



FLOOR CATORCE

ENTRADAS

- Papas a la francesa con lemon pepper** 99.00
- Rollitos de verano** 115.00
Mix de verduras envuelto en oblea de arroz, acompañado con salsa agridulce de la casa.
- Mix de tapas (4 pzas)** 120.00
Queso de cabra y frutos rojos/ provolone y pepperoni/ tomates, pesto y parmesano / serrano y tomates.
- Big Crunch quesadilla** 110.00
Elaborada con tortillas de harina grandes y mezcla de quesos; acompañada de pico de gallo y guacamole. Partida en 6 porciones.
Chorizo (50 gr) \$140.00 / Pierna (100 gr) \$145.00 / Arrachera (100 gr) \$165.00

TACOS & TOSTADAS

- Tostadas de pierna (3 pzas)** 95.00
Tostaditas de ajonjolí, con frijoles, pierna de la casa, tomate, aderezo cilantro-aguacate, queso fresco y cebollitas moradas encurtidas.
- Tostadas de pollo (3 pzas)** 95.00
Tostaditas de ajonjolí, con frijoles, lechuga, tomate, pollo, queso fresco y crema.
- Tacos crunchy pollo** 99.00
Dos tortillas de mano, pollo empanizado, pico de gallo, aderezo cilantro-aguacate y cebollitas moradas encurtidas.
- Tacos campechanos** 110.00
Dos tortillas de mano, arrachera, chorizo, pico de gallo, guacamole y cebollitas moradas encurtidas.

SOPAS

- Sopa de tortilla** 72.00
Julianas de tortilla, aguacate, queso fresco, pollo y tiras de chile seco.
- Noodles con verduras y pollo** 102.00
Fideos orientales, zanahoria, brócoli, calabacita, champiñón, pollo a las finas hierbas y un toque de jengibre.

PARA LOS PEQUES

- Pollito con papas** 90.00
Fajitas de pollo empanizado con papas a la francesa y agüita de sabor.

EMPAREDADOS

Focaccia clásica	115.00
<i>Con jamón de pavo, queso gouda, lechuga, tomate fresco, cebolla morada, mayonesa y pesto.</i>	
Focaccia veggie	115.00
<i>Con champiñones y calabacitas salteadas, queso gouda, lechuga, espinaca, tomate fresco, pepino, cebolla morada, aderezo bagel y salsa BBQ.</i>	
Chapata de pierna	115.00
<i>Con nuestra tradicional pierna adobada (100 gr), queso gouda, aguacate, tomate fresco, cebolla morada, frijoles y aderezo cilantro-aguacate.</i>	
Chapata ibérica	159.00
<i>Jamón serrano (40 gr), queso provolone, tomates rostizados, pera, cebolla caramelizada y reducción de balsámico.</i>	
Pepito de pollo BBQ	155.00
<i>Pollo empanizado (100 gr) con salsa BBQ, queso cheddar, aderezo de la casa, cebolla caramelizada; acompañado de papas a la francesa o ensalada de la casa.</i>	
Pepito de arrachera	168.00
<i>Arrachera (100 gr), queso gouda, aderezo de la casa, guacamole y pico de gallo; acompañado de papas a la francesa o ensalada de la casa.</i>	
Molletes de dos quesos	125.00
<i>Pan chapata, frijoles refritos, queso de cabra, queso gouda y chorizo; acompañado de pico de gallo.</i>	

