



brunch matutino

HASTA LAS 4:00 PM

TOSTA CHAMPI

Chapata finas hiervas, humis, arugula y germen, cama de aguacate, champiñones de la casa.

\$120 *veggie*



BEIGELS BENEDICTINOS

Pan artesanal de masa madre y betabel, con una deliciosa cama de aderezo fresco de eneldo, salmón ahumado noruego, arúgula, salsa holandesa, huevos pochados.

\$275

TOSTA AGUACATE

Mix de ensalada, mantequilla al ajo, queso escamorza, frutos secos, miel, cama de aguacate manzana verde, capa de aguacate y huevo.

\$110

Añade:

Jamón serrano \$50

Jamón finas hiervas ó ahumado \$35



SANDWICH BECHAMEL

Pan de centeno acompañado de mayonesa, mostaza, relleno de queso manchego, jamón ahumado, ensalada de huevo con alcaparras. Cubierto en salsa bechamel y queso gratinado (cheddar) con almendras tostadas.

\$130

all day

TOSTA PASTOR Z

Chapata finas hiervas, arugula, miel, cama de aguacate, unas delis zetas al pastor y piñita asada.

veggie

\$165



SANDWICH TOP

3 capas de pan brioche de masa madre, aderezo de eneldo, mermelada de tocino, germen de trigo, piñita asada, queso manchego y cheddar, jamón serrano, jamón ahumado, jamón hierbas finas, lechuga y espinaca.

\$190



PAPAS CHIDAS

Papas sazonadas estilo anagrama (paprika, ajo, sal, y aceite a las finas hierbas) cilantro, trocitos de tocino y queso escamorza y manchego al gratín.

\$100

pa' papear



BOWL DE SMOOTHIE C/ FRUTOS DE TEMPORADA

Granizado de plátano, granola con frutos del bosque, fruta de temporada y... miel.

\$85



all day



CHILAQUILES SALSA ANAGRAMA /VERDE

SALSA ANAGRAMA: chile rojo, tomate verde y el sazón de la casa!

¡¡Todos sabemos como son los chilaquiles, pero nuestras salsas son insuperables uffas!! Con quesito ranchero, crema, aguacate, cebolla y delicioso chicharrón, toque paprika ajonjolí y 2 huevos al gusto...

\$115

porción individual
(+ \$50 *pechuga de pollo o cecina 100gr*)

CIABATTAS CARNES FRIAS

Pan finas hierbas, mantequilla de ajo, costra queso escamorza, cremoso guacamole, jamones artesanales finas hiervas y ahumado, ensalada mixta (lechuga y espinaca) rebosado en vinagreta (miel, aceite oliva y limón) frutos rojos con un toque de cebollas de la casa marinadas.

AHORA CON MÁS CARNES FRÍAS \$165

TERIYAKI

Chapata de finas hierbas, Mantequilla de ajo, Tomates Cherry salteados a las finas hierbas, Queso Mozzarella al pesto, Pollo Teriyaki, de ensalada (espinaca, lechuga y granola)

\$155



FLUFFLY

Panqueques esponjosos rellenos de chocolate amargo.

Dulce: Helado de esencia de lavanda, fruta de temporada y maple.

Salado: Jamón ahumado, huevo al gusto (revuelto o estrellado), crema, queso manchego, queso ranchero y miel maple.

D \$100 S \$110

DE LUNES A VIERNES UNETE A

Parter's Brunch



PAQUETE: Café americano+ brunch+plato de
frutas con yoguth y granola **\$195**

DE 10:00 AM A 2:00 PM

APLICA EN LOS ALIMENTOS SEÑALADOS CON LA



**GLUC
GLUC**



LO MEJOR DE NOSOTROS EN LA BARRA

WITHE

(C O N L E C H E)

FRÍOS



\$65

LATTES



\$70

FRAPPES

BASES

- ★ MATCHA
- ★ CHAI
- ★ TARO
- TASCALATTE
- ★ CAJETA

- VAINILLA
- MAZAPÁN
- TRADICIONAL
- MAZAPÁN
- CARAMELO

- MOKA
- CHOCOMENTA
- CHOCOLATE MAZAPÁN
- CAPUCCINO



\$45 FLAT WHITE

(PREGUNTA POR
FLAT CON CAFÉ
ESPECIAL)

Ristretto con 8oz de leche cremada.(caliente)

\$45 GIBRALTAR

Espresso doble cortado con leche servido en vaso Gibraltar (caliente)

\$45 ESPRESSO TONIC

Carga de espresso, jugo de limón y agua tónica (fríos)

\$55 TEPACHE BREW

60 ml de cold brew y tepache de la casa

\$65 AFFOGATO (CAFÉ O MATCHA)

Carga de espresso o matcha vertido en bola de helado de vainilla (fríos)

\$65 COLD BREW CHOCOLATE

2 oz cold brew, cocoa, crema y pequeña porción de azúcar shakeado.

