

# Bebidas

## Café

Prueba el mejor café de altura mexicano Solemnus Supremo Specialty - Veracruz

	4 oz	12 oz	16 oz
Espresso	\$30		
Capuchino		\$35	\$39
Late		\$35	\$39
Americano		\$30	\$36
Té y Tizanas			
Té Negro con especias		\$40	\$49
Te Verde con menta			
Tizana de flores			

Tipos de Leche: Entera, Deslactosada, Almendras (+\$5), Coco (+\$5)

Endulzante: Azúcar Blanca, Morena, Stevia, Splenda, Miel orgánica en Polvo (+\$5)

## Frigobar

Listas para abrir...nuestras bebidas se envían a 2°C

Jugos Naturales 500ml	Naranja Toronja Mimosa <small>(Jugo 500 ml + 355 ml vino espumoso)</small>	\$25 \$25 \$110
Sodas Lata 355	Coca Cola Coca Cola Light Coca Cola <small>Sin Azúcar</small> Mundet (Manzana) Sprite	\$16
Velvet Premium Sodas Aguas mineralizadas con fruta 100% natural	Guanábana Maracuyá Pomelo	\$35
San Pellegrino Lata 355	Limonata Aranciata Clementina	\$19
Sparkling Waters	Perrier San Pellegrino	\$18 \$31
Cerveza	Corona Victoria Modelo Especial (Lata) Negra Modelo Stella Artois Bud Light	\$19 \$19 \$22 \$22 \$27 \$19
Cerveza Artesanal Colima	Cayaco - Lager Páramo - Pale Ale Piedra Lisa - IPA Ticus - Porter	\$55 \$58 \$58 \$60

# A | L | A | C | E | N | A

Gourmet Store & Private Chef

## Alimentos

Preparados al momento con ingredientes de alta calidad y pan artesanal

Tipos de Pan: *Baguette Rústica, Baguette Suave, Ciabatta*

Jamón Serrano	Jamón Serrano (español), tomate deshidratado, higos caramelizados, arúgala y queso Camembert (francés), con aderezo de jengibre y serrano.	\$125
Lomo Embuchado	Lomo embuchado, cebolla caramelizada, tomate, lechuga Frishie, queso Mahón (español) y aderezo de Chimichurri.	\$105
Pavo	Pechuga de pavo ahumada, láminas de aguacate, polvo de aceituna negra, espinaca, queso Morbier (francés) y emulsión de chimichurri.	\$105
Cheeses	Queso Emmental (francés), queso Comtê (francés), queso Morbier (francés) uva verde, almendra tostada, láminas de aguacate y aderezo de tocino-chipotle.	\$110
Pastrami	Láminas de pastrami, lechuga sangría, pepinillo encurtido, tomate deshidratado, pimiento asado, queso Emmental (francés) y aceite de chorizo.	\$105
Fresh tuna	Láminas de atún fresco marinado en salsa Ponzu (soya), pepino y tomate fresco, mix de lechugas, cebollin y mango spicy.	\$ 90
Capresse	Tomate bola y albahaca sobre Mozzarella bufala, mix de lechugas y aderezo de albahaca y piñón.	\$ 85

Guarniciones a escoger: **Crudités** (apio, jicama y zanahoria) ó **Rösti** (Tortilla de papá y mantequilla horneada)

## Combos

*Elige tu Sándwich...*

Café

Pan Dulce

Jugo

Mimosa

Refresco

+30

+10

+20

+100

+12

## Charcutería por gramaje

Arma tu tabla de quesos y carnes frías de 50gr. en 50gr.

### Quesos

	Descripción
<b>Morbier Francés</b>	Sabor: Fuerte y permanente Olor: Intenso a heno y levadura Textura: Mantequillosa y untable
<b>Emmental Francés</b>	Sabor: Parecido a la nuez Olor: Aroma suave Textura: Suave y corteza dura
<b>Mahon Español</b>	Sabor: Mantequilloso ligeramente salado Textura: Suave y corteza forme Queso Semicurado de color naranja
<b>Idiazabal Suizo</b>	Sabor: Persistente y equilibrado Olor: Penetrante Textura: Compacto y algunas veces grumoso
<b>Comté Francés</b>	Sabor: Variable, Frutales en verano y nuez en invierno Olor: Intenso por la maduración Textura: Flexible y corteza firme

### Carnes Frías

<b>Chorizo Ibérico Bellota Español</b>	Sabor: Un tanto picante y especiado Olor: Fundamentalmente a condimentos Textura: Compacta, firme y bien ligada
<b>Chorizo Extra Español</b>	Sabor: Agradable Olor: Ligero Textura: Lisa y homogénea
<b>Jamón Serrano Español</b>	Sabor: Intenso con toques salados Olor: Neutro y agradable Textura: Homogéneo, poco fibrosa
<b>Lomo Embuchado Español</b>	Sabor: Agradable Olor: Neutro Textura: Firme y compacta suave
<b>Salchichón Vela Español</b>	Sabor: Especiado Olor: Fundamentalmente a condimentos Textura: Compacta, firme y bien ligada

## Panadería

*Horneamos pan todos los días*

### Salados

Baguette Rústico 55cm	\$24
Ciabatta	\$16
Bollo Ajonjolí Negro	\$12
Pan de caja integral (con 7 Granos)	\$60

### Dulces

Cuernito	\$18
Orejas (Hojaldre)	\$14
Banderillas (Hojaldre)	\$14
Bisquet	\$18
Panque Plátano	\$110

## Vinos Blancos

Terranoble	Sauvignon Blanc	Chile	\$250
Kul	Chardonnay	México	\$600
Alta Vista Premium	Torrontés	Argentina	\$480
Villa Sandi	Pinot Grigio	Italia	\$300
Santa Cristina	Grecgetto,Procanico	Italia	\$350
Villa Antinori	Trebbiano,Malvasia, Pinot Grigio,Riesling	Italia	\$450
Elena Walch	Müller Thurgau	Italia	\$550

## Vino Rosado

Alta Vista Rosé	Malbec	Argentina	\$310
-----------------	--------	-----------	-------

## Vinos Tintos

Montepulciano	Montepulciano	Italia	\$250
Elena Walch Selezione	Pinot Noir	Italia	\$680
Villa Sandi	Merlot	Italia	\$450
Alta Vista Premium	Malbec	Argentina	\$500
Alta Vista	Cabernet Sauvignon	Italia	\$310
Santa Cristina	Chianti DOCG Superiore	Argentina	\$500
Vino de la Reina	Sangiovese	México	\$350
MontGras Quatro Reserva	Cabernet, Syrah, Carmenere, Malbec	Chile	\$550

## Espumosos & Champagne

Vila Sandi	Proseco	Italia	\$350
Lagiosa	Moscato	Italia	\$245
Moët & Chandon	Imperia l Brut	Francia	\$950
Moët & Chandon	Brut	Francia	\$1050
Charles Eliner	Champagne	Francia	\$1400