

CROISSANTS

CROISSANT ESPECIAL. \$97

Jamón de cerdo, queso Monterey, lechuga y mayonesa de la casa.

CROISSANT ESPAÑOL. \$125

Jamón Serrano, queso Gouda, lechuga orgánica y mayonesa de la casa.

CROISSANT DULCE \$98

Croissant 100% mantequilla hecho en casa y 2 ingredientes a elegir:

Agrega tus dos favoritos

Plátano / Cajeta / Crema de cacahuate / Miel de abeja / Miel de maple / Ing. extra \$20

Nuez troceada / Speculoos (Crema de galleta) Nutella / Fresas Ing. extra \$28

SÁNDWICHES

SÁNDWICH INTEGRAL. \$95

Jamón de pavo, queso panela, aguacate, germen de alfalfa y mayonesa de la casa.

GRILLED CHEESE SÁNDWICH. \$140

Queso Monterey, Suizo, Manchego y Gouda, mayonesa de la casa. + Jamón \$25

Agrega un extra: por \$30

Ensalada verde con tomates cherry / Papas chips

ENSALADAS

ENSALADA CÉSAR \$150

Mezcla de lechugas, aderezo césar, crutones, tomate cherry, y lajas de parmesano.

ENSALADA FRUTAL. \$155

Mezcla de lechugas, fresa, manzana, arándanos, nuez caramelizada, queso de cabra y vinagreta de la casa.

+ Pechuga de pollo a la plancha (100 gr) \$70

+ Aderezo extra \$22

BOWL DE FRUTA DE TEMPORADA. \$95 140gr. de yogur griego, granola y miel de abeja.

CREPAS

DULCES \$99

(2 ingredientes a elegir)

1. Elige un untable:

Nutella / Cajeta / Crema de cacahuate/ Queso crema Spéculoos +\$10

2. Elige un topping:

Plátano / Fresas / Nuez / Queso crema

3. Agrega un tercer ingrediente \$

+\$20

- Plátano
- Cajeta
- Crema de cacahuate
- Miel de abeja
- Miel de maple
- Compota de frutos rojos

- +\$28
- Nuez
- Fresas
- Spéculoos (crema de galleta).
- Nutella
- Queso crema

> SALADAS \$99

- 1. Elige el tipo de queso:
 - Queso manchego
 - Queso crema
- 2. Elige el tipo de jamón:
 - Jamón de pavo
 - Jamón de cerdo
 - Jamón serrano +\$30
- 3. Agrega un extra \$:

Porción de papas chips +\$30

• Porción de ensalada +\$30

CREPA KIDS. \$75

Crepa pequeña. Pídela dulce o salada (2 ingredientes)

Agrega porción de una fruta y yougurt \$35









@CUARTITOMX

BEBIDAS FRÍAS

COLD BREW 12 oz. \$60

FRAPPÉS 12 oz./16 oz.

- CAFÉ \$63/\$73
- MOCHA / VAINILLA / CARAMELO \$71/\$81
- OREO / MAZAPÁN / CHOCOLATE ABUELITA \$75/\$85

FRAPPÉS PREMIUM

MATCHA / CHAI \$85/\$95

- KIT KAT \$82/\$92
- ESPRESSO SUGAR FREE (12 oz.) \$75
- MOCHA SUGAR FREE (12 oz.) \$80



OTRAS BEBIDAS

SODA ITALIANA \$54

Agua mineral con jarabe. (Durazno, mango, maracuyá)

AGUA DEL DÍA \$42 Por disponibilidad

NARANJADA NATURAL/MINERAL \$47/\$52

LIMONADA NATURAL/MINERAL \$47/\$52

AGUA MINERAL (340ml.) \$40

JUGO DE NARANJA 350 ml. \$46/470 ml. \$67 100% Natural

COCA COLA REGULAR/LIGHT/SIN AZÚCAR (355ml.) \$42

AGUA EMBOTELLADA (600ml.) \$32

VASO DESECHABLE CON/SIN HIELOS \$5

JARRITA DE LECHE \$11

BEBIDAS CALIENTES

CON CAFÉ

ESPRESSO (1 oz.) \$38

ESPRESSO DOBLE (2 oz.) \$44

FLAT WHITE (5 oz.) \$52

CAPUCCINO (8 oz.) \$58 Intenso a café

12 oz./16 oz.

