

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	\$ 40
LATTE / FRÍO	\$ 50
CAPUCCINO	\$ 50
MOKA / FRÍO	\$ 50
ESPRESSO	\$ 36
FLAT WHITE	\$ 45
MACCHIATO	\$ 40

CAFÉS SELECCIONADOS DE MÉXICO

MÉTODOS



DRIPPER

CAFE ESTELAR	\$ 85
CAFÉ LIMÓN	\$ 75
CAFE JIRIBÍLLA	\$ 80



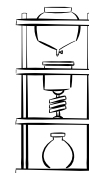
CHEMEX

EQUIMITE	\$ 90
QAHUA	\$ 70



KALITA

EQUIMITE	\$ 90
JIRIBÍLLA	\$ 80



COLD BREW

LABRADOR	\$ 60
----------	-------

LOS CAFÉS DE ESPECIALIDAD ESTÁN
SUJETOS A DISPONIBILIDAD

CAFÉ DE ESPECIALIDAD

CAFÉS SELECCIONADOS DE MÉXICO

QAHUA

250 gr \$190

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

ESTELAR

250 gr \$220

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

EL EQUIMITE

250 gr \$520

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

CAFÉ LIMÓN

250 gr \$380

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

CAFÉ CON JIRIBÍLLA

250 gr \$450

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

LOS CAFÉS DE ESPECIALIDAD ESTÁN
SUJETOS A DISPONIBILIDAD

CAFÉ DE ESPECIALIDAD

CAFÉS SELECCIONADOS DE MÉXICO

QAHUA

250 gr \$190

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

ESTELAR

250 gr \$220

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

EL EQUIMITE

250 gr \$520

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

CAFÉ LIMÓN

250 gr \$380

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

CAFÉ CON JIRIBÍLLA

250 gr \$450

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

LOS CAFÉS DE ESPECIALIDAD ESTÁN
SUJETOS A DISPONIBILIDAD

BEBIDAS VARIAS

ESPECIALIDADES CON CAFÉ Y CHOCOLATE

LATTE ESTRAGÓN FRÍO TRADICIONAL LATTE CON SIROPE DE ESTRAGÓN.	\$ 50
LATTE DE DULCE DE LECHE FRÍO TRADICIONAL LATTE PREPARADO CON DULCE DE LECHE.	\$ 80
CAFÉ DE MIEL Y ESPECIES ESPRESSO CON LECHE ESPECIADA Y MIEL. INCLUYE BISCOTTI.	\$ 58
CHOCOLATE "EL RITO" DE LECHE / AGUA *PUEDE SER FRÍO.	\$ 45
CAFE TÓNICO / TONIC COFFEE ESPRESSO LABRADOR CON AGUA TÓNICA Y HIELOS.	\$ 55

TÉ Y TISANAS

CHAI LATTE TE NEGRO ESPECIADO A LA MANERA TRADICIONAL CHAI, HECHO EN CASA.	\$ 60
TISANA DRAVANA	
MATCHA LATTE / AGUA TRADICIONAL MATCHA HECHO EN OAXACA, PREPARALO CON LECHE O AGUA.	\$ 55
TÉ Y TISANAS PREGUNTA POR VARIEDADES.	\$ 35

KEFIR

KEFIR NATURAL KEFIR HECHO EN CASA	\$ 45
KEFIR DE FRUTOS ROJOS CON NUESTRO SIROPE DE FRUTOS	\$ 51
KEFIR DE CARDAMOMO Y MIEL MEZCLA DE MIEL DE ABEJA Y CARDAMOMO	\$ 51
KEFIR DE MANGO * TEMPORADA CON MANGO DE TEMPORADA	\$ 55

FRESCAS

JUGO CÍTRICO NARANJA, MANDARINA O TORONJA SEGÚN TEMPORADA.	\$ 45
JUGO CÍTRICO CON KVASS (FERMENTO) JUGO CÍTRICO DE ELECCION CON FERMENTO KVASS DE BETBAEL.	\$ 50
JUGO CÍTRICO VERDE JUGO CÍTRICO DE ELECCIÓN CON NUESTRO CONCETRADO DE VERDES (KALE, ESPINACA, CILANTRO, APIO).	\$ 60
KOMBUCHA HECHAS EN OAXACA, PREGUNTA POR SUS VARIEDADES.	\$ 65
REFRESCO DE JENGIBRE / GINGER ALE (FERMENTO) PREPARADA AL MOMENTO CON AGUA QUINA Y LIMÓN.	\$ 55
LIMONADA NATURAL / MINERAL SHOT DE HOJAS COLD PRESSED + \$ 30	\$ 45
SODA DE FRAMBUESA SODA HECHA EN CASA, AGUA MINERAL, LIMÓN, SIROPE DE FRUTOS ROJOS SUCULENTA.	\$ 75
NARANJADA	\$ 45
AGUA DE JAMAICA	\$ 30
AGUA DEL DÍA PREGUNTA POR LOS SABORES.	\$ 30
AGUA MINERAL	\$ 35

