

MENÚ

DESAYUNOS . BREAKFAST



NUESTRA BARRA DE CAFÉ

Espresso (45 ml)	\$49	Flat white (130 ml)	\$62
Cortado/Macchiato (75 ml)	\$51	Chai latte (280 ml)	\$87
Americano (280 ml)	\$50	Dirty chai (280 ml)	\$100
Capuchino (170 ml)	\$62	Matcha latte (280 ml)	\$87
Latte (280 ml)	\$65	Chocolate (280 ml)	\$105
Golden latte (280 ml)	\$79	Moka (280 ml)	\$110
(Cúrcuma, jengibre, pimienta, miel y aceite de coco)		Taro (280 ml)	\$87
Café de refill (290 ml)	\$70		
(Solo un refill por persona de 8 a.m a 2 p.m)			

PREGUNTA POR LOS ORÍGENES DE CAFÉ DISPONIBLES PARA BREW

Chemex (400 ml)	\$85	Aeropress (300 ml)	\$72
V60 (320 ml)	\$72	Prensa francesa (320 ml)	\$72

Café extraordinario + \$20 extra
(88 a 90 puntos) pregunta por disponibilidad

TÉ Y TISANA

Té frío (400 ml) /Caliente (280 ml)	\$60	Tisana fría (400 ml) /Caliente (280 ml)	\$88
(Manzanilla, verde menta, negro, chai, rooiboso jengibre limón)		(Moras, frutos del bosque, frutas tropicales, coco arándano o maracuyá)	

PANADERÍA

Croissant (85 gr)	\$47	Brownie (140 gr)	\$71
Croissant con almendras (85 gr)	\$49	Pay de queso (220 gr)	\$62
Rol de nuez y arándano (130 gr)	\$47	Pay de guayaba (180 gr)	\$62
Chocolatín (110 gr)	\$50	Pan de elote (100 gr)	\$62
Bolita de queso (90 gr)	\$38	Muffin de nutella (140 gr)	\$45
Scone (Chocolate o arándano) (130 gr)	\$42	Pastel de zanahoria (180 gr)	\$75
Crumble de manzana (155 gr)	\$58	(Rebanada)	
Concha (110 gr)	\$39	Pastel de chocolate (180 gr)	\$79
		(Rebanada)	
		Pan de hogaza (850 gr)	\$155

EXTRAS

Leche vegetal \$11

Leche de vaca \$5

Shot de jarabe \$24

(Avellana, Vainilla, Amareto,

Crema irlandesa, Caramelo)

Crema batida \$14

Nuestros platillos se preparan al momento, gracias por su paciencia
Hacemos pasteles y pays personalizados

FRAPPÉ / FRÍO

Frappuccchino (400 ml)	\$110	Cold brew (200 ml)	\$85
Chocolate (400 ml)	\$121	Latte frío (400 ml)	\$92
Chocomilk (400 ml)	\$75	Café frío (400 ml)	\$65
Oreo (400 ml)	\$120	Matcha/Chai /Taro en las rocas (400 ml)	\$115
Moka (400 ml)	\$130	Coffee tonic (250 ml) (Cold brew con agua tónica)	\$75
Chai (400 ml)	\$111	Espresso tonic (250 ml) (Espresso doble con agua tónica)	\$75
Dirty chai (400 ml)	\$128	Malteada (400 ml) (Chocolarte, vainilla y fresa)	\$120
Matcha (400 ml)	\$111		
Taro (400 ml)	\$111		
Afogatto (150 ml)	\$90		

LICUADOS Y JUGOS

Un licuado al día te ayuda a mejorar tu nivel energético y aportan al consumo recomendado de fibra, aceites y vitaminas

Puerto Especial (400 ml) (Naranja, piña, jengibre, espinaca, apio, perejil y cúrcuma)	\$99	Plato de fruta (350 gr) (Yogurt, granola, miel, manzana, papaya, melon, platano, fresa, zarzamora)	\$150
Café (400 ml) (Espresso doble, plátano, avena, miel)	\$99	Taza de avena (300 gr) (Canela, linaza, chia, miel, nuez, arandanos, manzana, arándano, almendra, fresa, zarzamora, flor de jamaica)	\$120
Miramar (400 ml) (Piña, plátano, leche de coco, cúrcuma y semilla de hemp)	\$99	Plato de berrys (280 gr) (Yogurt, granola, miel, fresa, plátano, zarzamora, blue berrys)	\$185
Tzalahua (400 ml) (Naranja, piña, fresa, avena, linaza, miel y cúrcuma)	\$99	Agua del día (400 ml) (Piña, papaya o melón)	\$60
Licuado (400 ml) (Plátano, fresa, papaya o melón)	\$99	Agua de fresa (400 ml)	\$82
Espuma blanca (400 ml) (Plátano, leche de coco, avena, miel, chia, semilla de hemp)	\$99	Jugo naranja (230 ml)	\$43
		Jugo naranja con fresa (400 ml)	\$90

BOWLS

Comenzar el día con un bowl de fruta y super alimentos te brinda la energía necesaria además de estar cargados con altos niveles de antioxidantes y grasas esenciales para ayudar al correcto funcionamiento de nuestro organismo. Los nuestros son frapeados.

