



BARRA DE ESPRESSO



Espresso 30ml	\$49
Americano 180ml 30ml de espresso, 150ml de agua.	\$53
Cortado Clemente 150ml  30ml de espresso, 120ml de leche.	\$61
Flat White 170ml 30ml de espresso, 140ml de leche.	\$67
Cappuccino 165ml 15ml de espresso, 150ml de leche.	\$62
Latte 195ml 15ml de espresso, 180ml de leche.	\$64
Espresso Tonic 230ml 30ml de espresso, 200ml agua tónica.	\$84

CHOCOLATE

Mezcla de cacao, almendra, canela y azúcar.

Con Agua 230ml	\$79
Con Leche 230ml	\$83
Moca 230ml Shot de espresso + chocolate.	\$91

Leche: Entera | Light
Leche de Avena +\$11

Extras

- Shot de café 30ml +\$21
- Leche 60ml +\$13
- Frío +\$7

 Nuestra receta



* El gramaje es aproximado y es del producto total.
* El precio incluye 16% de IVA. Precios expresados en moneda nacional mexicana.

TÉS & MEZCLAS 300ml / 3-7 min \$66

Earl Grey  Té negro con esencia de bergamota.

Milk Oolong 
Té Oolong de Taiwán; con ligeras notas lácticas.

Masala Chai Negro 
Té negro, canela, cardamomo, clavo,
pimienta negra y jengibre.

Tokyo Toffee 
Té verde, arroz tostado, trozos de caramelo,
palomitas de arroz, rosa mosqueta.

Black Unicorn 
Té negro, moras, flor de azahar y caléndula.

Flores
Manzanilla, lavanda, manzana y vainilla.

CON LECHE 230ml

Leche Entera | Light
Leche de Avena +\$11

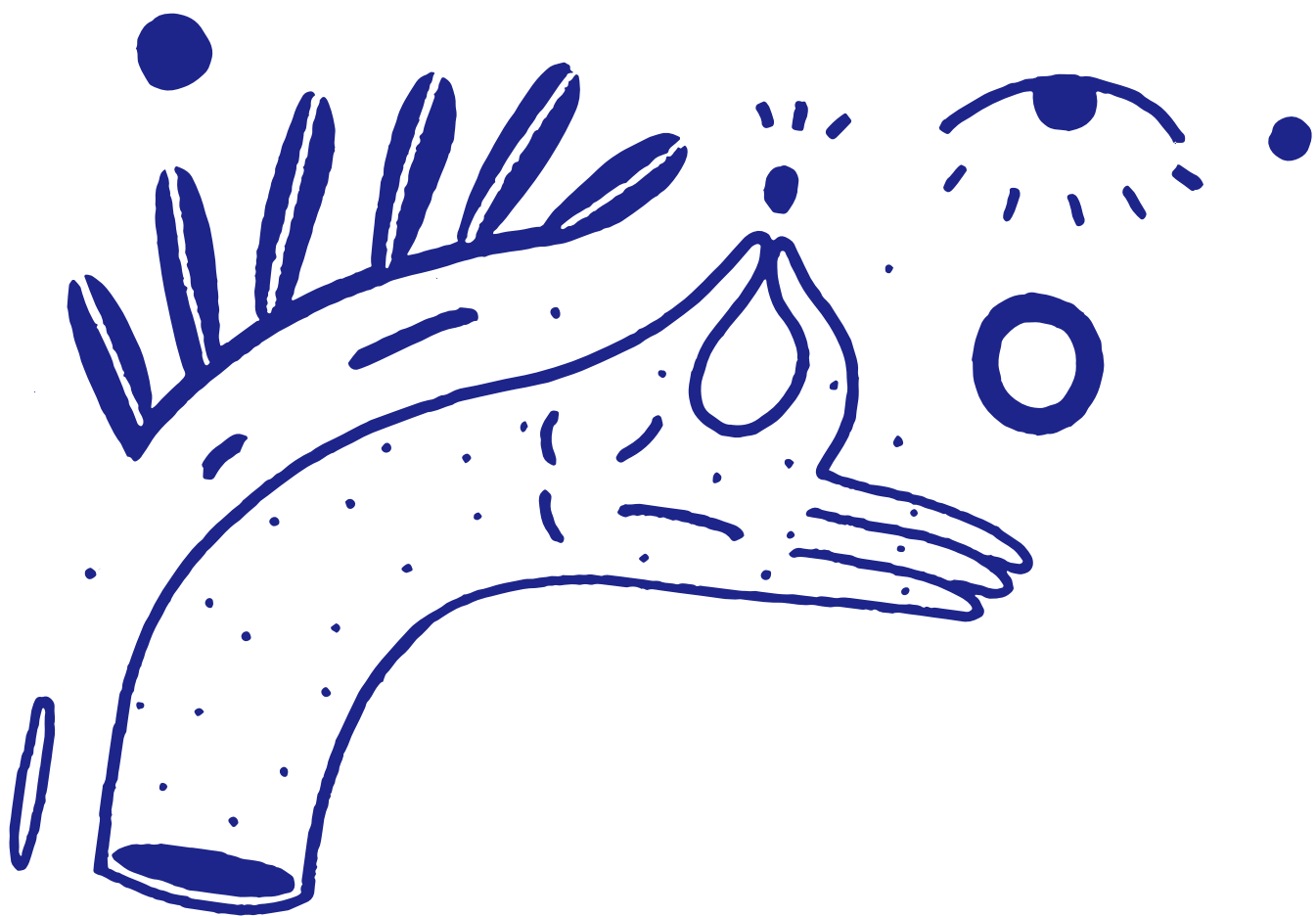
Leche Dorada  \$80
Cúrcuma, cardamomo, canela, pimienta
y leche de avena.

