BEBIDAS

TRADICIONALES

	C	F	FRP
Espresso doble 60 ml			
Europeo 480 ml			
Americano 480 ml			
Latte 480 ml			
Latte Caramelo 480 ml			
Latte Mazapán 480 ml			
Moka 480 ml			
Capuccino 480 ml			
Chocolate 480 ml			
Vaso de leche 480 ml			

BREW BAR

- Cold Brew 355 ml
- Affogato 60 ml
- Ginger Tonic Brew 532 ml
- Horchata Brew 532 ml
- Coco Cold Brew 532 ml

ESPECIALES

	C	F	FRP
Taro 480 ml			
Matcha 480 ml			
Matcha Fresa 480 ml			
Lavanda Milk 480 ml			

CHAI

	C	F	FRP
Chai Vainilla 480 ml			
Chai sin azúcar 480 ml			
Chai Manz. Canela 480 ml			

TÉ

	C	F
Manzanilla Lavanda 480 ml		
Menta 480 ml		
Té verde 480 ml		
Jengibre/Limón 480 ml		

TISANAS

	C	F
Moras de la selva 480 ml		
Jengibre/Mandarina 480 ml		
Manzana/Arándano 480 ml		

SMOOTHIES

	FRP
Mango 532 ml	
Frutos Rojos 532 ml	
Mango chamoy 532 ml	

SODAS

Topochico 355 ml
Perrier 330 ml
Agua tonica 296 ml
Agua del dia 480 ml
Rusa 480 ml
Agua embotellada CIEL 600 ml
Refresco 355 ml
(Coca cola light, Coca cola zero, Cocą cola regular, Sprite, Sprite zero)

JUGOS

Naranjada 480 ml
Limonada 480 ml
Naranja 480 ml
Zanahoria 480 ml
Verde 480 ml
Toronja 480 ml
Mix 480 ml

SHAKES

Chocolate 300 ml
Vainilla 300 ml
Fresa 300 ml
Oreo 300 ml
Chicle 300 ml

EXTRAS

LECHES

- SOYA
- COCO
- ALMENDRAS

CARGAS

- JARABE (amareto,caramelo, avellana,crema irlandesa,canela)
- VAINILLA
- SHOT DE CAFE

PAN

PAN TOSTADO DE MANTEQUILLA Y MERMELADA S/E

Rebanadas de hogaza (masa madre) tostadas, acompañadas de perlas de mantequilla 100% de vaca, 100% natural y mermelada de berries hecha en casa.

Concha con nata
Concha de vainilla
Sconde de blueberries
Kouignamann
Croissant natural
Croissant avellana
Croissant almendra
Chocolatin
Concha de chocolate
Galleta de chispas de chocolate
Roll de canela
Roll del mes
Monky bread
Panque de plátano

PLATO DE FRUTA
Fruta de temporada salpica
sirve al dia)

AL TLACOYO
Huevos al gusto montad
(relleno a elegir: chic
frijol o requesón), sobre
a elegir. Rallados
espolvoreados con ques

EGGS MAN
Huevos fritos montad
frijoles, acompañados
frito, en espejo d
chicharos y tocino pica

OMELETTE VIKING
Sobre vegetales salte
salmón (30gr) y
acompañado de jit
alcaparra frita y salsa

OMELETTE EXTRA
De claras de huevo,
cabra, espinaca
acompañado de salsa

OMELETTE PEDI
Relleno a elegir: E
nuga de pollo, to

BARACK SALAD
Mix de lechugas,
opeteada con al

ENSALADA DE
de lechuga
abra, aderezo d

ALIMENTOS

PLATO DE FRUTA
Fruta de temporada salpicada de fresa y uvas.
(se sirve al dia)

Con yogurt
Con queso cottage

HUEVOS

AL TLACOYO
Huevos al gusto montados en un tlacoyo (relleno a elegir: chicharrón prensado, frijol o requesón), sobre un espejo de salsa a elegir. Rallados con crema y espolvoreados con queso parmesano.

EGGS MAN
Huevos fritos montados sobre tortilla y frijoles, acompañados de plátano macho frito, en espejo de salsa tatemada, chicharos y tocino picado.

OMELETTE VIKINGO
Sobre vegetales salteados, con relleno de salmón (30gr) y queso de cabra, acompañado de jitomate deshidratado, alcaparra frita y salsa xnipec.

OMELETTE EXTRAVIADO
De claras de huevo, relleno de queso de cabra, espinaca y champiñones, acompañado de salsa verde y ensalada

OMELETTE PEDIDO ESPECIAL
Relleno a elegir: Espinaca, champiñones, pechuga de pollo, tocino o salchicha

SAN PASCUAL PEREGRINO
Huevos revueltos con machaca y pico de gallo, junto a un adobo rojo, y un toque de salsa xnipec, smash de aguacate y ensalada de la casa.
incluye tortillas de harina (3pz).