Mango bowl (300 ml) (Zarzamora, blueberry, plátano, fresa, coco rallado, semilla de girasol y granola)	\$185	Berry bowl (300 ml) (Zarzamora, blueberry, plátano, fresa, coco rallado, semilla de girasol y granola)	\$185
Yaka bowl (300 ml) (Zarzamora, blueberry, plátano, fresa, coco rallado, semilla de girasol y granola)	\$185	Matcha bowl (300 gr) (Zarzamora, blueberry, plátano, fresa, coco rallado, semilla de girasol y granola)	\$185

Nuestros platillos se preparan al momento, gracias por su paciencia
Hacemos pasteles y pays personalizados

DULCE

El consumo de glucosa nos da energía física y mental.

Una dosis mínima nos ayuda a mantenernos alerta y a concentrarnos mejor.

Waffle sencillo (320 gr) (Mantequilla)	\$115	Molletes dulces (130 gr) (Mantequilla, azúcar y canela)	\$98
Waffle del puerto (420 gr) (Mantequilla, con fruta fresca, plátano, zarzamora, fresa, blueberry)	\$138	Hot cakes (470 gr) (Mantequilla)	\$125
Pan francés del puerto (420 gr) (Costra crujiente de hojuela de maíz, con frutos rojos acompañado de jarabe de coco de Colima)	\$208	Hot cakes del puerto (680 gr) (Blueberry, almendra y miel)	\$135
		Conchas con natas (280 gr)	\$115

SALADO

La calidad de la proteína del huevo es la mejor sobre cualquier alimento, se recomienda comer 3 a 5 piezas por semana, además que aportan vitaminas y minerales de calidad.

Huevos al gusto (200 gr) (Mexicana, jamón, estrellado, revuelto, tocino)	\$119	Omelette 3 ingredientes (300 gr) (Champiñón, calabaza, espinaca, jamón, queso, tomate, cebolla o tocino)	\$126
Huevos del puerto (410 gr) (Huevo revuelto en salsa con pollo y aguacate)	\$141	De cazuela ligeros (330 gr) (Estrellados, calabaza, champiñón, espinaca)	\$130
Chilaquiles rojos (410 gr) (Tortilla de maíz dorada, salsa roja de la casa, cebolla morada, queso, crema, frijoles refritos.)	\$106	De cazuela rancheros (340 gr) (Estrellados, sobre tortilla en salsa roja))	\$130
Chilaquiles colimotes (460 gr) (Tortilla de maíz dorada, huevo revuelto, salsa roja de la casa, cebolla morada, queso, crema y frijoles refritos)	\$128	Lasagna breakfast (460 gr) (Clásico desayuno americano en presentación de lasagna, bañado con jarabes de frutos rojos)	\$208
Desayuno del puerto (340 gr) (Huevo, tocino, hot cakes, jugo de naranja 250 ml y café 220 ml)	\$238	Molletes salados (330 gr) (Pan hecho aquí, frijoles refritos, queso gratinado, servidos con pico de gallo)	\$99
Machaca (200 gr)	\$165	Guisados del día (250 gr)	\$179
Ensalada del puerto (250 gr) (Mix de lechugas, espinaca, fresa, zarzamora, blueberry, queso de cabra, nuez y aderezo de miel y mostaza)	\$206	Tacos de chicharrón (90 gr)	\$179
		Guacamole (250 gr)	\$170
		Hummus (330 gr)	\$120

SÁBADO Y DOMINGO

Orden de tacos de carnitas (330 gr) (3 piezas)	\$120	Extra de carnitas (80 gr)	\$55
--	-------	----------------------------------	------

EXTRAS

Jamón \$22 - Queso \$20 - Berrys/Nutella \$35

Huevo \$19 - Yogurt \$19 - Frutos secos \$18

Pollo \$40 - Aguacate \$35- Tocino \$25

Ensalada \$30 - Hogaza mini \$7

Arrachera \$45 - Camarón \$60

Salmón \$60

Medias órdenes se cobran al 60%

Nuestros platillos se preparan al momento, gracias por su paciencia

Hacemos pasteles y pays personalizados

INFANTIL

Paquete junior (120 gr) (1 hot cake y huevos con jamón)	\$120	Paquete junior con sandwich (1 hot cake y sandwich) (80 gr)	\$126
Waffle sencillo (320 gr)	\$115	Huevos al gusto infantil (120 gr)	\$95
Waffle del puerto (420 gr) (Con fruta fresca)	\$138	Quesadillas (230 gr) (2 pzas)	\$78
Chocomilk (400 ml)	\$79		

