



Mena



#CreaTuMomento
rincondelcafe.com



ligerito y nutritivo

- \$69.00 bowl de avena con plátano y fresa
- \$75.00 tarro de yogurth y granola / Frutos rojos con manzana
- \$89.00 plato de fruta / granola & yogurth
- \$95.00 sincronizada de huevo, tocino y nopal
- \$95.00 pan frances y mermelada de frutos rojos y helado artesanal



crema de cacahuete y plátano
queso crema y mermelada de frutos
avocado toast con requesón y huevo
avocado toast con champiñones

crocantes

\$105.00

al puro plato

- \$159.00 plato ranchero
sábana de arrachera 120 gr con chilaquiles verdes y chiles toreados con nopal asado
- \$159.00 arrachera estrellada
sábana de arrachera 120 gr con chilaquiles rojos y dos huevos estrellados bañados en salsa verde
- \$149.00 chilaquiles tirados
cama de frijol con chilaquiles y huevo revuelto en salsa especial gratinados con queso
- \$159.00 pal viejo gruñón
chilaquiles del patrón con sábana de arrachera 120 gr con dos quesadillas de harina
- \$135.00 huarache con arrachera en salsa pasilla y huevo, sobre frijol negro con aguacate.

molletes

con nuestro delicioso pan
hecho en casa
queso gratinado, crema y queso fresco

- \$75.00 sencillos
- \$89.00 con chorizo
- \$95.00 con milanesa res
- \$95.00 con pastor

tecolotes

molletes con chilaquiles

- \$85.00 rojos o verdes
- \$89.00 pasilla
- \$89.00 levanta muertos (Picositos)



café o un té

- americano (refil)
- o
- un capuchino

concha

- vainilla / chocolate
- con o sin nata

un jugo o fruta

- jugo natural
- 8 onzas
- o
- fruta de temporada 80 gr

de la kikirikí

- \$99.00 divorciados
- \$99.00 al albañil / en salsa guajillo
- \$85.00 revueltos con jamón o tocino
- \$89.00 estrellados con jamón o tocino
- \$119.00 huevos con machaca y pico de gallo
- \$89.00 a la mexicana
- \$89.00 revueltos con nopales y jamón
- \$119.00 veracruzanos
/ tacos de huevo con chorizo bañados en salsa de frijol con aguacate y salsa
- \$99.00 rancheros en salsa martajada
- \$129.00 aporreadillo **con carne de res en salsa roja**
- \$109.00 chiapanecos **tiras de tortilla frita en salsa verde**
- \$105.00 omelette de claras **dos ingredientes**
- \$110.00 omelette tradicional **dos ingredientes**
/ espinaca - a la mexicana - chapiñones
- jamón - q. panela
- \$129.00 omelette rincón del café
/ relleno de bistec de res a la mexicana con champiñones y queso acompañado de chilaquiles verdes y nopal asado

del maíz

\$135.00 4 piezas / 120 gr pollo

montaña de dioses



hot cakes o waffles

- naturales** \$95.00
con mermelada hecha en casa y mantequilla
- con frutos rojos** \$105.00
y crema batida
- en salsa de nutella** \$105.00
con fresas y plátano
- huevo & tocino** \$105.00
estrellados con miel maple

chilaquiles roja | verde | morita | pasilla | mole

- \$155.00 con arrachera
- \$105.00 tradicionales
- \$129.00 chilaquiles con milanesa res
- \$129.00 chilaquiles suizos con pollo
- \$129.00 del patrón / **totopo revuelto con huevo**
- \$119.00 huaxin / **en salsa guajillo**
- \$129.00 en salsa pasilla con asada
- \$159.00 **con birria de res** con consome
- \$125.00 con huevo revuelto o estrellados
- \$159.00 **con chamorro de cerdo**
- \$99.00 torta de chilaquiles **estilo CDMX**

enchiladas mineras

rellenas de queso y cebolla
con pollo a la plancha

enchiladas de requesón

requesón con cilantro
bañadas en salsa roja o verde

enchiladas suizas verdes

pollo guisado bañadas en salsa
suiza gratinadas con queso

enfrijoladas con un toque de chipotle

rellenas de jamón
con queso y crema

entomatadas

ligeras pero deliciosas rellenas de
pollo o panela / rojas sin picante

montaña de dioses \$145.00

mezcla de arrachera y pastor en salsa
pícosa con frijoles gratinados y tortillas sofrida



lo mejor de nuestra
panadería...