AMERICANO DEL DÍA \$41/\$47

AMERICANO DESCAFEINADO \$49/\$56

Elaborado en Prensa Francesa.

CAFÉ DE OLLA \$50/\$58

■ LATTE \$58/\$64

ESENCIAS

RODULZA TU CAFÉ

+\$9

+\$10

-VAINILLA -MOCHA

-AVELLANA

-CARAMELO

-CANELA

-DE OLLA

✓ SIN CAFÉ 12 oz./16 oz.

□ CHAI LATTE \$80/\$90

MATCHA LATTE 8 oz. \$75 / 12 oz. \$85

MATCHA LATTE HELADO 12 oz. \$80 / 16 oz. \$90

CHOCOLATE TABASQUEÑO \$60/\$70

CHOCOLATE DE LA CASA \$60/\$70

CHOCOLATE ABUELITA \$60/\$70

LECHE DESLACTOSADA +\$9 LECHE DE ALMENDRAS +\$11 SHOT EXTRA +\$18

₹TÉS 12 oz. \$50.

BLANCO RUSIA

Té blanco y verde, mango, papaya y petalos de rosa. ABRIL EN MÉXICO

16 oz. \$55

Té negro, flores, mango, granada.

ORIENTAL SPICE

Té negro, canela, clavo, jengibre y otras especias.

JAPAN GARDEN

Té verde, frutas cristalizadas, cerezas, pétalos de rosas v frambuesas.

ROOIBOS CANELA

Rooibos, manzana, canela.

MANZANILLA LAVANDA

TISANAS

FRUTAS TROPICALES

Manzana, arándano, uva pasa, piña y jamaica.

FRESA MANGO

Manzana, fresa, mango, jamaica y betabel.

MARACUYÁ

Manzana, mango, papaya, maracuyá.

Manzana, arándano, uva pasa, fresa, mora azul.



VIENNOISERIE

CROISSANT NATURAL. \$40
CROISSANT DE ALMENDRA. \$68

CHOCOLATÍN. \$47

CHOCOLATÍN DE ALMENDRA. \$72

ROL DE NUTELLA Y NUEZ. \$55

PEPITO. \$55

CUADRO DE MANZANA. \$55

EMPANADA DE GUAYABA Y QUESO CREMA. \$55

NUDO DE CHOCOLATE \$55

TRADICIONAL

MUFFIN DE PLÁTANO. \$47

MUFFIN DE COFFEE CAKE \$47

OREJITA. \$45

CONCHA DE CHOCOLATE/VAINILLA. \$35

ROL DE CANELA Y GLASEADO DE QUESO

CREMA. **\$85**

ROL DE SPÉCULOOS \$105

BISQUETS DE LA CASA. \$35

+Compota de la casa y mantequilla \$25

GALLETA CHOCONUEZ. \$47

Repostería

PAY DE PLATANO Y NUEZ \$55 REBANADA DE TIRAMISÚ \$80 CHEESECAKE FRUTOS ROJOS \$60 CHEESECAKE OREO \$60

CHEESECAKE DE GUAYABA \$80

TARTA DE FRUTOS ROJOS \$60

Bizcocho de almendras, crema de vainilla y frutos rojos.

TARTA DE NUEZ \$58

Nuez pecana con salsa de caramelo y maple.

TARTA DE FRESAS \$60

Bizcocho de almendra, crema de vainilla y fresas.

BROWNIE DE CAFÉ \$58

Brownie de chocolate semiamargo y café, queso crema con canela, glaseado de chocolate BROWNIE MARMOLEADO \$58

Cuadro de chocolate semiamargo marmoleado con cheesecake.

Somos un restaurante que le gusta cocinar con amor y calidad. Todos nuestros panes y postres son realizados diariamente por nosotros.

^{*} Los productos están sujetos a disponibilidad.





