

COFFEE & SNACK DELI

Abierto: martes, miércoles, jueves y viernes

Open: Tuesday, Wednesday, Thursday and Friday

9:30 am – 3:30 pm

Bienvenidos! Welcome!

Nuestros platos son preparados con ingredientes frescos, de temporada, idealmente orgánicos y sobre todo mucho cariño.

Our dishes are prepared with fresh, local and seasonally ingredients, preferably organic and with lots of love!

To start for Breakfast...

Viennoiserie 26

Croissant, pain au chocolat, pain aux raisins

Fruta fresca | Fresh Fruit Mix 42

Copa de granola | Home Made Granola 52

Yogurt natural, frutos rojos y miel de agave orgánico

Natural yogurt, red berries, organic agave honey

Burritos | Breakfast Burritos 68

Tortillas de harina rellanas con omelette, queso manchego y el ingrediente de su elección: Machaca / tomate y cebolla / jamón & champiñones

Servido con salsa mexicana y guacamole

Flour tortillas filled with scrambled organic eggs, manchego cheese and your favorite ingredient: Dried beef / tomatoes & onions / ham & mushrooms

Served with Mexican salsa and guacamole

Bagel de queso crema con salmón con cebolla y alcaparras 82

Cream cheese and salmon bagel with onion and capers

For all day...

Ensalada de espinaca, nuez caramelizada, arándanos, aderezo balsámico <i>Spinach salad, caramelized walnut, cranberries, balsamic dressing</i>	58
Helado de queso de cabra con higo negro <i>Goat cheese ice cream with black fig</i>	extra 25
Ensalada Griega <i>Greek Salad</i>	62
Tomate, queso feta, cebolla morada, aceitunas negras, chile güero <i>Tomato, feta cheese, onions, black olives, güero chile, oregano vinaigrette</i>	
Rollo Thai vegetariano con un aderezo de tamarindo <i>Vegetable Thai wrap with tamarind dip</i>	55
Quiche vegetariana con brocoli y queso Gruyère , ensalada verde <i>Vegetarian quiche with broccoli and Gruyère cheese, green salad</i>	64
Quesadillas con queso gouda . Guacamole y totopos <i>Gouda cheese quesadillas. Guacamole y totopos</i>	58
Croque Monsieur	64
Pan de molde casero, jamón, queso Emmental – asado a la plancha <i>Grilled ham and Emmental cheese sandwich</i>	
Hamburguesa de camarón <i>Shrimp Hamburger</i>	99
Pan casero con ajonjolí, chips de plátano macho, mayonesa de chipotle <i>Homemade bread with sesame seeds, banana chips, chipotle mayonaise</i>	
Panini de Mozzarella <i>Mozarella Pannini</i>	82
Mozzarella, tomate, pesto, albahaca, jalapeño, aderezo de chipotle <i>Mozzarella cheese, tomato, pesto pesto, basil, jalapeño, chipotle sauce</i>	
Panini vegetariano <i>Vegetarian Pannini</i>	76
Pimiento morrón, berenjena, lechuga, aderezo pesto, queso parmesano, chile jalapeño <i>Roasted bell peppers, roasted eggplant, letuce, pesto dressing shaved parmesan cheese and jalapeños</i>	

To indulge...

Pasteles, postres, helados y nieves hechas en casa

Cakes, desserts, ice cream and sorbets are home made

Pastel de Chocolate Oscuro | *Dark Chocolate Cake* 72

Nieve de maracuyá | *Passion fruit sorbet*

Crème brûlée de cardamomo | *Green cardamom crème brûlée* 62

Helado de pistache | *Pistachio ice cream*

Vacherin glacé 58

Meringue italiano, helado de vainilla, nieve de frambuesa
Italian meringue, vanilla ice cream, raspberry sorbet

Degustación de helados y nieves | *Ice cream and sorbet tasting*

5 mini scoops 75 **7 mini scoop** 105 **9 mini scoops** 135

Creaciones heladas de la casa | *Signature Ice Cream Desserts* 99

Spectacular Chocolate Surprise

Chocolate ice cream + candied lemon jelly + caramelized black pepper
Helado de chocolate + jalea de limón real confitado + pimienta negra caramelizada

Ginger Lover

Ginger ice cream + candied ginger + orange flavored almond biscuit
Helado de jengibre + jengibre confitado + teja de almendra con naranja

Japanese Delight

Wasabi ice cream + caramelized wakame seaweed + green tea tuile
Helado de wasabi + alga wakame caramelizada + teja de té verde

Mexican Delight

Lime Sorbet + cucumber and serrano chili jelly + toasted celery tagliatelle
Nieve de limón + jalea de pepino y chile serrano + tagliatelle de apio tostado

BEBIDAS / BEVERAGES

Cafés | Coffees *

taza 10 oz. / to go 12 oz.

Espresso	Single / Double	30 / 45
Espresso Macchiato		35
Americano		35
Latte		42
Cappuccino		46
Brève		52
Matcha Latte		48
Chai Latte		42
Caramelo Machiato		58
Tés & infusiones / Teas & infusions		42
Afogato	espresso +vanilla ice cream	55

* Organic Arabica coffee, grown and harvested in the Jalisco State, roasted in Puerto Vallarta.

Bebidas frías y heladas

Cold and frozen drinks

Terraza 12 oz. / to go 16 oz.

Café frío	Iced Coffee	42
Latte frío	Iced Latte	48
Mocha frío	Iced Mocha	52
Té frío	Iced tea	38
Smoothies	(prepared with agave honey)	60
	Mango / Strawberry / Redberries	
Frappés	(prepared with a shot of fresh Espresso)	62
	Cappuccino / Vanilla / Mocha / Caramelo	

Jugos frescos | Freshly

pressed or squeezed juices

Terraza 12 oz. / to go 16 oz.

Naranja	Orange	36
Toronja	Grapefruit	42
Zanahoria	Carrot	48
Zanahoria, Betavel, Jengibre	Carrot, Beet, Ginger	58
Manzana, Jengibre	Apple, Ginger	56
Espinaca, Piña, Apio	Spinach, Pineapple, Celery	62
Jugo verde	Green Juice	60

naranja, apio, piña, cilantro, miel agave | orange, pineapple, celery, coriander, agave honey