

# CAFE BOULENC

CAFÉ DE ESPECIALIDAD Y GUAFLERIA

 **BOULENC\_CLIENTES | PSSWD. *chocolatin2023***



**@BOULENCPAN | @BOULENC.BED.BREAD | @BOULENC.CAFE | @SUCULENTA\_OAX**

# BEBIDAS DE CAFÉ Y ESPECIALIDAD

NUESTRO CAFÉ DE LA CASA "LABRADOR" DE ZARAGOZA DE ITUNDUJIA

CAFÉ TRADICIONAL  
MAQUINA DE ESPRESSO "LA MARZOCCO"

AMERICANO / FRÍO	\$ 50
LATTE / FRÍO	\$ 60
CAPUCCINO	\$ 55
MOKA / FRÍO	\$ 60
ESPRESSO	\$ 45
FLAT WHITE	\$ 55
MACCHIATO	\$ 50

CAFÉS SELECCIONADOS DE MÉXICO

MÉTODOS



DRIPPER

ESTELAR	\$ 80
LIMÓN	\$ 85
JIRIBÍLLA	\$ 85
CUMBÉ	\$ 80



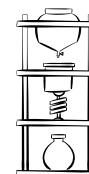
CHEMEX

EQUIMITE	\$ 90
QAHUA	\$ 70



KALITA

EQUIMITE	\$ 90
JIRIBÍLLA	\$ 85



COLD BREW

LABRADOR	\$ 64
----------	-------

LOS CAFÉS DE ESPECIALIDAD ESTÁN  
SUJETOS A DISPONIBILIDAD

# BEBIDAS VARIAS

## ESPECIALIDADES CON CAFÉ Y CHOCOLATE

<b>LATTE ESTRAGÓN FRÍO</b> TRADICIONAL LATTE CON SIROPE DE ESTRAGÓN.	\$ 60
<b>LATTE DE DULCE DE LECHE FRÍO</b> TRADICIONAL LATTE PREPARADO CON DULCE DE LECHE.	\$ 85
<b>CAFÉ DE MIEL Y ESPECIES</b> ESPRESSO CON LECHE ESPECIADA Y MIEL. INCLUYE BISCOTTI.	\$ 65
<b>CHOCOLATE "EL RITO" DE LECHE / AGUA</b> *PUEDE SER FRÍO.	\$ 50
<b>CAFE TÓNICO / TONIC COFFEE</b> ESPRESSO LABRADOR CON AGUA TÓNICA Y HIELOS.	\$ 65

## TÉ Y TISANAS

<b>CHAI LATTE</b> TE NEGRO ESPECIADO A LA MANERA TRADICIONAL CHAI.	\$ 70
<b>GOLDEN MILK LATTE / AGUA</b> MEZCLA DE ESPECIES CON CURCUMA Y MIEL, CALIENTE O FRIO	\$ 60
<b>MATCHA LATTE / AGUA</b> TRADICIONAL MATCHA, PREPARALO CON LECHE O AGUA.	\$ 60
<b>TÉ Y TISANAS</b> PREGUNTA POR VARIEDADES.	\$ 40
<b>TÉ NEGRO INFUSIONADO</b> PREGUNTA POR VARIEDADES.	\$ 70

## KEFIR

<b>KEFIR NATURAL</b> KEFIR HECHO EN CASA	\$ 50
<b>KEFIR DE FRUTOS ROJOS</b> CON NUESTRO SIROPE DE FRUTOS	\$ 65
<b>KEFIR DE CARDAMOMO Y MIEL</b> MEZCLA DE MIEL DE ABEJA Y CARDAMOMO	\$ 65
<b>KEFIR DE FRUTA DE TEMPORADA</b> PREGUNTA POR VARIEDADES.	\$ 65