CON PAN

La masa madre es un fermentado natural compuesto de agua y harina de trigo sin ningún tipo de levadura añadido. Es una técnica de fermentación muy antigua, por su naturaleza es digerido con mayor facilidad y aporta más nutrientes

Bagel de salmón (400 gr)	\$210	Tostado de aguacate (220 gr) (Aguacate, pepino, jitomate, sal de mar, pimienta, aceite de olivo, albahaca)	\$129
Bagel breakfast (400 gr) (Bagel con huevo, tocino, salsa tártara, lechuga, jitomate, acompañado con ensalada)	\$175	Wrap mar y tierra (160 gr) (Tortilla de harina, camarón y arrachera, mix de quesos, cebolla morada, lechuga y aderezo chipotle)	\$195
Bagel de queso y pavo (400 gr)	\$120	Wrap de arrachera (240 gr) (Tortilla de harina, arrachera, pico de gallo, mix de quesos, dip de chipotle, cebolla morada y aguacate.)	\$156
Baguette de pollo (323 gr)	\$170	Wrap mediterráneo (170 gr) (Tortilla de harina, hummus, pollo, jitomate cherry, arúgula, aceituna negra, pepino, aceite de oliva y queso de cabra.)	\$175
Baguette de camarón (420 gr)	\$206		
Baguette de verdes (240 gr)	\$120		
Tostado de Hummus (220 gr)	\$110		

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Agua natural (600 ml)	\$30	Limonada del puerto (400 ml)	\$75
Refresco (355 ml) (Coca cola, coca cola light, coca cola zero, sprite, fanta, manzana, fresca, mineral peñafield)	\$42	Pepinada frappé (400 ml)	\$79
Agua mineral lahar (500 ml)	\$85	Berrynada frappé (400 ml)	\$80
Topochico (355 ml)	\$52	Mangonada frappé (400 ml)	\$80
Agua tónica (296 ml)	\$50	Piñada (400 ml)	\$80
Limonada (Mineral o natural) (400 ml)	\$58	Rusa (400 ml)	\$55
Naranjada (Mineral o natural) (400 ml)	\$58	Soda italiana (400 ml) (Manzana verde, frutos rojos y lavanda con perlas explosivas)	\$72
Limonada de moras (400 ml)	\$75		



Agrega perlas explosivas a tus bebidas: sabor durazno, lichi, maracuyá, fresa o mora por \$18



EXTRAS

Jamón \$22 - Queso \$20 - Berrys/Nutella \$35
 Huevo \$19 - Yogurt \$19 - Frutos secos \$18
 Pollo \$40 - Aguacate \$35 - Tocino \$25
 Ensalada \$30 - Hogaza mini \$7
 Arrachera \$45 - Camarón \$60
 Salmón \$60

Medias órdenes se cobran al 60%

Nuestros platillos se preparan al momento, gracias por su paciencia

Hacemos pasteles y pays personalizados

COCTELERÍA Y DESTILADOS

Clericot (380 ml)	\$125	Copa de mezcal Zanate (60 ml)	\$100
Carajillo (250 ml)	\$180	Copa de mezcal Chacolo (60 ml)	\$170
Carajillo azteca (250 ml)	\$180	Copa de mezcal Oaxaca (60 ml)	\$170
(Espresso con shot de licor de maíz)	\$135	Copa Tequila 7 leguas (60 ml)	\$130
Margarita (250 ml)	\$133	Copa Tequila Herradura	\$170
Mimosa (200 ml)	\$145	cristalino (60 ml)	
Gin en la playa (250 ml)	\$145	Copa vino tinto Casa	\$190
Gin del bosque (250 ml)	\$162	Madero 3V (250 ml)	
Piña colada (250 ml)	\$141	Copa vino blanco Casa	\$175
Mezcaladas (250 ml)	\$142	Madero 2V (250 ml)	
(Sabor tamarindo o maracuyá)		Copa vino tinto L.A. Cetto (250 ml)	\$130
Mezcalita de nadie (250 ml)			
(Base de mezcal con piña, maracuyá y licor de naranja)			

CERVEZA

Modelo especial (355 ml)	\$75	Lunada (355 ml)	\$80
Negra modelo (355 ml)	\$80	Bahía (355 ml)	\$80
Colimita (355ml)	\$80	Costera (355 ml)	\$80
Cayaco (355 ml)	\$80	Caleta (355 ml)	\$80
Piedra lisa (355 ml)	\$80		
Vaso michelado (150 ml)	\$39		
Vaso chelado (110 ml)	\$35		

Medias órdenes se cobran al 60%

Nuestros platillos se preparan al momento, gracias por su paciencia

Hacemos pasteles y pays personalizados

CAFÉ DE ESPECIALIDAD MEXICANO CERCA DEL VOLCÁN DE FUEGO