sándwich \$119.00

- neoyorkino prensado de jamón y queso
- rincón del café con pan negro
- pollo con aderezo de chipotle y queso
- especial con requesón envuelto en huevo
- birria de res con queso y chile toreado

baguette's \$135.00

- arrachera con pimientos
- birria de res con queso
- pollo empanizado con bbq
- jamón serrano con mayonesa de chipotle
- roast beef con espinaca y papa asada

pepitos \$135.00 con guacamole

- arrachera
- milanesa de pollo
- pechuga asada de pollo y manchego

del huerto \$139.00

/ fusilli con espinaca, trozos de queso cabra, pollo asado y vinagreta italiana

/ pollo al curry con manzana, almendras y crutón hecho en casa con mix de hojas

/ mix de hojas y crutón con trozos de pimiento aceitunas negras, cherry's y vinagreta italiana

\$105.00 croissant

- jamón y queso
- atún con elote y ranch
- pechuga de pollo con espinaca
- roast beef con cebolla caramelizada
- arrachera con queso

\$119.00 paninis

- jamón y queso
- atún con elote y ranch
- pechuga de pollo con espinaca
- milanesa de res
- arrachera con queso
- roast beef con papas asadas
- birria de res con queso



/ ensalada César de pollo, aceituna negra y crutón hecho en casa

/ atún con aguacate y mix de hojas con pesto y parmesano

entradas

- \$89.00 papas a la francesa 250 gr
- \$210.00 aguachile de camarón 300 gr
- \$190.00 tabla de quesos y embutidos con fresas
- \$119.00 quesadillas con guacamole 3 piezas
- \$145.00 choripan con chiles jalapeños al chipotle
- \$149.00 queso fundido con arrachera
- \$179.00 alitas con papas a la francesa
(8 piezas) bbq - búfalo - chipotle - duss

papas rellenas

1 piezas cocida con mantequilla con queso gratinado y rellena de...

- pastor
- arrachera
- chorizo

acompañadas de salsas chiles toreados y tortillas

\$119.00

pastas

200 gr de pasta

\$165.00 / salteado de camarones 120 gr al chipotle y trozos de tocino

\$145.00 / en salsa de quesos con aceitunas y fresas

cotiza

\$155.00 / al pesto con pollo al grill y queso de cabra

tu "Barra italiana" para tu evento \$145.00 / en salsa pomodoro con parmesano y champiñones



pizzas

- \$169.00 / margarita jitomate y albahaca
- \$189.00 / mexicana frijol - chorizo - bistec
- \$189.00 / atún con pimiento y aceitunas negra
- \$195.00 / cuatro quesos con tomate deshidratados
- \$169.00 / vegetariana champiñón - pimiento - espinaca
- \$210.00 / arrachera con pimientos
- \$169.00 / salchicha o hawaina
- \$189.00 / champiñones y peperoni
- \$189.00 / espinaca con q. cabra y aceitunas

carnes

- / parrillada norteña \$360.00
500 gr arrachera, chistorra, pollo y chorizo
- / alambre de arrachera \$179.00
250 gr y pimiento con salsa de casa
- / tampiqueña \$225.00
210 gr con quesadillas y guacamole
- / rib eye con papas y allo-li \$265.00
250 gr guacamole y ensalada de casa
- / pollo al chipotle y queso \$235.00
200 gr con ajonjolí caramelizado
- / milanesa napolitana \$225.00
200 gr con guacamole y papas