## FRESCAS

<b>JUGO CÍTRICO</b> NARANJA, MANDARINA O TORONJA SEGÚN TEMPORADA.	\$ 70
<b>KOMBUCHA</b> HECHAS EN OAXACA, PREGUNTA POR SUS VARIEDADES.	\$ 70
<b>LIMONADA NATURAL / MINERAL</b> SHOT DE HOJAS COLD PRESSED + \$ 30	\$ 55
<b>NARANJADA</b>	\$ 55
<b>AGUA DE JAMAICA</b>	\$ 35
<b>AGUA DEL DÍA</b> PREGUNTA POR LOS SABORES.	\$ 35
<b>AGUA MINERAL</b>	\$ 40

## BEBIDAS SUCULENTA

<b>GINGER ALE (FERMENTO)</b> PREPARADA AL MOMENTO CON AGUA QUINA Y LIMÓN.	\$ 65
<b>JUGO CÍTRICO CON KVASS (FERMENTO)</b> JUGO CÍTRICO DE ELECCION CON FERMENTO KVASS DE BETABEL.	\$ 80
<b>JUGO CÍTRICO VERDE</b> JUGO CÍTRICO DE ELECCIÓN CON NUESTRO CONCENTRADO DE VERDES (KALE, ESPINACA, CILANTRO, APIO).	\$ 80
<b>SODA DE FRAMBUESA</b> SODA HECHA EN CASA, AGUA MINERAL, LIMÓN, SIROPE DE FRUTOS ROJOS SUCULENTA. PUEDES AGREGAR ALCOHOL Y HACERLA CÓCTEL:	\$ 80
SHOT DE MEZCAL ESPADÍN RUFINA + \$ 82 SHOT DE GIN GRANICERA O TANQUERAY + \$ 120	
<b>LIMONATCHA</b> BASE DE LIMONADA CON MATCHA. PUEDES AGREGAR ALCOHOL Y HACERLA CÓCTEL:	\$ 75
SHOT DE RON VALDEFLORES \$ 150 SHOT DE WHISKEY WILD TURKEY \$ 120	

# ALIMENTOS

## GUAFLES

### HECHOS DE MASA MADRE Y FERMENTACIÓN PROLONGADA

	MEDIO	COMPLETO
<b>GUAFLE TRADICIONAL</b> GUAFLE CON MANTEQUILLA Y MEZCLA DE MIELES (ABEJA Y AGAVE).	\$ 75	\$ 120
<b>GUAFLE "MAMA PACHA"</b> GUAFLE CON CHISPAS DE CHOCOLATE AMARGO "MAMA PACHA", ACOMPAÑADO CON MASCARPONE, NIBS DE CACAO, SAL EN HOJUELA Y ACEITE DE OLIVA.	\$ 120	\$ 220

## CRUAFLES

### CROISSANT (MASA FEITE) RELLENOS EN FORMA DE GUAFLE

	MEDIO	COMPLETO
<b>CRUAFLE DE JAMÓN Y QUESILLO</b> DE JAMÓN VIRGINIA ELABORADO EN OAXACA CON QUESILLO ETECO Y SALSA DE TOMATE RIÑÓN RALLADO Y MIX DE HOJAS VERDES.	\$ 125	\$ 250
<b>CRUAFLE DE PESTO</b> CRUAFLE RELLENO DE PESTO Y QUESO LABNEH ELABORADO EN SUCULENTA, ACOMPAÑADO DE SALSA DE TOMATE RIÑÓN RALLADO Y MIX DE HOJAS VERDES.	\$ 90	\$ 180
<b>CRUAFLE DE KIMCHI Y SALAME</b> CRUAFLE RELLENO DE KIMCHI "SUCULENTA", Y SALAME COTTO OAXAQUEÑO, ARUGULA Y UN HUEVO HERVIDO.	\$ 125	\$ 250

### CUSTOMIZA TUS GUAFLES Y CRUAFLES

MASCARPONE / FRUTOS ROJOS / TOCINO / YOGURT

## FRESCO

### YOGURT TURCO

YOGURT TURCO CON FRUTA DE TEMPORADA, GRANOLA Y MIEL DE ABEJA.