ENSALADAS Y PASTAS

Fusilli mediterráneo	109.00
<i>Acompañado de pepino, calabacita, champiñón, aceituna, tomates rostizados, espinaca y vinagreta griega.</i>	
Ensalada de pollo a las finas hierbas	125.00
<i>Pollo a las finas hierbas (80 gr), pepino, zanahoria, col morada, vinagreta griega, tomates rostizados, crotones, acompañada de aderezo cilantro-aguacate.</i>	
Ensalada de serrano	179.00
<i>Jamón serrano (40 gr), queso de cabra, fresa, manzana, cacahuete caramelizado y reducción de balsámico.</i>	
Ensalada de salmón	169.00
<i>Salmón ahumado (50 gr), queso de cabra, pepino, aceitunas negras, cebolla morada, vinagreta griega y aderezo cilantro.</i>	
Fetuccini a la boloñesa	129.00
<i>Salsa boloñesa casera y queso parmesano.</i>	
Fusilli al pesto	119.00
<i>Pesto de la casa, tomates rostizados y queso parmesano.</i>	
Fetuccini quesos y serrano	169.00
<i>Salsa de quesos casera y jamón serrano (40 gr).</i>	

HAMBURGUESAS

Hamburguesa Cauz

Carne de res receta de la casa (150 gr), queso azul, queso gouda, mayonesa, tocino, lechuga, tomate fresco y cebolla caramelizada. Acompañada de papas a la francesa.

169.00

Hamburguesa de pollo

Pechuga crujiente (140 gr) con salsa chipotle, queso gouda, lechuga, mayonesa, aderezo cilantro-aguacate, pepino, zanahoria y col morada. Acompañada de papas a la francesa.

159.00

PIZZETAS

Veggie

Champiñón, calabacita, tomates rostizados, aceitunas, espinaca y queso mozzarella.

115.00

Quesos

Salsa de queso azul, provolone, gouda, mozzarella; pera, nuez y miel de maple.

135.00

Carnes

Tocino, chorizo, jamón y queso mozzarella.

145.00

Serrano

Jamón serrano, pepperoni, espinaca, queso mozzarella y reducción de balsámico.

159.00

PAN Y POSTRES

Cheesecake

Tarta de queso horneada con topping de temporada.

82.00

Pastel de chocolate casero

Delicioso caramelo con un toque de sal y cacahuete horneado..

79.00

Red brownie

Con crumble, aderezo de frutos rojos y fresa natural.

79.00

Brownie con helado de Vainilla

75.00

Tradicional Pay de manzana

Agrega Helado de vainilla: +\$20.00

60.00

Flan de cajeta

75.00

Panqué casero

Pregunte por nuestras opciones.
Zanahoria / plátano chocolate

55.00

Croissant sencillo

55.00

Hojaldrado de guayaba

65.00

Croissant preparado

Dorado con mantequilla y mermelada de frutos.

77.00

Canasta de Galletas de Xico

Pregunte por las diferentes opciones.

45.00

BEBIDAS

CAFÉS Y CHOCOLATES

Personaliza tu bebida con leche de almendra o soya: \$15.00

Espresso	36.00
Espresso naranja tonic	70.00

	Mediano	Grande
Americano	40.00	50.00
Latte	53.00	61.00
Capuchino	53.00	61.00

Capuchino caramelo inglés 75.00

Capuchino Bailey's 75.00

Moka 69.00

Prensa francesa (500 ml) 70.00

Cacao dream 85.00

Receta de la casa, 70% cacao.

Mezcalate 89.00

Chocolate oaxaqueño con mezcal espadín.

	Caliente	Frío	Frappé
Chocolate Tradicional	70.00	80.00	85.00

Cacao, almendra y canela.

TÉS Y TISANAS

	Caliente	Frío	Frappé
Fresa-kiwi	67.00	85.00	

Mango-durazno	67.00	85.00	
---------------	-------	-------	--

Frutos rojos	67.00	85.00	
--------------	-------	-------	--

Manzanilla-lavanda	85.00		
--------------------	-------	--	--

English tea latte	78.00		
-------------------	-------	--	--

Golden milk	67.00		
-------------	-------	--	--

Té de cúrcuma y especias con miel.

Chai de la casa	67.00	79.00	89.00
-----------------	-------	-------	-------

Con una mezcla de especias propia.

Matcha	67.00	79.00	99.00
--------	-------	-------	-------

Receta de la Casa.