Neoyorkina



hamburguesa

pig burger extra tocino	\$155.00
candy burger	\$155.00
res y guacamole	\$165.00
res, papas asadas con chiles toreados	\$155.00
res, queso de cabra y tomates deshidratados	\$155.00
arrachera con papas asadas y guacamole	\$155.00
neoyorkina... tocino, quesos y doble carne	\$175.00
campirana... res, mil islas, tocino y champiñón	\$155.00
hongos en salsa de quesos con aceitunas	\$155.00

crepas dulces

\$95.00

salsas

nutella - lechera - cajeta
- mermelada de fresa -
mermelada de zarzamora

plátano a la mantequilla con canela y licor de café

\$99.00

agrega helado de
vainilla o chocolate
\$15.00

para los peques...

incluye
jugo natural o mini-limonada
+ huevo sorpresa

desayunos \$120.00

huevo con jamón
huevo con salchicha
duras con huevo
mini hot cakes
mini chilaquiles rojos (No picosos)
sincronizada de jamón

comidas \$130.00

tacos dorados de pollo 3 piezas
spagueti al burro
salchipulpos
pechuga de pollo a la plancha
mini pizza

calientes

\$28.00	30 ml	espresso
\$35.00	60 ml	doble espresso
\$38.00	60 ml	espresso cortado
\$35.00	210 ml	americano
\$110.00	1 litro	prensa francesa
\$47.00	400 ml	lechero
\$39.00	200 ml	capuchino italiano
\$45.00	150 ml	affogato
\$40.00	200 ml	capuchino bandera
\$45.00	200 ml	capuchino con sabor
\$65.00	400 ml	moka
\$65.00	400 ml	chocomenta
\$60.00	400 ml	chocolate
\$62.00	400 ml	chocolate con bombones
\$60.00	400 ml	latte
\$75.00	400 ml	chai
\$75.00	400 ml	carbón activado
\$75.00	400 ml	matcha

frappés	400 ml	\$75.00	chocolate
	\$75.00	moka	
	\$75.00	capuchino	
	\$79.00	cookie's cream	
	\$75.00	piñada	
	\$75.00	mangada	
	\$75.00	de coco	
	\$79.00	matcha menta	
	\$79.00	tropical taro	
	\$79.00	sangría frappe	
\$79.00	horchata con fresa		

cerveza

355 ml

\$40.00	/ corona o victoria
\$45.00	/ negra modelo
\$45.00	/ modelo especial
\$30.00	/ tecate light
\$30.00	/ tecate original
\$45.00	/ heineken
\$40.00	/ lager o ambar
\$45.00	/ bohemia oscura y clara

el bar

\$79.00	300 ml	tequila granada
\$79.00	300 ml	tonic de frutos
\$30.00	180 ml	chavela preparado
\$25.00	150 ml	micelada preparado
\$120.00	120 ml	crema de whisky
\$25.00	60 ml	shot de mezcal de sabor



tisana shaker

con limónada

\$58.00 400 ml

- / fruta de la pasión
- / fresa - kiwi
- / moras de la selva

tisanas

\$48.00 200 ml

- piña colada
- fresa - kiwi
- mora de la selva
- frutas de la pasión

frías

\$30.00	355 ml	refresco
\$39.00	400 ml	limonada o naranjada
\$139.00	1.500 ml	jarra limonada o naranjada
\$35.00	400 ml	rusa
\$28.00	355 ml	agua mineral
\$20.00	600 ml	agua natural
\$55.00	400 ml	chocomilk
\$69.00	300 ml	malteada con pana vainilla - fresa - chocolate

smoothies

\$69.00 400 ml

- / mango con chile
- / mango
- / fresa
- / frutos rojos
- / mango tropical



\$85.00	300 ml	piña colada
\$75.00	300 ml	clericot tinto
\$75.00	300 ml	cantarito Jalisco
\$75.00	300 ml	mezcal azteca
\$85.00	180 ml	copa de vino
\$85.00	360 ml	mojito tradicional
\$125.00	100 ml	carajillo
\$75.00	360 ml	paloma

Suc. Santa Fe Visitanos



Ubicación

ordena desde casa



Casita del Pastel

Pastelería

Siempre el sabor de Casa

www.casitadelpastel.com



Jaramillo
| Despacho Gastronómico

- Diseño & Desarrollo de Menú
- Fotografía de Producto
- Análisis de Costos



www.jaramillodespacho.com

Información