\$ 110

### YOGURT GRIEGO

YOGURT GRIEGO (MÁS FIRME), CON MIEL DE ABEJA, NUEZ Y FRUTA EN ALMIBAR.

\$ 70

### ENSALADA DE LA CASA

LA YA FAMOSA ENSALADA, HOJAS VERDES, MANZANA, NUEZ ARANDANO Y QUESO DE CABRA ACOMPAÑADO DE UNA VINAGRETA DE MOSTAZA.

\$ 190

### HUEVOS TURCOS

DOS HUEVOS POCHADO SOBRE UNA CAMA DE YOGUR, QUESO DE CABRA, ACEITE DE CHILE Y HOJA SANTA.

\$ 120

## CON PAN

### PANINIS Y TOSTADOS HECHOS CON PAN DE BOULENC

### SANDWICH DE BRIOCHE CON HUEVO

PAN BRIOCHE CON HUEVO ESTRELLADO, QUESO MENONITA Y TOCINO ACOMPAÑADO DE KETCHUP Y SALSA PICANTE.

\$ 135

### TOSTADO DE CENTENO CON AGUACATE

PAN DE CENTENO LIGERAMENTE TOSTADO CON AGUACATE MARTAJADO, HUEVO DURO, QUESO "GRANA PADANO", SALSA DE TOMATE RIÑÓN RALLADO Y HOJAS VERDES.

\$ 150

### PANINI DE TRES QUESOS

FOCACCIA DE QUESO CHEDDAR, MENONITA Y QUESILLO CON ACEITUNAS, TOMATE Y CEBOLLA CARAMELIZADA.

\$ 150

### PANINI DE JAMÓN Y QUESILLO

RELLENO DE JAMÓN DE PAVO Y QUESILLO, CON AGUACATE, CEBOLLA, TOMATE, MOSTAZA Y ADEREZO DE CHIPOTLE.

\$ 160

### PANINI DE CARNES FRÍAS

RELLENO DE JAMÓN SERRANO Y SALAMI CON TOMATE, CEBOLLA ARÚGULA, QUESO MADURO, AGUACATE Y MOSTAZA.

\$ 165

### PANINI DE CHAMPIÑONES

RELLENO DE CHAMPIÑONES Y QUESILLO, CON AGUACATE, TOMATE, CEBOLLA, MOSTAZA Y ADEREZO DE CHIPOTLE.

\$ 123

# ALIMENTOS PM

## ESPECIALES

### ROLL DE CAMARÓN

PAN BRIOCHE, ALI OLI DE SUCULENTA, ENSALADA DE CAMARÓN CON NUESTRO DIP DE YOGURT GRIEGO Y CREMA ÁCIDA.

\$ 150

### PERRO CALIENTE

PAN BRIOCHE, CHORIZO TIPO ARGENTINO, MOSTAZA AMERICANA, PEPINILLOS ENCURTIDOS Y KETCHUP DE SUCULENTA.

\$ 150

### BRIOCHE DE JAMÓN

BUN DE BRIOCHE, ALI OLI DE SUCULENTA, JAMÓN VIRGINIA, QUESO AHUMADO, MOSTAZA DIJÓN Y PEPINILLOS ENCURTIDOS DE SUCULENTA.

\$ 180

### TORTA DE PAN AMARILLO

PAN AMARILLO, ALI OLI DE SUCULENTA, AGUACATE, JAMÓN SERRANO, ARÚGULA Y QUESO GRANA PADANO.

\$ 125

### ALBÓNDIGAS POMODORO

PAN ALBÓNDIGAS DE RES BAÑADAS EN SALSA DE TOMATE CON PEREJIL Y QUESO GRANA PADANO. ACOMPAÑADO DE NUESTRO BAGUETTE REBANADO.

\$ 255

## DIPS

### BERENJENA

DE PURÉ DE BERENJENA ASADA, QUESO DE CABRA, ACEITE DE OLIVA, ACOMPAÑADO DE NUESTRO BAGUETTE REBANADO.

