NUESTRO MENÚ

En local local el ingrediente secreto es nuestro servicio.

BUENOS DÍAS:

Lunes a Viernes de 7 am a 12 pm

WAFFLES

*Con salsa de cajeta, lechera, nutella o miel maple.

Naturales
$89

Chocolate
Relleno de chocolate semi-amargo
$101

Plátano
Relleno de platano
$101

Plátano con Frutos rojos
Relleno de platano, blueberries, fresa y frambuesa
$104

Frutos Rojos
Relleno de blueberries, fresa y frambuesa
$104

Pan Frances
$65

JUGOS NATURALES

Naranja
$37

Antigripal
Jugo de naranja, guayaba, limón y miel
$63

Verde
Jugo de naranja, nopal, espinaca, apio y piña
$63

ALL DAY:

Lunes a viernes de 7 am a 8 pm / Sábado de 9 am a 2pm

Fruta del dia
Frutas de temporada recién cortadas
$60

Pudín de avena organica con leche de coco, crema de cacahuate y chocolate semiamargo
$59

Pudín de Chia
Chia hidratada en leche de coco con durazno
$59

Manzana con yogurt, miel y granola
$63

HUEVOS

Todos acompañados con frijoles refritos con epazote y queso panela rallado.

Omelette Centro
Con pechuga de pavo, queso manchego y salsa verde o roja.
$101

Omelette Centro sólo claras
Con pechuga de pavo, queso manchego y salsa verde o roja.
$106

Huevos a la Jardinera con huevo entero
Huevo revuelto a la jardinera, calabaza, zanahoria, espinaca con queso de cabra.
$101

Huevos a la Jardinera solo claras
$106

Omelette de Champiñón con salsa de poblano
$106

Huevos revueltos al gusto
Pechuga de pavo, a la mexicana, salchicha, tocino o chorizo.
$89

Huevos Rancheros
Huevos estrellados sobre tortillas fritas, bañados en salsa ranchera.
$89

Huevos Divorciados
Huevos estrellados bañados en salsa roja y verde.
$89

ENCHILADAS

Enchiladas verdes o rojas
Rellenas de pollo o queso panela, en salsa verde o roja, crema y queso fresco
$101

Enchiladas Suizas
Rellenas de pollo o queso panela , en salsa verde cremosa y queso manchego gratinado.
$106

Enfrijoladas Veracruzanas
Rellenas de huevo a la mexicana, en salsa de frijol, con chorizo, crema y queso fresco.
$106

Enchiladas de verduras al grill
Rellenas de verduras al grill, espinaca, calabaza, pimientos y zanahoria, en salsa verde o salsa roja
$89

Enchiladas de mole almendrado
Rellenas de pollo, mole artesanal almendrado, crema y queso fresco
$106

CHILAQUILES

* Totopos de maíz hechos en casa, con queso panela rallado y crema

Verdes, rojos o divorciados naturales
En salsa verde, roja o divorciados
$85

Con pollo o huevo
En salsa verde, roja o divorciados con pollo deshebrado o huevo al gusto.
$98

Naturales con mole almendrado
Bañados en mole artesanal almendrado.
$102

Con mole y pollo
Bañados en mole artesanal almendrado, acompañados de pollo desherbado
$105

Con arrachera
En salsa verde, roja o mole artesanal almendrado acompañado de arrachera
$117

Verdes con nopal y queso cabra
$123

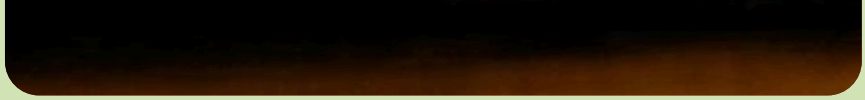
SINCRONIZADAS

Sincronizadas (2piezas)
Rellenas de jamón de pechuga de pavo y queso Oaxaca, acompañadas de salsa mexicana.
$82

QUESADILLAS

Quesadillas (4pzas)
Rellenas de queso Oaxaca, con tortilla de harina o maíz.
$82

MOLLETES (4 PZAS)



* Todos con frijoles refritos con epazote, queso manchego gratinado y acompañados con salsa de pico de gallo

