

PUERTO CAFÉ Roasters

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) (Cúrcuma, jengibre, pimienta, miel y aceite de coco)	\$79	Moka (280 ml)	\$110
		Taro (280 ml)	\$87

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

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) (Rebanada)	\$75
Crumble de manzana (155 gr)	\$58	Pastel de chocolate (180 gr) (Rebanada)	\$79
Concha (110 gr)	\$39	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 con agua tónica)	\$75
Dirty chai (400 ml)	\$128	Afogatto (150 ml)	\$90
Matcha (400 ml)	\$111		
Taro (400 ml)	\$111		

ENTRADAS Y ENSALADA

Hummus (330 gr)	\$120	Tostado de hummus (220 gr)	\$110
Guacamole (220 gr)	\$170	Tostado de aguacate (220 gr) (Aguacate, pepino, jitomate, sal de mar, pimienta, aceite de olivo, albahaca)	\$129
Ensalada del puerto (250 gr) (Mix de lechugas, espinaca, fresa, zarzamora, blueberry, queso de cabra, nuez y aderezo de miel y mostaza)	\$206		

PASTAS

Lasagna ragú (490 gr)	\$213	Pasta del puerto (333 gr)	\$252
-----------------------	-------	---------------------------	-------

PIZZAS

Pepperoni (855 gr)	\$199	Camarón (855 gr)	\$280
Hawaiana (855 gr)	\$215	Vegetales (855 gr)	\$215
Margarita (855 gr)	\$215	Jamón serrano (855 gr)	\$280

HAMBURGUESAS

HECHAS CON PAN TIPO BRIOCHE QUE HORNEAMOS AQUÍ

Clásica (378 gr) (Carne de res, queso cheddar, jitomate, cebolla, lechuga y jalapeños, acompañado con pepinillos y papas fritas) (Doble carne + \$45)	\$210	Camarón (260 gr) (Camarones salteados, queso cheddar, jitomate, cebolla, lechuga y jalapeños, acompañado con pepinillos y papas fritas)	\$255
Pollo (410 gr) (Pechuga de pollo, queso cheddar, jitomate, cebolla, lechuga y jalapeños, acompañado con pepinillos y papas fritas)	\$206		

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

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

BEBIDAS SIN ALCOHOL

Agua natural (600 ml)	\$30	Limonada del puerto (400 ml)	\$75
Refresco (355 ml)	\$42	Pepinada frappé (400 ml)	\$79
(Coca cola, coca cola light, coca cola zero, sprite, fanta, manzana, fresca, mineral peñaflor)		Berrynada frappé (400 ml)	\$80
Agua mineral lahar (500 ml)	\$85	Mangonada frappé (400 ml)	\$80
Topochico (355 ml)	\$52	Piñada (400 ml)	\$80
Agua tónica (296 ml)	\$50	Rusa (400 ml)	\$55
Limonada (Mineral o natural) (400 ml)	\$58	Soda italiana (400 ml)	\$72
Naranjada (Mineral o natural) (400 ml)	\$58	(Manzana verde, frutos rojos y lavanda con perlas explosivas)	
Limonada de moras (400 ml)	\$75	Agua del día (400 ml)	\$60
		(Piña, Papaya o Melón)	
		Agua de fresa (400 ml)	\$82



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



CERVEZA

Modelo especial (355 ml)	\$75	Lunada (355 ml)	\$80
Negra modelo (355 ml)	\$80	Bahía (355 ml)	\$80
Colimita (355 ml)	\$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		

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

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