Taro	67.00	79.00	89.00
------	-------	-------	-------

BEBIDAS

FRAPPES Y SMOOTHIES

(Hechos de fruta natural)

Personaliza tu bebida con leche de almendra o soya: \$18.00

Iced coffee latte <i>Agrega Bailey's.</i>	69.00 +30.00
Horchata con café	69.00
Frapuchino	80.00
Frappes <i>Oreo / coco / mazapán.</i>	89.00
Smoothies <i>Fresa / manzana.</i>	85.00 89.00
Smoothie de Berries	
Malteada de café <i>Agrega Bailey's.</i>	80.00 +30.00
Malteada de vainilla <i>Con esencia de vainilla.</i>	85.00
Clericot frappé tinto (copa) <i>Vino tinto y frutos rojos.</i>	109.00

AGUAS FRESCAS

(Hechas de fruta natural)

	Natural	Mineral
Pepino-limón-chía	49.00	57.00
Jamaica-frutos rojos	49.00	57.00
Naranja-fresa-albahaca	49.00	57.00
Naranjada	55.00	63.00
Limonada	55.00	63.00
Horchata de arroz	62.00	

CAFÉ A GRANEL

Café de Coatepec, Veracruz

1kg
320.00

Tipo: 100% arábica

1,200 m.s.n.m.

1/2 kg
170.00

Variedad: *Typica, Mundo novo y bourbon*

Tostado medio

Productor: *Raymundo Flores López*

1/4 kg
90.00

Finca Santa María

CERVEZA

Victoria / Corona	46.00
Pacífico	54.00
Modelo Especial	59.00
Negra Modelo	59.00

CERVEZA ARTESANAL

Tiburón	88.00
Brújula	90.00

PREPARADOS

Tarro chelado	24.00
Tarro michelado	30.00
Tarro con miche roja	36.00

VINOS

	Copa	Botella
Vino Finca Las Moras <i>Malbec / Cabernet Sauvignon</i>	80.00	350.00
Vino Concha y Toro		470.00
Vino Casa Madero 3V		850.00
	Copa	Jarra
Clericot clásico	90.00	290.00
Clericot rosado <i>Manzana, fresa, vino rosado y lima-limón</i>	95.00	310.00

MEZCALES

Espadín	85.00
Madre Cuixe	105.00
Tepextate	105.00



EL MEJOR RESIDUO ES EL QUE NO SE GENERA

Te invitamos a usar tu termo ó
contenedor en tus productos para llevar
**Todo empaque genera un costo adicional*



COCTELERÍA

CARAJILLOS

Tradicional <i>Licor 43 / espresso.</i>	120.00
Bombón <i>Baileys / espresso.</i>	120.00
Mazapán <i>Licor 43 / espresso / mazapán.</i>	120.00

SPRITZ

Mimosa <i>Cinzano spritz / jugo de naranja.</i>	100.00
Aperol spritz <i>Cinzano spritz / Aperol.</i>	140.00

HOUSE OF GIN

Gin Smash <i>Gin / jugo de limón / pulpa de berries / jarabe de jengibre.</i>	135.00
Mr. Incógnito <i>Gin / jugo de limón / jugo de toronja / jarabe de jengibre.</i>	135.00

MEZCAL TALK

Jamming <i>Mezcal / jugo de limón / piña miel / pulpa de frambuesa / jarabe de jengibre.</i>	120.00
Is this love <i>Mezcal / jugo de limón / jugo de toronja / pulpa de zarzamora / jarabe de jengibre.</i>	120.00

CLASSIC

Negroni <i>Gin/vermouth rosso / bitter campari.</i>	140.00
Boulevardier <i>Bourbon / vermouth rosso / bitter campari.</i>	140.00
Mojito <i>Frambuesa Tradicional Zarzamora</i>	120.00





FLORCATORCE

EST. 2014



florcatorcemx



florcatorce