Naturales
$94

Con chorizo, tocino o pechuga de pavo.
Con el ingrediente de tu elección, con salsa roja, verde o divorciados
$95

Con chilaquiles
Con salsa roja o verde.
$94

Con pollo desherbado
$105

Chilaquiles de mole
Con mole artesanal almendrado
$94

Chilaquiles con pollo y mole
$106

SANDWICH

* En pan blanco o integral

Pollo
Aderezo de miel mostaza, pollo al grill, queso panela, lechuga y jitomate.
$101

Pechuga de pavo
Pechuga de pavo, mayonesa chipotle, tocino, queso manchego, lechuga y jitomate.
$94

Grilled Cheese
Queso Oaxaca, panela, manchego, mayonesa, lechuga y jitomate.
$94

Light
$89

PANINIS

* En pan chapata blanco recién horneado

Pierna española
Pierna ahumada, queso Oaxaca, mayonesa, frijoles refritos, lechuga, jitomate y aguacate.
$106

Deli
Mayonesa Chipotle, pechuga de pavo, queso manchego, lechuga y jitomate.
$102

Light
Verduras al vapor, espinaca, calabaza, pesto, lechuga y jitomate.

$89

Milanesa
Pechuga de pollo empanizada, lechuga, jitomate y mayonesa.
$117

Pastor
Carne al pastor con piña, mayonesa, lechuga y jitomate.
$117

Pollo Asado
Pechuga de pollo asada, lechuga, jitomate y mayonesa.
$117

CREPAS

Crepa de jamón con queso
$94

Crepas Suizas rellenas de pollo
$94

Crepas de plátano con cajeta
$89

Crepas de fresa con nutella
$89

Crepas Poblanas rellenas de pollo
$94

POSTRES

* De nuestra repostería

Galletas artesanales
Galleta de avena, amaranto y arandano.
$42

Muffins
Muffin de plátano con cubierta de chocolate semiamargo.
$51

Gelatinas
Mango, Capuchino y Mazapán.
$43

LICUADOS (16OZ)

*leche entera, deslactosada, light, deslactosada light, soya, almendra o coco.

Sencillo (1 ingrediente)
Fresa, plátano, chocolate, mango
$59

Combinado (2 ingredientes)
Fresa, platano, chocolate, mango
$71

Smoothie
Frutos rojos, mango, fresa.
$70

BUENAS TARDES:

Lunes a viernes de 12:30 pm a 8 pm.

Pregunta por nuestras sugerencias del día de Lunes a Viernes.

Barra de Ensalada DIY (12:30 a 6pm)
Incluye tres toppings y un aderezo a elegir
$106

Consomé de pollo
Caldo de pollo acompañado de verduras, calabaza y zanahoria, pollo deshebrado, aguacate, aromatizado de cilantro.
CH: $71 – **GDE**: $130

Sopa de tortilla
Juliana de tortilla, acompañada de cubos de aguacate y chile pasilla frito.
$71

Arroz de la casa
Arroz del dia acompañado de verduras.
$48

Nuggets de pollo (6pzas)
Con salsa agridulce de mango habanero hecha en casa.
$82

Lasaña Boloñesa
Rellena de sirloin, con ensalada de lechugas, jitomate, con queso parmesano, queso manchego, crema y aderezo de la casa.
$116

Lasaña vegetariana
Rellena de berenjena, zanahoria y apio, con queso parmesano, queso manchego y crema, acompañada de ensalada de lechuga, jitomate y aderezo de la casa.
$105

Pechuga asada
Pechuga de pollo a la plancha, con ensalada de lechugas, jitomate y aderezo de la casa.
$94

Arrachera a la plancha
Acompañada de papas curly y frijoles refritos con epazote.
$129

Milanesa de pollo
Pechuga de pollo empanizada, acompañada con papas curly.
$106

Hamburguesa Chicago
Con pan brioche, Sirloin, queso manchego, lechuga, jitomate, aderezo de pepinillo, tocino, aderezo de miel mostaza, acompañada de papas curly. (Tiempo de preparación 15 min).
$116

Hamburguesa Vegana
Con pan brioche, a base de avena y zanahoria, acompañada de papas curly.
$105