Matcha Latte  \$80
Té verde molido en molino de piedra.
Origen: Japón

Chai Latte  \$85
Masala chai negro con azúcar infusionado
en leche de avena.

 Con cafeína
 Nuestra receta

* El gramaje es aproximado y es del producto total.
* El precio incluye 16% de IVA. Precios expresados en moneda nacional mexicana.



BEBIDAS FRESQUITAS

Naranjito 260ml 	\$80
<i>Kombucha, jugo, cúrcuma y agua tónica.</i>	
Kombucha Pezgallo 350ml	\$65
<i>Lúpulo / Sabor de temporada.</i>	
Limonada Jengibre & Miel 300ml	\$77
Jugo de Naranja 230ml	\$40
Agua Mineral 335ml	\$49
Cold Brew 260ml	\$72
Cold Brew con Leche 260ml	\$82
Matcha Frío 260ml	\$85
<i>Matcha con leche de avena.</i>	
Yaleh 250ml 	\$76
<i>Bebida fría de tahini, canela y leche de avena.</i>	
Armando Manzanilla 260ml 	\$73
<i>Bebida fría de manzanilla infusionada con leche de avena.</i>	

 Nuestra receta

* El gramaje es aproximado y es del producto total.

* El precio incluye 16% de IVA. Precios expresados en moneda nacional mexicana.



DESAYUNO

Clementín 180g \$99
Masa hojaldrada rellena de queso gruyere, queso gouda, papa y pimientos rostizados.

Quiche 160g \$99
Rebanada de tarta salada hecha a base de huevo con verduras horneadas y queso gouda.

Molletes 180g \$74
Torta de agua, frijoles refritos y queso gouda, con pico de gallo.

Croissant de Queso y Arúgula 160g \$93
Croissant, queso gouda y arúgula.

FRUTA

Fruta + Granola 🌿 210g \$86
Plato de fruta de temporada con granola casera y cacahuates con chocolate semi amargo.