LOS ARCOS
Huevos estrellados en tortilla de maíz, sobre espejo de salsa tatemada y/o brava extrapicante, salsa xnipec, cremoso de aguacate, queso panela y crema.

OMELETTE POBLANO
Relleno de rajas con crema, un toque de salsa xnipec, queso fresco, sobre un espejo de mole poblano y julianas de tortilla crujiente

HUEVO PEDIDO ESPECIAL
huevos al gusto (a elegir: pechuga de pavo, tocino, pico de gallo) acompañados de frijoles refritos y rebanadas de pan

ENSALADAS

BARACK SALAD

Mix de lechugas, perlas de queso philadelphia con ajonjoli, blueberry, zarzamora, copeteada con almendra caramelizada, aderezo balsámico y maple.

ENSALADA DE FRUTOS ROJOS

Mix de lechugas, durazno, uva, arándanos, fresa, nuez caramelizada, queso de cabra, aderezo de frutos rojos.

PANINIS/BAGEL/SANDWICH

PANINI DE CARNES FRIAS

Pan ciabatta, untado de mantequilla a las hierbas, salami, chorizo español, queso de cabra, espinaca, acompañado de papas saratoga o chips de camote o ensalada de la casa.

PANINI DE PECHUGA AHUMADA

Pan cibatta, jitomate deshidratado, espinaca, mantequilla a las hierbas, queso panela, cebolla morada, alioli y jamón de pavo ahumado. Acompañado de ensalada de la casa, chips de camote o papas saratoga. A elegir pan cibatta y/o hogaza de masa madre.

PANINI DE MILANESA DE POLLO

Delgada pechuga de pollo empanizado 100gr, en pan cibatta, mayo-chipo, aguacate, pepino, jitomate deshidratado, gratinado con queso gouda.

BAGEL DE SALMÓN

Crujiente bagle preparado con queso chihua, tapenade, salmón ahumado 60gr, queso de cabra, alcaparra frita, láminas de huevo duro, lechuga, pepino y mantequilla a las hierbas.

CLUB SANDWICH

En pan oroweat de mantequilla, mayonesa, pollo deshebrado, tocino, lechuga, jitomate, cebolla morada, jamón de pavo ahumado, queso gouda y se acompaña con papas saratoga o ensalada de la casa.

SANDWICH DE JAMON SERRANO

Pan de hogaza madre, jamón serrano, queso mozarella, queso manchego y jitomate deshidratado. Acompañado de ensalada de la casa.

MAÍZ

ENCHILADAS QUERETAROCK (4PZ)

Rellenas de queso fresco, bañadas en salsa de chorizo y barnizadas de chile baldeño, acompañadas de cubos de zanahoria, papa, crema, lechuga y salsa xnipec

CHILAQUILES CRIJIENTES

Bañados en salsa a elegir, servidos con queso panela, crema y mix de rábano, cebolla morada y cilantro.

ENFRIJOLADAS (4 PZ)

Rellenas de queso panela, bañadas en crema de frijol, crema y topping de huevo revueto a la mexicana.

ENCHILADAS SUIZAS (4 PZ)

Enchiladas rellenas de pollo (100gr) bañadas en salsa suiza, gratinadas con queso menonita, rábanos y brotes verdes.

ENCHILADAS PEDIDO ESPECIAL (4PZ)

Rellenas de pollo (100gr) o queso fresco, salsa a elegir (brava, verde, mole, suiza habanera) rayadas de crema, queso fresco, cebolla morada y bortes verdes.

TOAST

SALMON TOAST
Salmón ahumado (60gr) sobre hogaza de masa madre con mantequilla, acompañado de [illegible]mate deshidratado, queso feta, espinaca, [illegible]remoso de aguacate, tapenade y brotes.

AVOCADO TOAST.
Huevo a elección (duro, pochado o estrellado) sobre hogaza de masa madre con smash de aguacate, mantequilla a las hierbas, arúgula fresca, queso feta espolvoreado y jitomate deshidratado.

[illegible]OAST DE JAMON SERRANO Y PERA [illegible]ARAMELIZADA
Sobre hogaza de masa madre, untado con queso de cabra, jamón serrano, pera caramelizada, jitomate deshidratado, y salpicado de brotes verdes.

BURRITOS

BURRITO DE MILANESA DE POLLO
Tortilla de harina burrera, frijoles refirtos, milanesa de pollo empanizada, queso oaxaca, lechuga romana, acompañado de limones y chiles toreados.