Tacos de alambre (2 pzas)
De arrachera o pollo, espinaca, zanahoria y calabaza.
$105

Alambre Vegano (2pzas)
Espinaca, zanahoria y calabaza
$89

Flautas de pollo (3 pzas)
En salsa verde, roja o divorciadas, con queso panela rallado y crema.
$93

Flautas veganas (3 pzas)
Rellenas de puré de papa.
$93

Tacos de pastor (2 pzas)
Pastor con piña y cebolla.
$105

WRAPS

*Envueltos en tortilla de harina

Jamón de pechuga de pavo
Jamón , queso manchego, pepino, lechuga y mayonesa chipotle.
$105

Arrachera
Zanahoria, calabaza, lechuga, mostaza romero.
$106

Vegetariano
Calabaza, zanahoria, cebolla, espinaca salteadas, lechuga con pesto.
$101

Pollo
Pechuga de pollo empanizada con zanahoria, cebolla, espinaca salteadas, pepino, lechuga y dip de cebollin.
$106

MONCHIES

*Opciones de picantes: chamoy, miguelito, tajín, piquín, valentina o salsa botanera

Papas Curly
Adobadas, Habanero o naturales.
$81

Crudités
Jicama, pepino y zanahoria preparadas con sal, limon y el picante de tu elección
$81

Manzana chamoy
Manzana roja en gajos preparada a tu elección con chamoy, miguelito, tajín, piquín, limón y sal
$47

BEBIDAS:

Lunes a viernes de 7 am a 8 pm / Sábado de 9 am a 2pm

BEBIDAS

*leche entera, deslactosada, light, deslactosada light, soya, almendra o coco.

Café Selección arábiga: chico 12 oz. - grande 16 oz.
Americano
CH: $43 - **GDE**: $59

Capuchino
CH: $59 - **GDE**: $70

Latte
CH: $48 - **GDE**: $59

Mockachino
CH: $59 - **GDE**: $70

Frío
CH: $43 - **GDE:** $59

Express (3oz)
$48

Express Doble
$54

Express Cortado (3oz)
$64

Chocolate
CH: $64 - **GDE**: $75

Café Nespresso 12oz.
*Caramelo, Vainilla, Finezzo, Ristretto, Guatemala.

Americano
$59

Express
$59

Capuchino
$64

Latte
$64

Tes Artesanales chico 12 oz. - grande 16 oz.
*Verde con Matcha y Curcuma I Relajante I Limón y Jengibre I Manzanilla Lavanda I Negro con aceite de Bergamota