BAR

CERVEZA ARTESANAL

CONSEJO CERVECERO	\$ 90
AMMON	\$ 95
DOBLE IPA, UPA, NE IPA.	
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

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

LA LOCURA (SANTA CATARINA MINAS, OAXACA)

Pechuga	\$ 190
Tobalá	\$ 195
San Martinero (barril)	\$ 175

MEZCALOTECA (MIAHUATLÁN, OAXACA)

Verde	\$ 200
Tobalá	\$ 210

VINO ESPUMOSO

	COPA	BOTELLA
ANALOGÍA BRUT		
Valle de Bernal, México		
UVA: Chardonnay	\$ 100	\$ 390
*Semi seco, fresco.		
PROSECCO POGGIO COSTA		
Veneto, Italia.		
UVA: Glera	\$ 110	\$ 310
*Seco, acidez media, melocotón.		

VINO ROSADO

ANATOLIA		
Valle de Guadalupe, Baja California.		
UVA: Tempranillo, Mourvedre, Cinsault	\$ 175	\$ 950
*Semi seco, mineral.		
TRIBOS ORO ROSA		
Parras de la Fuente, Coahuila.		
UVA: Cabernet sauvignon, Shiraz, Malbec	\$ 140	\$ 650
*Semi seco, afrutado, durazno.		

BAR

VINO BLANCO

2V / CASA MADERO

Parras de la Fuente, Coahuila.

UVA: Chardonnay, Chenin Blanc.

*Semi dulce, afrutado, fresco.

\$ 115 \$ 490

DINAVOLINO / DENAVOLO (Natural)

Emilia-Romagna, Italia.

UVA: Malvasia si Candia aromática, Marsanne.

Ortrugo, Marsanne y uva local, blanco de estilo oxidativo.

*Seco, muy cítrico, pimienta.

\$ 180 \$ 780

REMIX BLANCO / BARRIGON

Querétaro, México.

UVA: Charelo y Macabeo.

*Semi seco, acidez media, manzana amarilla.

\$ 745

VINO TINTO

COPA BOTELLA

MALBEC CASA MADERO

Parras de la Fuente, Coahuila.

UVA: Malbec.

*Semi dulce, afrutado, chocolate.

\$ 130 \$ 580

ANATOLIA

Valle de Guadalupe, Baja California.

UVA: Tempranillo.

*Semi dulce, minerales, roble.

\$ 150 \$ 760

COPA BOTELLA

QUINTA UNIHUE (natural)

Valle de Bio Bio, Chile.

UVA: Pais

*Semi seco, afrutado, cuero.

\$ 160 \$ 680

SP 68 ROSSO (natural)

Sicilia, Italia.

UVA: 70% Frappato 30% Nero D'avola.

*Seco, afrutado, terroso.

\$ 180 \$ 780

DOMAINE CHARNAY (orgánico)

Beaujoulais, Francia.

UVA: Gamay

*Seco, ácido, moras.

\$ 180 \$ 630

FRED PIEMONTE DOC (orgánico)

Piemonte, Italia.

UVA: Barbera

*Seco, ácido, cereza.

\$ 120

TRIBOS ENSAMBLE

Parras de la Fuente, Coahuila.

Uva: Cabernet sauvignon, Cabernet

Franc, Shiraz

*SEMI SECO, AFRUTADO, MORAS

\$ 150 \$ 700

ALIMENTOS

GUAFLES

HECHOS DE MASA MADRE Y FERMENTACIÓN PROLONGADA

	MEDIO	COMPLETO
GUAFFLE TRADICIONAL GUAFFLE CON MANTEQUILLA Y MEZCLA DE MIELES (ABEJA Y AGAVE).	\$ 66	\$ 120
GUAFFLE "MAMA PACHA" GUAFFLE CON CHISPAS DE CHOCOLATE AMARGO "MAMA PACHA", ACOMPAÑADO CON MASCARPONE, NIBS DE CACAO, SAL EN HOJUELA Y ACEITE DE OLIVA.	\$ 102	\$ 185

CRUAFLES

CROISSANT (MASA FEITE) RELLENOS EN FORMA DE GUAFFLE

	MEDIO	COMPLETO
CRUAFLE DE JAMÓN Y QUESILLO DE JAMÓN VIRGINIA ELABORADO EN OAXACA CON QUESILLO ETECO Y SALSA DE TOMATE RIÑÓN RALLADO Y MIX DE HOJAS VERDES.	\$ 110	\$ 200
CRUAFLE DE PESTO CRUAFLE RELLENO DE PESTO Y QUESO LABNEH ELABORADO EN SUCULENTA, ACOMPAÑADO DE SALSA DE TOMATE RIÑÓN RALLADO Y MIX DE HOJAS VERDES.	\$ 70	\$ 125
CRUAFLE DE KIMCHI Y SALAME CRUAFLE RELLENO DE KIMCHI "SUCULENTA", Y SALAME COTTO OAXAQUEÑO, ARUGULA Y UN HUEVO HERVIDO.	\$ 110	\$ 200