Overnight Oats 🌿 230g \$80
Avena orgánica hidratada con leche de avena, servida con mermelada de durazno, mango y piña, y crumble de coco con almendras.

Bowl Clemente 280g \$87
Yogurt con fruta de temporada, granola casera y miel.

Bowl Frutos Rojos 260g \$95
Yogurt con frutos del bosque y plátano, crumble de coco con almendras, cacahuates con chocolate semi amargo y miel.



PAN DULCE

Galletas 90g \$57
Pregunta por los sabores.

Cuernito de Higo 🌿 120g \$73
Acompañado de mermelada de durazno, mango y piña.

Chocolatín 90g \$67

Croissant 80g \$59
Extra de mermelada y mantequilla +\$19

Croissant con Almendras 215g \$77
Croissant relleno de frangipane (crema de almendras).

POSTRES

Helado Artesanal 90g \$70
Vainilla / Sabor de temporada

Affogato 90g \$90
Shot de espresso + helado artesanal de vainilla.

Cheesecake de Maracuyá 230g \$110
Base de chocolate con crema de queso y maracuyá.

Tarta Vasca 230g \$115
Tarta cremosa de queso originaria de la región de San Sebastián, en el País Vasco, España.

* El gramaje es aproximado y es del producto total.
* El precio incluye 16% de IVA. Precios expresados en moneda nacional mexicana.

 **Vegano**

TOSTAS 135g

(Pan de hogaza tostado)

Betabel  \$85
Hummus de betabel, láminas de pepino, germinados y semillas tostadas.

Ricotta \$85
Queso ricotta, jitomate cherry, albahaca y reducción de balsámico.

Hummus  \$85
Hummus, zanahoria y calabacita rostizados con un toque de pimentón dulce y espinaca.

Hongos \$85
Mezcla de hongos, queso de cabra y pesto de jitomate deshidratado.

Cacahuete  \$90
Crema de cacahuete, plátano, frutos del bosque, cacahuates con chocolate semi amargo y chía.

Del Bosque \$90
Queso ricotta, frutos del bosque nuez y miel.



ENTRADAS y ENSALADAS

Hummus 70g \$87
Hummus natural con aceite de oliva y za’atar.

Fiesta de Hummus 90g \$97
Hummus natural, de jitomate deshidratado y de betabel, acompañado de pepino y zanahoria.

Ensalada Mediterránea 370g \$150
Couscous, jitomate, pepino, arúgula, mezcla de hojas, hummus y aceite de olivo.

**Los platillos se acompañan con pan lavash.*



Si tienes alguna alergia háznoslo saber.
Para llevar +\$7

 **Vegano**

* El gramaje es aproximado y es del producto total.
* El precio incluye 16% de IVA. Precios expresados en moneda nacional mexicana.

SANDWICHITOS

Fermina

 165g

\$110

Hummus de betabel, pepino, cacahuates picositos, sauerkraut (col fermentada), mezcla de hojas y germinados.

Catalán

 165g

\$93

Queso gouda y salsa de tomàquet (de tomate y ajo).

Tina

 210g

\$93

Queso gouda gratinado y cebollas caramelizadas.

SÁNDWICHES 235g

Antonieta



\$148

Hummus de jitomate deshidratado, pepino, arúgula y reducción de balsámico.

Bernardeta



\$148

Mezcla de hongos con jitomate, hummus natural y mezcla de hojas.

Cosme

\$160

Queso brie, queso gouda, pesto, miel y espinaca.

Magdaleno

\$175

Roast beef, queso gouda, cebolla caramelizada, mostaza dulce y pepinillos.



Guarniciones

 +\$17

Fruta de temporada

Chips de malanga

Ensalada

Si tienes alguna
alergia háznoslo
saber.

Para llevar +\$7

 Vegano



* El gramaje es aproximado y es del producto total.

* El precio incluye 16% de IVA. Precios expresados en moneda nacional mexicana.