CH: $48 - **GDE**: $59

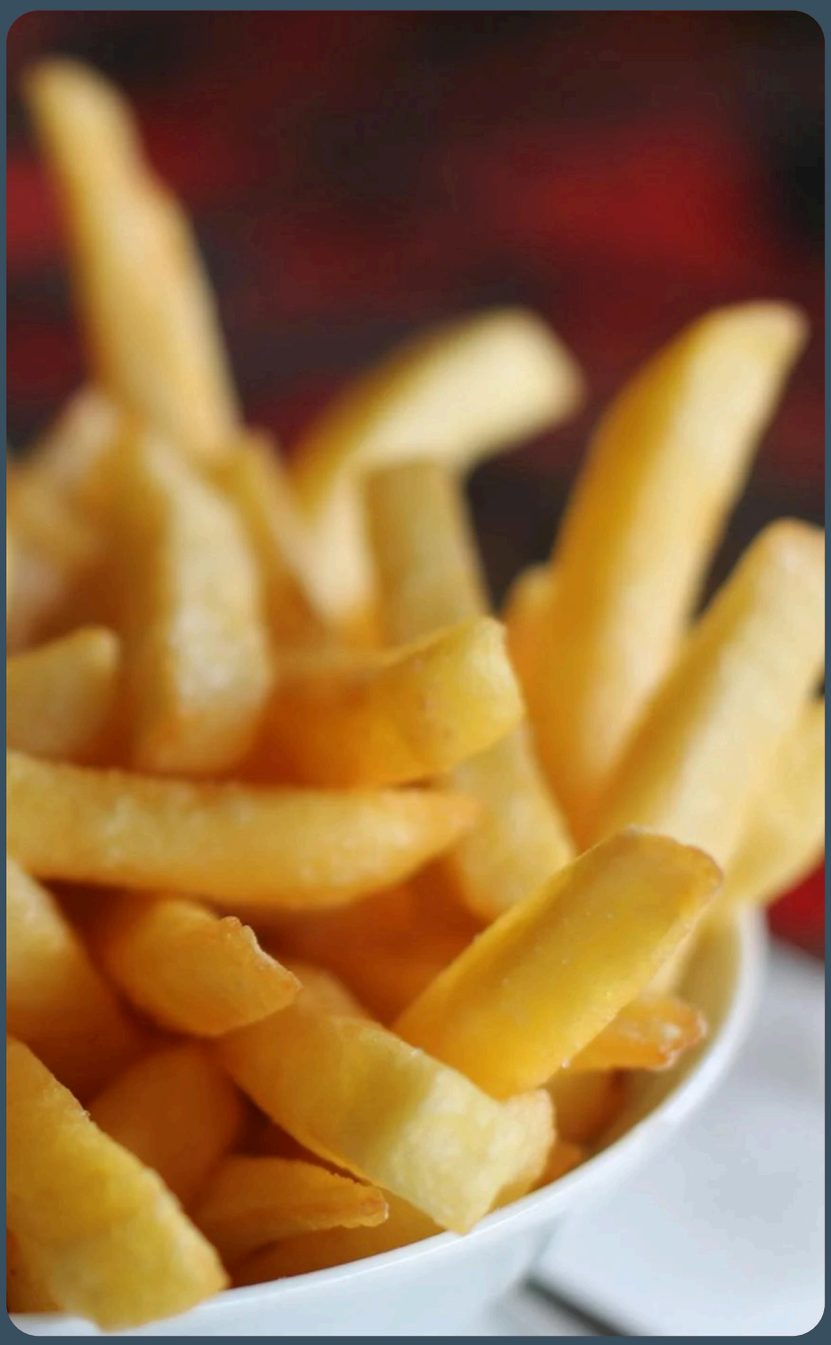
Premium Gourmet Syrup
* Vainilla, Coco, Caramelo o Canela. Caliente o frío
$15

Chocolate Hershey's frío.
CH: $75 - **GDE**: $86

Frappes con agua o leche de tu preferencia.
*Mango Chamoy, Chocolate, Fresas con crema, Mango, Moka, Fresas con platano o Te verde
$75

EXTRAS:

Lunes a Viernes de 7 am a 8 pm



EXTRAS

*En la compra de un platillo

Aguacate 1/2 pza.
$52

Crema 45g.
$21

Orden Guacamole 125g.
$43

Enchilada 1 pza.
$16

Papas 120g. (12:30pm a 8:00pm)
$81

Arrachera 80g.
$47

Tocino 50g.
$19

Chorizo 50g.
$19

Jamón de pavo /salchicha 50g.
$19

Queso 45g.
$21

Huevo 1 pza.
$11

Frijoles 125g.
$16

Chilaquiles 1/2 orden con queso y crema
$43

Salsa 125g
$16

Tortillas de maíz 4 pzas.
$9

Pollo a la plancha 80g.
$37

Milanesa de pollo 80g. (12:30pm a 8:00pm)
$37

Pollo para chilaquiles 100g.
$27

Verduras al vapor 80g.
$27

Pan tostado (2 pzas)
$16

Extra por cambio
$21

Topping extra ensalada 80g.
$16

Aderezo extra ensalada 125g.
$16

Yoghurt Griego 50g.
$16

Media orden de arroz
$21

Extra de Salmón 50g.
$54

Extra de Atún (lata de atún en agua) 140g.
$37

Media orden de quesadillas.

$48

Fotmas de pago: Efectivo, Tarjetas de crédito – Visa, Mastercard y American Express

Gracias por tu preferencia, si tienes algún comentario o sugerencia escríbenosa: **administracion@cafelocallocal.com**

¡Será un placer atenderte!

Local Local - Todos los derechos reservados 2023