CUSTOMIZA TUS GUAFFLES Y CRUAFLES

MASCARPONE / FRUTOS ROJOS / TOCINO / YOGURT

FRESCO

YOGURT TURCO YOGURT TURCO CON FRUTA DE TEMPORADA, GRANOLA Y MIEL DE ABEJA.	\$ 90
YOGURT GRIEGO YOGURT GRIEGO (MÁS FIRME), CON MIEL DE ABEJA, NUEZ Y FRUTA EN ALMIBAR.	\$ 65
ENSALADA DE LA CASA LA YA FAMOSA ENSALADA, HOJAS VERDES, MANZANA, NUEZ ARANDANO Y QUESO DE CABRA ACOMPAÑADO DE UNA VINAGRETA DE MOSTAZA.	\$ 135

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.	\$ 130
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.	\$ 122
PANINI DE TRES QUESOS FOCACCIA DE QUESO CHEDDAR, MENONITA Y QUESILLO CON ACEITUNAS, TOMATE Y CEBOLLA CARAMELIZADA.	\$ 110
PANINI DE JAMÓN Y QUESILLO RELLENO DE JAMÓN DE PAVO Y QUESILLO, CON AGUACATE, CEBOLLA, TOMATE, MOSTAZA Y ADEREZO DE CHIPOTLE.	\$ 110
PANINI DE CARNES FRÍAS RELLENO DE JAMÓN SERRANO Y SALAMI CON TOMATE, CEBOLLA ARÚGULA, QUESO MADURO, AGUACATE Y MOSTAZA.	\$ 140
PANINI DE CHAMPIÑONES RELLENO DE CHAMPIÑONES Y QUESILLO, CON AGUACATE, TOMATE, CEBOLLA, MOSTAZA Y ADEREZO DE CHIPOTLE.	\$ 105

CAFE BOULENC

PANADERÍA

PAN SALADO

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	\$ 105
HOGAZA NUEZ JUMBO	\$ 210
BARRA CENTENO CON SEMILLAS	\$ 110
BARRA CENTENO SIN SEMILLAS	\$ 95
BARRA CENTENO SIN SEMILLAS JUMBO	\$ 180
BARRA INTEGRAL	\$ 80
BAGUETTE	\$ 25
CIABATTA	\$ 14
FOCACCIA	\$ 20
ENGLISH MUFFIN	\$ 25
REBANADA QUICHE ESPINACAS Y QUESO	\$ 45
REBANADA QUICHE JAMÓN Y TOCINO	\$ 50
QUICHE ENTERO ESPINACAS QUESO	\$ 330
QUICHE ENTERO JAMÓN Y TOCINO	\$ 370
CROISSANT FRÍO JAMÓN Y QUESO	\$ 52
CROISSANT FRÍO ESPINACA Y QUESO	\$ 46
PIZZA ROLL CALABAZA	\$ 30
PIZZA ROLL FRIJOL Y CHIPOTLE	\$ 30
PIZZA ROLL TOMATE	\$ 30
PIZZA ROLL PAPA Y ACELGA	\$ 30

PAN DULCE

BRIOCHE / ENRICHED BREADS

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

MASA DANESA / DANISH PASTRY

CROISSANT	\$ 35
CROISSANT DE ALMENDRA	\$ 57
MINI CROISSANT	\$ 18
MINI CROISSANT DE ALMENDRA	\$ 24
CHOCOLATÍN	\$ 42
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	\$ 46
MOÑO DEVONSHIRE	\$ 64

GALLETAS / COOKIES

GALLETA MAMA PACHA	\$ 32
ALFAJOR	\$ 20
BOLSA DE BISCOTTIS	\$ 80
POWER BAR	\$ 25
MARRANITO	\$ 10

PASTELILLOS / CAKES AND MORE...

NARANJA Y MAÍZ	\$ 42
PAN DE ELOTE	\$ 50
BROWNIE	\$ 45
MUFFIN DE PLÁTANO	\$ 25
MUFFIN DE ZANAHORIA Y MANZANA	\$ 28
REBANADA DE PASTEL DE CHOCOLATE	\$ 42
PASTEL DE CHOCOLATE	\$ 380
PASTEL DE ZANAHORIA	\$ 62
FRIAND	\$ 30
POP TART	\$ 37
REBANADA DE BUDÍN	\$ 32
TARTA DE LIMÓN	\$ 84
TARTA DE LIMÓN GRANDE	\$ 400
TARTA DE MANZANA	\$ 74
TARTA DE PERA	\$ 84
MEDOVİK	\$ 220
REBANADA DE MEDOVİK	\$ 30
TARTA DE FRUTOS ROJOS	\$ 94
TARTA DE FRUTOS ROJOS GRANDE	\$ 550