\$60 COLD BREW TONIC

50 ml de tu cold brew y jugo de limón y agua tónica (fríos)

Recomendación del Barista

CALIENTES



\$55

- ★ MATCHA
- ★ CHAI
- ★ TARO
- ★ TASCALATTE
- ★ CAJETA
- ★ CARAMELO

- CHOCOLATE MEXA
- LATTE (TRADICIONAL)
- CHOCOLATE CON BOMBONES

- MOKA
- CHOCOMENTA
- CHOCOLATE MAZAPÁN
- CAPUCCINO

BLACK

(S Ó L O C A F É)

F R Í O S



\$50

AMERICANO CREMADO

Carga de espresso cortado con agua, cremado en pipeta y servido a las rocas.



\$40

ESPRESSO

Carga de espresso a las rocas



\$60

COLD BREW

Infusión de café prolongada en frío que te permitirá disfrutar de una bebida suave en sabor, pero alto contenido en cafeína.

C A L I E N T E

\$40



ESPRESSO



ESPRESSO DOBLE

Acompañados de agua mineral



CLÁSICO AMERICANO

EXPERIENCIA

FILTRADOS



FORMA ARTESANAL Y ÚNICA DE DEGUSTAR EL CAFÉ, SI PREFIERES LO PREPARAMOS EN TU MESA, TE PLATICAMOS SOBRE EL MÉTODO Y GRANO QUE ESCOGISTE, DURACIÓN APROX 7 MIN

\$75

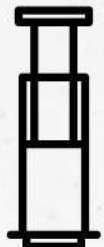
(80-84PT)



KALITA



V60



AEROPRESS



CHEMEX



ORIGAMI



PRENSA FRANCESA

\$90

(85-89PT)

G R A N O S

AGUA

S I N C A F É



FRÍO \$50

CALIENTE \$45

ARMA TU INFUSION

- TÉ LIMÓN
- NARANJA
- CANELA
- FRUTOS ROJOS
- HIERBA BUENA
- MENTA
- MANZANILLA

SMOOTHIE

FRESA/ KIWI
FRUTOS ROJOS
PIÑA

\$65

TEMPORADA

\$70

[AGREGA ESCARCHADO Y
UN SHOT DE MEZCAL]

EXTRAS

Oz de Mezcal



\$35

Pana/
Leche vegetal



\$15

BEBIDAS

MIXOLOGÍA

BRUNCH

POSTRES



mixología & vinito

Mixo

UNOS TRAGUITOS



CARAJILLO

\$90

licor del 43 con shot de espresso shakeado



BLACK TONIC

\$95

Ron reposado, agua tónica y cold brew



CARAJILLO AFOGATTO

\$105

Bebida carajillo, chocolate amargo acompañado de bola de helado de vainilla



MOJITO NATURAL

\$80

menta y hierba buena en bacacho shot de cold brew, endulzante natural, limoncito.



MOJITO KIWIFRESA

\$95

frutos macerado en bacacho shot de cold brew, hierba buena, endulzante natural y limón.



MOJITO TROPICAL

piña y naranja macerado en bacacho shot de cold brew, hierba buena, endulzante natural y limón.



ANAGRAMA RR

\$110

Mezcalina de café, crema anagrama, cold brew.



APEROL SPRITZ

Licor de naranja vino espumoso y agua tónica



GIN & TONIC

Ginebra, agua tónica o mineral

\$120

CAFÉ

MIXOLOGÍA

BRUNCH

POSTRES

mmm!



LO MEJOR DE NOSOTROS **EN LA BARRA**

CONOCE EL POSTRE QUE VAS A PEDIR

Dulzor

Alto Medio Poco



Tamaño

Individual



Compartir



GALLETAS

REESE'S

Galleta de chocolate con chispas semi amargas y relleno de mani de cacahuete

\$75.00



MATCHA

Con chispas de chocolate blanco y avellana

\$50.00



RED VELVET

Con chispas de chocolate blanco

\$50.00



NEW YORK

Con chispas de chocolate semi amargo y nuez.

\$45.00



TARTAS

Crema y frutos rojos

\$60.00



Tarta de manzana

\$95



Tarta de platano

\$85



PASTELITOS

Raspberry		
\$85.00		
Zanahoria		
\$80.00		
black Chesse		
\$95.00		
Chessecake mango (por temporada)		
\$85.00		
Chessecake maracuyá		
\$65.00		
Matilda		
(pastel de chocolate acompañado de bayas)		
\$90.00		
Chocolate pistache		
\$85.00		
Panqué de queso		
\$65.00		
Panqué de plátano		
\$65.00		
Mostachón		
\$75.00		
Red velvet		
\$65.00		
Brookie	Con Helado	
\$?		
Brownie	Con Helado	
\$?		