\$ 180

### BETABEL

CR PURÉ DE BETABEL CON QUESO FETA DE CABRA, AVELLANAS, CEBOLLÍN Y ACEITE DE OLIVA. ACOMPAÑADO DE NUESTRO PAN PITA.

\$ 140

### HUMMUS

HUMMUS NATURAL DE SUCULENTA, ACEITE DE OLIVA, PEREJIL PICADO Y PAPIKA. ACOMPAÑADO DE NUESTRO PAN PITA.

\$ 100

## PA' COMPARTIR

### TABLA DE QUESOS

VARIEDADES DE QUESOS, VARIEDADES DE EMBUTIDOS, PEPINILLOS ENCURTIDOS Y MOSTAZA DIJÓN DE SUCULENTA, FRUTA DE TEMPORADA, SERVIDO CON NUESTRO PAN BAGUETTE REBANADO.

2 PERSONAS  
\$ 300

4 PERSONAS  
\$ 500

### CHIPS DE PAPAS

LA PAPAS FRITAS EN RODAJAS DELGADAS CON SAL DE MAR ACOMPAÑADAS DE NUESTRO ADEREZO DE CEBOLLA Y CEBOLLÍN.

\$ 85

### ACEITUNAS GRIEGAS Y QUESO FETA

ACEITUNAS KALAMATA MARINADAS, QUESO FETA DE CABRA EN CUBOS Y ACEITE DE OLIVA.

\$ 150

### MIX BOTANERO

HUMMUS NATURAL, DIP DE BERENJENA, DIP DE BETABEL. ACOMPAÑADO DE NUESTRO PAN PITA.

\$ 190

### ARAYES

PAN PITA RELLENO DE CARNE DE CORDERO CONDIMENTADA, PLANCHADO Y SERVIDO CON TZATZIKI.

\$ 190

### QUESO LABNEH 150 ML

\$ 135

### PATÉ SETAS 150 ML

\$ 150

### ACEITUNAS JUMBO 480 ML

\$ 390

## ENSALADAS

### ENSALADA FRESCA DE PEPINO

PAN PEPINO PERSA EN RODAJAS, QUESO FETA DE CABRA, ACEITE DE OLIVA, CEBOLLA MORADA, PEREJIL, HIERBABUENA, ENELDO Y SALMUERA DE LIMÓN MEYER FERMENTADO.

\$ 180

### PANZANELLA DE TOMATE Y UVA

TOMATE CHERRY, TOMATE RIÑÓN, UVAS, CEBOLLA BLANCA ENCURTIDA, CROTONES, ACEITE DE OLIVA, ENELDO Y LIMÓN AMARILLO.

\$ 180

# VINOS

## VINO ESPUMOSO

	COPA	BOTELLA
<b>ANALOGÍA BRUT</b> Valle de Bernal, Querétaro, México Chardonnay	\$ 110	\$ 430

## VINO BLANCO

<b>2V / CASA MADERO</b> Parras de la Fuente, Coahuila, México. Chardonnay, Chenin Blanc.	\$ 130	\$ 530
<b>ZEALANDIA WHITE / THE HERMIT RAM</b> Canterbury, Nueva Zelanda. Sauvignon Blanc	\$ 240	\$ 900
<b>BLANCO 22 / KINDELI</b> Nelson, N. Zelanda. Riesling, Sauvignon Blanc		\$ 1,025
<b>LUNA NUEVA 21 / KINDELI</b> Nelson, N. Zelanda. Sauvignon Blanc, Pinot Blanc, Pinot Gris		\$ 1,185
<b>MANGALIZA 22 / TESTALONGA</b> Swartland, Sudafrica. Harslevelu		\$ 1,550
<b>TERPIN 16 / FRANCO TERPIN</b> Friuli, Italia Ribolla Gialla		\$ 1,360