BURRITO DE PASTOR
Tortilla de harina burrera, frijoles refritos, carne de pastor, piña, cebolla caramelizada, queso oaxaca, lechuga romana, acompañado de limones y chiles toreados.

BURRITO DE BISTEC DE CERDO
Tortilla de harina burrera, frijoles refritos, bistec de cerdo picado, cebolla caramelizada, queso oaxaca, lechuga romana, acompañado de limones y chiles toreados.

ANTOJOS

[illegible]INA RANCHERA
[illegible]na de yecapixtla 150gr, a la plancha sobre crema de frijol, con chilaquiles gratinados con queso gouda, espolvoreados con cilantro, cebolla y rábano. Salsa a elegir (tatemada, verde, brava, suiza o mole).

MILANESA DE POLLO
Milanesa de pollo empanizada 150 gr, sobre espejo de salsa tatemada o salsa brava (picante), gratinada de queso gouda y rebanada de jitomate bola. Acompañada de ensaladade la casa.

MOLLE-KILLERS 1pz - 2pzs
Base de pan cibatta, mantequilla, frijol, chilaquiles. Queso gouda gratinado y pico de gallo. Salsa a elegir (tatemada, brava, verde, suiza y mole).

TAQUITOS DE CECINA
Cecina de Yecapixtla en corte pluma 120gr, montada en 4 taquitos, copeteados de cilantro y cebolla. Los acompañamos con rábano, limones, guiso de nopal, frijoles refritos y chiles serrano.

WAFFLES & HOTCAKES

BUTTERMILK PANCAKES 2 PZ

Acompañado de frutos rojos, nutella mantequilla y crema batida.

PAN FRANCÉS FRITO

Preparado con pan Brioche, revolcado en mix de azúcar/ canela, frutos rojos y montado de crema batida.

PAN FRANCÉS 2 PZ

Preparado con pan Brioche, miel de maple, nueces, frutos rojos y crema batida montada.

WAFFLES DE FRUTOS ROJOS

Waffles con salsa de berries, acompañados de frutos rojos, crema batida.

POSTRES

CHEESE CAKE DE GUAYABA

Un postre cremoso y elegante que fusiona lo clásico con un toque tropical. La base de galleta molida y mantequilla, aporta crocancia y contraste. Relleno de queso crema, aterciopelado y ligeramente ácido, con un toque de guayaba natural.

PASTEL DE ZANAHORIA

Bizcocho tierno con un aroma dulce a especias y un toque tostado, relleno y cubierto de betún cremoso de queso crema, mantequilla y azúcar glass.

CREPAS MUEN

Crepas rojas rellenas de queso philadelphia y salsa de frutos rojos, trozos de frutos rojos, Acompañadas de una bola de helado de vainilla.

BROWNNIE HELADO DE VAINILLA

Suculento brownie de chocolate sobre un rayado de salsa de fresa y helado de vainilla montado.

BLACK OUT

Biscocho aterciopelado de chocolate oscuro relleno y cubierto de chocolate semi-amargo, con el toque de cereza

RED VELVET

Bizcocho rojo terciopelo, relleno de queso dulce y cubierto de buttercream.

TARTA SAN SEBASTIAN

Bizcocho rojo terciopelo, relleno de queso dulce y cubierto de buttercream.

DECADENCE

Postre de chocolate semi-amargo de consistencia suave tipo trufa.

CHEESE CAKE KETO

EXTRAS

PROTEINA

Cecina 100gr
Pollo 100gr
Tocino 50gr
Pollo marinado 100gr
Arrachera 100gr
Huevo 2pz
Pechuga ahumada 100gr
Longaniza 100gr
Salmón 60gr
Milanesa 100gr

TOPINGS

Tortillas 3pz
Tortillas harina 3pz
Totopos 100gr
Papas saratoga 100gr
Chips camote 100gr
Pan de hogaza 2pz

SALSAS

Mayonesa 75ml
Mayo-Chipo 75ml
Vinagre balsámico 75ml
Crema 88ml
Aderezos 88ml
Ensalada de la casa
Queso cottage
Aguacate 100gr

DULCES

Yogurt 75ml
Nutella 88ml
Lechera 75ml
Salsa de berries 75ml

MENU DE SALSAS

- Brava
- Verde
- Suiza
- Suiza habanero
- Mole
- Taquera
- Tatemada

MUEN ALAMOS

CALLE CTO. ALAMOS 62A, ALAMOS 2DA SECC,
76160 SANTIAGO DE QUERÉTARO, QRO.

¡TE ESPERAMOS!