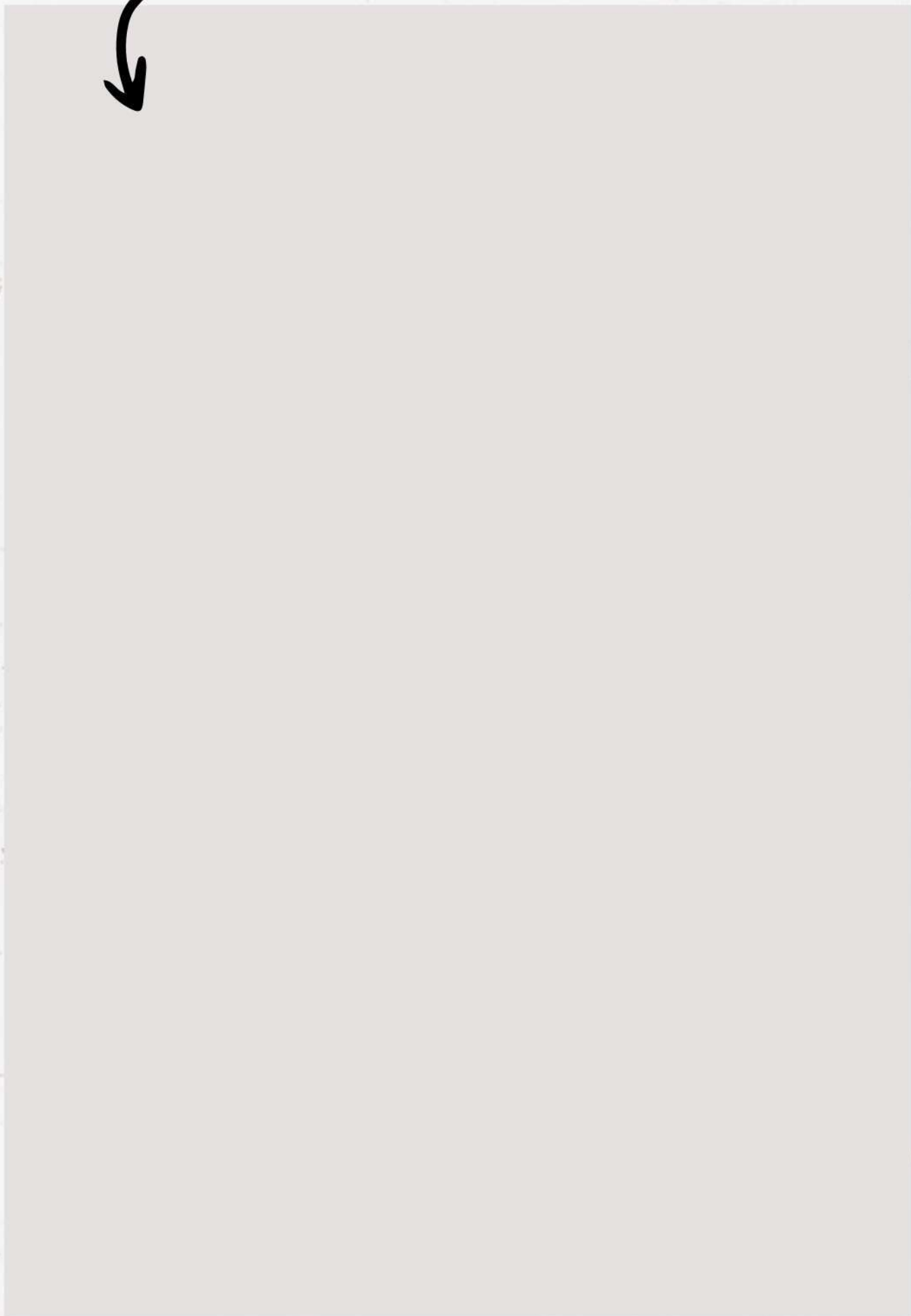
PÁ TODA LA FAMILIA

Raspberry	
\$475.00	
Zanahoria	
\$460.00	
Black chesse	
\$485.00	
Chessecake mango (Temporada)	
\$490.00	
Matilda	
(pastel de chocolate acompañado de bayas)	
\$470.00	
Choco pistache	
\$485.00	
Panqué de queso	
\$300.00	
Panqué de plátano	
\$300.00	
Mostachón	
\$480.00	
Red velvet	
\$450.00	