## VINO NARANJA

<b>CASA DEL VENTOSZELA NARANJA AVESSO</b> Vinho Verde, Portugal. Avesso	\$ 810	
<b>PARAJES DEL VALLE NARANJA</b> Manchuela, España. Macabeo	\$ 800	
<b>GTO 20 / GRAWU</b> Trentino Alto Adige, Italia. Gewurztraminer		\$ 1,400

## VINO ROSADO

	COPA	BOTELLA
<b>ANATOLIA</b> Valle de Guadalupe, Baja California, México. Tempranillo, Mourvedre, Cinsault	\$ 120	\$ 520

## VINO TINTO

<b>ZEALANDIA / THE HERMIT RAM</b> Canterbury, Nueva Zelanda. Pinot Noir	\$ 210	\$ 900
<b>MALBEC / CASA MADERO</b> Parras de la Fuente, Coahuila, México Malbec	\$ 170	\$ 720
<b>ANATOLIA</b> Valle de Guadalupe, Baja California. Tempranillo	\$ 270	\$ 1,150
<b>SALVAJE / GONZALEZ BASTIAS</b> Valle Maule, Chile. Pais, Moscatel Negro	\$ 200	\$ 900
<b>PISADOR / LA MISSION</b> Valle Maule, Chile. Pais	\$ 250	\$ 1,140
<b>FOLLOW YOUR DREAM / TESTALONGA</b> Swartland, Sudafrica. Cariñena	\$ 200	\$ 900
<b>THE BLACK CRAFT</b> Barossa Valley, Australia. Shiraz	\$ 140	\$ 580

# BAR

## CERVEZA ARTESANAL

CONSEJO CERVECERO	\$ 90
AMMON DOBLE IPA, UPA, NE IPA.	\$ 95
LA SANTÍSIMA FLOR LÚPULO (PREGUNTA POR LOS ESTILOS EN EXISTENCIA).	\$ 90

## CERVEZA NACIONAL

VICTORIA 1/4	\$ 30
CORONA 1/4	\$ 30
VICTORIA 1/2	\$ 50
CORONA 1/2	\$ 50
MODELO ESPECIAL	\$ 55
NEGRA MODELO	\$ 55
+ BASE SUERO	\$ 35
+ BASE MICHELADA	\$ 50
+ BASE CLAMATO	\$ 55

## MEZCAL

RUFINA (SAN LUIS AMATLÁN, OAXACA) Espadín	\$ 82
Silvestre (pregunta por variedad)	\$ 120
REAL MATLATL (MATATLÁN, OAXACA) Espadín Joven	\$ 90
Tepextate	\$ 120

## DESTILADO DE AGAVE

DE LA CASA Pregunta por nuestra variedades. Ask for the different options.	\$ 110
5 Sentidos <i>Sierra negra</i>	\$ 150
<i>Pechuga de mole Poblano</i>	\$ 195
<i>Ensamble</i>	\$ 145
<i>Danzantes</i>	\$ 250
<i>Pechuga</i>	\$ 195
<i>Coyote</i>	\$ 195
<i>Arroqueño</i>	\$ 195

## COPEO

ALMA TEPEC	\$ 115
HERRADURA BLANCO	\$ 130
LICOR 43	\$ 115
RON VALDEFLORES	\$ 170
WHISKEY MAIZ NATION AÑEJO	\$ 220
WHISKEY MAIZ NATION BLANCO	\$ 160
WHISKY GOLD LABEL	\$ 200

# CÓCTELES DE LA CASA

## CARAJILLO

Licor 43 con shot doble de café.  
Licor 43 with double coffee shot.

\$ 150

## ESPRESSO MARTINI

Vodka Stolichnaya y licor Giffard Cacao con shot doble de café.  
Stolichnaya Vodka and Giffard Cacao Liqueur with double coffee shot.

\$ 160

## NEGRONI

Gin Tanqueray, Campari y Punt E Mes.

\$ 190

## APEROL SPRITZ

Aperol, Brut y agua mineral.  
Aperol, Brut and sparkling water.

