latte** Matcha Ceremonial con Coco Cremoso, Leche de Avena y Cold Cream Foam de Coco, en las Rocas. 115
- Lavanda Matcha Latte** Latte Matcha Ceremonial con Leche y un Delicado Toque de Lavanda y Miel. Disponible Caliente o en las Rocas. 110
- Strawberry Matcha Latte** Matcha Ceremonial, Leche y Puré de Fresa Natural Sobre Hielo. 115

- Chai Latte.** 105
- Chai Latte de Vainilla.** 105
- XocoChai** Chai Latte con Chocolate Abuelita. 105
- Chocolate Caliente** Con Chocolate de Oaxaca. 85
- Golden Milk** Leche de Almendra, Cúrcuma, Jengibre, Canela, Aceite de Coco y Miel de Abeja. 105

Tisanas e Infusiones 75

- Manzanilla Lavanda •Frutos Rojos •Frutas Tropicales •Yerbabuena
- Limón y Jamaica •Guayaba •Kiwi con Fresa

Tés Artesanales 75

- Verde Jasmín •Floral de la Pasión Negro •Verde Marroquí con Menta

Los Tés se Pueden Hacer con Leche +10

Tés Helados 70

- Mango •Frambuesa •Durazno •Limón

Jarras de Aguas Frutales 145

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

Sodas Artesanales 80

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

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

Malteadas 110

- Oreo® •Fresa •Vainilla •Chocolate

Frappés 115

- Vainilla •Lotus® (Con Galletas Biscoff) +20 •De la Flor (Cajeta) •Matcha •Mazapán
- Nutella® +20 •Caramelo +20 •Oreo® •Chai •Mocha +20

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 Maracuyá 80
- Limonada Natural 55
- Limonada de Fresa Natural 75
- Limonada de Guayaba 75
- Naranjada Natural 55
- Topochico 50
- Botella de Agua 50
- Clamato sin Alcohol 80

Precios incluyen IVA

•Pregunta por Nuestra Carta de Vinos
#CaféDeLaFlor #TeUne

NUESTRO BAR

MIXOLOGÍA

Sangría Clásica 100

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

¡Nuevo! **Sangría de Maracuyá** 125

¡Nuevo! **Sangría de Guayaba** 125

Margarita Tradicional 135

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

Margarita de Mango 145

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

Margarita de Frutos Rojos 145

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

Margarita de Fresas 145

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

Margarita de Tamarindo 135

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

Mezcalita de Maracuyá 150

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 140

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

Mezcalita de Jamaica 140

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

Paloma Natural 135

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

Piña Colada 145

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

Mojito 135

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

Mimosa 100

Vino Espumante con Jugo de Naranja.

CERVEZAS

Tecate® Light Pilsen Lager 60

Bohemia Oscura® Vienna Lager 65

Heineken® Pilsen 75

Indio® Vienna Lager 60

XX Lager® Pale Lager 60

Michelada +20 **Tarro Cubano** +40

Tarro Cubano Clamato +35

SHOTS

Tequila José Cuervo Tradicional® 85

Tequila Maestro Dobel Diamante® 130

Mezcal 400 Conejos® 130

CAFÉS CON LICOR

Espresso Martini 155

Hecho con Kahlua, Baileys, Vodka y Espresso

Malteada Baileys 145

Hecha con Helado de Vainilla o Fresa.

Cappuccino Alegre 120

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

Carajillo 120

Licor 43 con Espresso en las Rocas.

Baileys con Café 115

Baileys con Espresso en las Rocas.

LICORES (Digestivos)

Baileys 85

Kahlua 85

Frangelico 95

Amaretto 95

Licor 43 95





PRODUCTOR

VARIETAL

ESPUMANTE

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

BLANCOS

	SELECCIÓN DE LA CASA Nuestra selección especial de vino blanco, elegido por su calidad y equilibrio. Pregunta a tu mesero por la opción disponible hoy.	100	
CASA MAGONI MÉXICO VALLE DE GUADALUPE	SAUVIGNON BLANC Vino seco y cítrico, con notas de lima, manzana verde y durazno blanco. De acidez vibrante y cuerpo ligero.	125	445
CASA MAGONI MÉXICO VALLE DE GUADALUPE	CHARDONNAY De cuerpo medio, con notas tropicales como piña y carambola, y un toque lácteo suave. Fresco, balanceado y fácil de beber.	115	460
L.A CETTO MÉXICO VALLE DE GUADALUPE	BLANC DE BLANCS 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

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

TINTOS

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