DE TEMPORADA



**GLUC
GLUC**



LO MEJOR DE NOSOTROS EN LA BARRA

Withe

CON LECHE

FRÍOS



\$60

LATTES



\$70

FRAPPES

BASES

- ★ MATCHA
- ★ CHAI
- ★ TARO
- ★ TASCALATTE
- ★ CAJETA

- VAINILLA
- MAZAPÁN
- TRADICIONAL
- MAZAPÁN
- CARAMELO

- MOKA
- CHOCOMENTA
- CHOCOLATE MAZAPÁN
- CAPUCCINO



HAZ TU LATTE DE SABORES

★ UN LATTE SUCIO \$10

Con una carga de espresso

CALIENTES



\$55

- ★ MATCHA
- ★ CHAI
- ★ TARO
- ★ TASCALATTE
- ★ CAJETA
- ★ CARAMELO

- CHOCOLATE MEXA
- LATTE (TRADICIONAL)
- CHOCOLATE CON BOMBONES

- MOKA
- CHOCOMENTA
- CHOCOLATE MAZAPÁN
- CAPUCCINO

Recomendación del Barista

(PREGUNTA POR
FLAT CON CAFÉ
ESPECIAL)

\$45 FLAT WHITE

Ristretto con 8oz de leche cremada.(caliente)

\$45 GIBRALTAR

Espresso doble cortado con leche servido en vaso Gibraltar (caliente)

\$45 ESPRESSO TONIC

Carga de espresso, jugo de limón y agua tónica (fríos)

\$55 TEPACHE BREW

60 ml de cold brew y tepache artesanal

\$65 AFFOGATO (CAFÉ O MATCHA)

Carga de espresso o matcha vertido en bola de helado de vainilla (fríos)

\$65 COLD BREW CHOCOLATE

2 oz cold brew, cocoa, crema y pequeña porción de azúcar shakeado.

\$60 COLD BREW TONIC

50 ml de tu cold brew y jugo de limón y agua tónica (fríos)

Black

S Ó L O C A F É

F R Í O S



\$50

AMERICANO CREMADO

Carga de espresso cortado con agua, cremado en pipeta y servido a las rocas.



\$40

ESPRESSO

Carga de espresso a las rocas



\$60

COLD BREW

Infusión de café prolongada en frío que te permitirá disfrutar de una bebida suave en sabor, pero alto contenido en cafeína.

C A L I E N T E

\$40



ESPRESSO



ESPRESSO DOBLE

Acompañados de agua mineral



CLASICO AMERICANO

EXPERIENCIA

Metodos

FORMA ARTESANAL Y UNICA DE DEGUSTAR EL CAFÉ, SI PREFIERES LO PREPARAMOS EN TU MESA, TE PLATICAMOS SOBRE EL METODO Y GRANO QUE ESCOGISTE, DURACIÓN APROX 15 MIN



G R A N O S

\$75

MUY BUENO
(80-84PT)

\$90

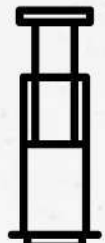
EXCELENTE
(85-89PT)



KALITA



V60



AEROPRESS



CHEMEX



ORIGAMI



PRESA FRANCESA

AGUA

S I N C A F É



FRÍO \$50

CALIENTE \$45

ARMA TU INFUSION

- TÉ LIMÓN
- NARANJA
- CANELA
- FRUTOS ROJOS
- HIERBA BUENA
- MENTA
- MANZANILLA

SMOOTHIE

FRESA/ KIWI
FRUTOS ROJOS
PIÑA
MANGO(POR TEMPORADA)

\$65

HAZ TU SMOOTHIE BASE LECHE +\$15

[AGREGA ESCARCHADO Y
UN SHOT DE MEZCAL]

EXTRAS



Mezcal

\$35



Pana/
Leche vegetal

\$15

BEBIDAS

MIXOLOGÍA

BRUNCH

POSTRES



mixología & vinito

MIXO

UNOS TRAGUITOS



CARAJILLO

\$90

licor del 45 con shot de espresso shakeado



BLACK TONIC

\$95

Ron reposado, agua tónica y cold brew



CARAJILLO AFOGATTO

\$105

Bebida carajillo, chocolate amargo acompañado de bola de helado de vainilla



MOJITO NATURAL

\$80

frutos macerado en bacacho shot de cold brew, hierba buena, endulzante natural, limoncito.



MOJITO KIWI FRESA

\$90

frutos macerado en bacacho shot de cold brew, hierba buena, endulzante natural y limón.



MOJITO TROPICAL

piña y naranja macerado en bacacho shot de cold brew, hierba buena, endulzante natural y limón.



ANAGRAMA RR
Mezcalina de café, crema anagrama, cold brew.

\$110



APEROL SPRITZ
Licor de naranja vino espumoso y agua tónica

\$120



GIN & TONIC
Ginebra, agua tónica o mineral