\$ 190

## MIMOSA

Jugo de naranja y vino Brut.  
Freshly squeezed orange juice and Brut wine.

\$ 110

## MEZCALITA

Mezcal Espadín Rufina, jugo de naranja, jugo de limón, albahaca y cilantro.  
Mezcal Espadín Rufina, orange juice, lemon juice, basil and cilantro.

\$ 115

## MARGARITA

Tequila Herradura blanco, Cointreau y limón.  
Don Julio's white tequila, Cointreau and lemon juice.

\$ 190

## OLD FASHIONED

Bourbon Bulleit, Angostura y azúcar.  
Whiskey Bulleit Bourbon, Angostura and sugar.

\$ 190

## VERMOUTH DE LA CASA

Caramelo de naranja, ajeno y vino tinto, reposado en barrica por dos meses.  
Orange candy, wormwood and red wine, rested in barrel for two months.

\$ 80

## BLOODY MARY

Vodka Stolichnaya, jugo de tomate prensado en frío, salsa inglesa, salsa tabasco, salmuera de aceitunas y jugo de limón.

\$ 115

Stolichnaya Vodka, cold pressed tomato juice, Worcestershire sauce, tabasco sauce, olive salty brine and lemon juice.

## MOJITO

Ron Valdeflores, agua mineral, hierbabuena y limón.  
Valdeflores Rum, sparkling water, peppermint and lemon juice.

\$ 170

## SALMONCITO

Gin Tanqueray, Campari, Jugo de Toronja y Agua Tónica.  
Tanqueray Gin, Campari, Fresh Grapefruit Juice and Tonic Water.

\$ 150

## LAST WORD

Gin Tanqueray, Chartreuse Verde, Maraschino Pallini y jugo de limón.

\$ 210

## GOLDEN GIN MILK

GOLDEN MILK, GIN GRANICERA Y JUGO CITRICO

\$ 160

## NOE SALMON

ST GERMAIN, GIN TANQUERAY Y CAMPARI

\$ 210

## SANGRÍA

SYROPE DE BLUEBERRY SUCULENTA, VINO TINTO Y JUGO DE LIMON

\$ 110

## TOMATE Y FRAMBUESA

SHRUBS DE SANDIA Y FRAMBUESA, RON PARA NUBES, COLD PRESS DE TOMATE Y LIMON

\$ 140



# PAN DULCE

## BRIOCHE / ENRICHED BREADS

ROL DE CARDAMOMO Y CANELA	\$ 24
CONCHA	\$ 25

## MASA DANESA / DANISH PASTRY

CROISSANT	\$ 35
CROISSANT DE ALMENDRA	\$ 58
MINI CROISSANT	\$ 18
MINI CROISSANT DE ALMENDRA	\$ 24
CHOCOLATÍN	\$ 45
CHOCOLATÍN DE ALMENDRA	\$ 68
MINI CHOCOLATÍN	\$ 22
MINI CHOCOLATÍN DE ALMENDRA	\$ 28
ROL DE PASAS	\$ 40
CUADRO DE MANZANA	\$ 50
OREJITA	\$ 18
NUDO	\$ 35
ESTRAGÓN	\$ 42
EMPANADA DE MANZANA	\$ 47
MOÑO DEVONSHIRE	\$ 95

## GALLETAS / COOKIES

GALLETA MAMA PACHA	\$ 40
ALFAJOR	\$ 20
BOLSA DE BISCOTTIS	\$ 90
POWER BAR	\$ 25
MARRANITO	\$ 12

## PASTELILLOS / CAKES AND MORE...

NARANJA Y MAÍZ	\$ 42
PAN DE ELOTE	\$ 50
BROWNIE	\$ 50
MUFFIN DE PLÁTANO	\$ 25
MUFFIN DE ZANAHORIA Y MANZANA	\$ 28
REBANADA DE PASTEL DE CHOCOLATE	\$ 42
PASTEL DE CHOCOLATE	\$ 380
PASTEL DE ZANAHORIA	\$ 85
FRIAND	\$ 30
POP TART	\$ 40
REBANADA DE BUDÍN	\$ 35
TARTA DE LIMÓN	\$ 84
TARTA DE LIMÓN GRANDE	\$ 400
TARTA DE MANZANA	\$ 74
TARTA DE PERA	\$ 84
MEDOVIK	\$ 450
REBANADA DE MEDOVIK	\$ 40
TARTA DE FRUTOS ROJOS	\$ 94
TARTA DE FRUTOS ROJOS GRANDE	\$ 630

