



FLOOR CATORCE

PAN & FRUTA

Yogurt con frutos rojos <i>Yogurt natural, fresa, granola de la casa y coulis de frutos rojos.</i>	89.00
Tazón de frutas <i>Papaya, manzana, plátano, yogurt natural, granola de la casa y crumble.</i>	85.00
Hotcakes americanos <i>Dos piezas con mantequilla y miel de maple, acompañadas de huevo y tocino.</i>	129.00
Pan francés (1 pza) <i>Elaborado con nuestro pan danés, compota de frutos rojos, fresa, plátano, crema batida, miel de maple y azúcar glass.</i>	139.00
Croissant preparado <i>Dorado con mantequilla y compota de frutos rojos.</i>	77.00
Molletes de dos quesos <i>Pan chapata, frijoles refritos, queso de cabra, queso gouda y chorizo; acompañado de pico de gallo.</i>	125.00
Toast de aguacate y champiñón (2 pzas) <i>Pan artesanal con aguacate, champiñones salteados, pico de gallo y ajonjolí.</i>	125.00
Toast de serrano y pera (2 pzas) <i>Pan artesanal con queso de cabra, jamón serrano (40 gr), pera y reducción de balsámico.</i>	159.00
Toast de salmón (2 pzas) <i>Pan artesanal con queso de cabra, aguacate, láminas de salmón ahumado (50 gr), alcaparras y cebolla morada.</i>	179.00

NUESTROS JUGOS

Jugo verde (330 ml)	58.00
Jugo de naranja (330 ml)	58.00
Jugo del bosque (330 ml) <i>Con frutos rojos.</i>	65.00

PARA LOS PEQUES

Mini big desayuno <i>Mini hotcakes (2 pzas) / huevo con jamón o papas a la francesa / agüita de naranja.</i>	109.00
--	---------------

COMPLEMENTA TU DESAYUNO

Café ó té + Jugo ó Fruta

55.00

Aplica al pedir un platillo de desayuno

CLÁSICOS

Agrégalas:

Huevo (2 pzas) +\$24.00 / Pollo (80 gr) +\$34.00 /

Arrachera (100 gr) +\$55.00

Picaditas surtidas (3):

Pueden ser de salsa roja, verde o frijol o una de cada una; llevan queso fresco, cebolla morada y crema.

72.00

Chilaquiles sencillos

Pueden ser de salsa verde o roja; van servidos con queso fresco y cebolla morada.

95.00

Enchiladas sencillas (4 pzas)

De salsa verde o roja; servidas con queso fresco y cebolla morada.

95.00

Enfrijoladas sencillas (4 pzas)

Con queso fresco, aguacate y cebolla morada.

95.00

Enchiladas gratinadas (4 pzas)

Enchiladas verdes o rojas rellenas de pollo; gratinadas con queso gouda, cebolla morada y crema.

135.00

Omelette campirano

Espinacas, champiñones y queso mozzarella.

105.00

Omelette clásico

Jamón, pomodoro y queso mozzarella.

105.00

Huevos a la cazuela

Huevos estrellados cocidos en salsa especiada con verduras salteadas con aceite de oliva. Se sirven con queso de cabra y pan a las finas hierbas.

139.00

Huevos rancheros o divorciados

Huevos estrellados sobre dos tortillas de maíz, con frijoles, jamón de pavo y queso fresco, bañados con salsa roja o verde.

105.00

ESPECIALES

Torta de chilaquiles

De salsa verde o roja, con queso fresco, aguacate, crema y cebolla morada.

Agrégalos: Huevo (2 pzas) \$119.00 / Pollo (80 gr) \$129.00

95.00

Chilaquiles del campo

Bañados en una salsa de frijol con chile seco, chorizo frito, crema, queso fresco y cebolla morada.

125.00

Chilaquiles de la sierra

Bañados en salsa cremosa de chiles secos, con pierna de la casa, crema, gratinados con queso gouda, aguacate y cebolla morada.

149.00

Big Crunch quesadilla

Elaborada con tortillas de harina grandes, quesos mozzarella y cheddar; acompañada de pico de gallo y guacamole. Partida en 6 porciones

Agrégalos: Chorizo (50 gr) \$140.00 / Pierna (100 gr) \$145.00 /

Arrachera (100 gr) \$165.00

110.00

Sandwich grilled cheese con pierna

Pierna de la casa, quesos mozzarella y cheddar; acompañado de papas a la francesa.

145.00

Sandwich grilled cheese con champiñón y espinaca

Champiñones salteados, espinaca, quesos mozzarella y cheddar; acompañado de papas a la francesa.

Agrégalos: tocino (50 gr): +\$35.00

135.00

Big desayuno

Servido con 2 huevos estrellados, tocino frito, chilaquiles verdes y mini pan francés.

155.00

EMPAREDADOS

Focaccia clásica

Con jamón de pavo, queso gouda, lechuga, tomate fresco, cebolla morada, mayonesa y pesto.

115.00

Focaccia veggie

Con champiñones y calabacitas salteadas, queso gouda, lechuga, espinaca, tomate fresco, pepino, cebolla morada, aderezo bagel y salsa BBQ.

115.00

Chapata de pierna

Con nuestra tradicional pierna adobada (100 gr), queso gouda, aguacate, tomate fresco, cebolla morada, frijoles y aderezo cilantro-aguacate.

115.00

Chapata ibérica

Jamón serrano (40 gr), queso provolone, tomates rostizados, pera, cebolla caramelizada y reducción de balsámico.

159.00

Pepito de pollo BBQ

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.

155.00

Pepito de arrachera

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.

168.00

PAN Y POSTRES

Cheesecake <i>Tarta de queso horneada con topping de temporada.</i>	82.00
Pastel de chocolate casero <i>Delicioso caramelo con un toque de sal y cacahuete horneado..</i>	79.00
Red brownie <i>Con crumble, aderezo de frutos rojos y fresa natural.</i>	79.00
Brownie con helado de Vainilla	75.00
Tradicional Pay de manzana <i>Agrega Helado de vainilla: +\$20.00</i>	60.00
Flan de cajeta	75.00
Panqué casero <i>Pregunte por nuestras opciones. Zanahoria / plátano chocolate</i>	55.00
Croissant sencillo	55.00
Hojaldrado de guayaba	65.00
Croissant preparado <i>Dorado con mantequilla y mermelada de frutos.</i>	77.00
Canasta de Galletas de Xico <i>Pregunte por las diferentes opciones.</i>	45.00

CAFÉ A GRANEL

Café de Coatepec, Veracruz

Tipo: 100% arábica

1,200 m.s.n.m.

Variedad: Typica, Mundo novo y bourbon

Tostado medio

Productor: Raymundo Flores López

Finca Santa María

1kg
320.00

1/2 kg
170.00

1/4 kg
90.00

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
<i>Receta de la casa, 70% cacao.</i>	
Mezcalate	89.00
<i>Chocolate oaxaqueño con mezcal espadín.</i>	

	Caliente	Frío	Frappé
Chocolate Tradicional	70.00	80.00	85.00
<i>Cacao, almendra y canela.</i>			

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		
<i>Té de cúrcuma y especias con miel.</i>			
Chai de la casa	67.00	79.00	89.00
<i>Con una mezcla de especias propia.</i>			
Matcha	67.00	79.00	99.00
<i>Receta de la Casa.</i>			
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
Smoothie de Berries	89.00
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	



**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