# CAFÉ NACIONAL

# PAN SALADO

## CAFÉS SELECCIONADOS DE MÉXICO

### QAHUA

**250 gr \$190**

*Origen:* Coatepec, Veracruz  
*Varietal:* Typica  
*Proceso:* Red honey  
*Productor:* Medianos  
*Finca:* sin especificar

### CAFÉ LIMÓN

**250 gr \$380**

*Origen:* Zihuatanejo, Guerrero  
*Varietal:* Anacafe 14  
*Proceso:* Natural  
*Productor:* Darío Galeano e Iván  
*Finca:* Corral del diablo

### EL EQUIMITE

**250 gr \$520**

*Origen:* Coatepec, Veracruz  
*Varietal:* Bourbon rosado  
*Proceso:* Natural  
*Productor:* Equimite  
*Finca:* Cafetal biodinámico

### CAFÉ CON JIRIBÍLLA

**250 gr \$450**

*Origen:* Miramar Yucuhiti  
*Varietal:* Bourbon rojo  
*Proceso:* Enmielado  
*Productor:* Ángel Pacheco Garcia  
*Finca:* La Encinera

### CUMBÉ

**340 gr \$290**

*Origen:* Totutla, Veracruz  
*Varietal:* Bourbon & Obatá  
*Proceso:* Lavado, fermentación láctica  
*Productor:* Rafa Beristain  
*Finca:* Los Contreras

### ESTELAR

**250 gr \$270**

*Origen:* La Concordia, Chiapas  
*Varietal:* Typica y Bourbon  
*Proceso:* Lavado  
*Productor:* Victor Hugo Melchor Córdova  
*Finca:* La Distancia

LOS CAFÉS DE ESPECIALIDAD ESTÁN  
SUJETOS A DISPONIBILIDAD

BUN	\$ 17
BIROTE	\$ 18
HOGAZA NATURAL	\$ 68
HOGAZA NATURAL JUMBO	\$ 136
BATARD NATURAL	\$ 88
HOGAZA MULTIGRANO	\$ 80
HOGAZA AJONJOLÍ	\$ 80
HOGAZA AVENA	\$ 80
HOGAZA ARÁNDANO	\$ 90
HOGAZA NUEZ	\$ 120
HOGAZA NUEZ JUMBO	\$ 240
BARRA CENTENO CON SEMILLAS	\$ 138
BARRA CENTENO SIN SEMILLAS	\$ 130
BARRA CENTENO SIN SEMILLAS JUMBO	\$ 260
BARRA INTEGRAL	\$ 80
BAGUETTE	\$ 25
CIABATTA	\$ 14
FOCACCIA	\$ 20
ENGLISH MUFFIN	\$ 25
REBANADA QUICHE ESPINACAS Y QUESO	\$ 50
REBANADA QUICHE JAMÓN Y TOCINO	\$ 55
QUICHE ENTERO ESPINACAS QUESO	\$ 420
QUICHE ENTERO JAMÓN Y TOCINO	\$ 440
CROISSANT FRÍO JAMÓN Y QUESO	\$ 55
CROISSANT FRÍO ESPINACA Y QUESO	\$ 55
PIZZA ROLL CALABAZA	\$ 45
PIZZA ROLL FRIJOL Y CHIPOTLE	\$ 45
PIZZA ROLL TOMATE	\$ 45
PIZZA ROLL PAPA Y ACELGA	\$ 45