

# CAFE AZUL

*Talavera*

## DESAYUNOS (servidos de 8:30 a 13:00hrs)

TAZON DE FRUTA DE TEMPORADA.....\$95  
granola casera, yogurt.

PAN FRANCÉS O  
WAFFLES.....\$125  
2 piezas, jarabe de maple, compota casera de manzana al romero  
y de frutos rojos.

CANASTA DE PAN DULCE..... \$140  
5 piezas, variedad de pan recién horneado.

HUEVOS AL GUSTO..... \$175  
servidos con opción de frijoles refritos o camotes rostizados.

### ESPECIALIDADES

ENCHILADAS GRATINADAS.....\$130  
3 piezas rojas, verdes o bandera, pollo, queso, crema, cebolla.

CHILAQUILES.....\$175

rojos o verdes, crema, queso añejo, cilantro.

extras: pollo deshebrado.....+\$40

huevo cualquier estilo.....+\$30

cecina de Atlixco.....+\$95

MOLLETES DE QUESOS-

LOCALES.....\$135

flor de Atlixco, quesillo, salsa mexicana.

TORTILLA

ESPAÑOLA.....\$205

jamón serrano, queso manchego.



TARTIN DE AGUACATE  
1 pieza con huevo pochado y  
arugula  
\$115

TARTIN DE SALMON

AHUMADO

queso crema con eneldo,  
huevo cocido y cebolla  
morada.  
\$130



TARTIN DE QUESO BURRATA  
jitomate, aceituna y albahaca.  
\$105




Platillo vegetariano


"El consumo de carnes crudas o poco cocidas, aves, mariscos o huevos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos." Los precios incluyen IVA de 16% y cargo de servicio de 10% Todos los precios son en pesos mexicanos.

# CAFE AZUL

*Talavera*


## APERITIVOS

 **ESQUITES**  
maíz cacahuazintle,  
mayonesa de chiles toreados,  
queso añejo.  
\$145

 **SOPA DE TORTILLA**  
queso añejo, aguacate, crema  
fresca, chile pasilla.  
\$145

**CHALUPAS DE PATO CONFIT**  
6 piezas,  
Salsa verde y roja,  
cebolla.  
\$250


## ENSALADAS

**ENSALADA DE LECHUGAS DE ATLIXCO Y SEMILLAS.....\$130**   
jitomate cherry, nuez caramelizada, betabel, aguacate,  
queso de cabra, arándano, crotones, pepino, farro, quinoa,  
arroz salvaje, vinagreta de balsámico.

**ENSALADA COBB.....\$155**  
pollo asado, tocino, queso roquefort, lechuga orgánica,  
huevo hervido, aguacate, ejote francés, aderezo roquefort.

**ENSALADA NICOISE,  
CON ATUN ALETA AMARILLA SELLADO.....\$175**  
huevo hervido, papa cambray, ejote francés, tomate cherry,  
arúgula, vinagreta de limón y orégano.

**ENSALADA-  
CESAR.....\$135**  
crotones de pan, parmesano rallado, pollo asado.

 Platillo vegetariano

# CAFE AZUL

*Talavera*

## PLATILLOS PRINCIPALES

POLLO ROSTIZADO CON MOLE POBLANO.....\$375  
arroz a la mexicana.

CEMITA DE PORK BELLY..... \$235  
pápalo, quesillo, aguacate.

TACO ÁRABE DE PULPO AL PASTOR.....\$195  
2 piezas, piña, cebolla, cilantro, salsa habanera.

TACO DE CECINA DE ATLIXCO ..... PIEZA / ORDEN (3)  
guacamole, queso panela, chiles toreados, salsas picantes. \$85 \$215

## PARA COMPARTIR

 QUESO FUNDIDO CON  
CHAMPIÑONES

\$255

QUESO FUNDIDO CON  
CHORIZO

\$255

\*Todos los quesos fundidos son servidos con guacamole, chiles toreados, tortillas y salsas picantes



Platillo vegetariano

# CAFE AZUL

*Talavera*

## SANDWICHES

SÁNDWICH DE ROAST BEEF (200 gr) .....\$195  
manchego español, aderezo de rábano picante, jugo de carne.

HAMBURGUESA ARTESANAL (250 gr).....\$250  
cebolla, queso manchego, lechuga, jitomate, tocino.

SÁNDWICH DE POLLO CON TOCINO (200 gr).....\$185  
manchego, tocino, jitomate, lechuga, mayonesa, mostaza  
salsa romesco, pesto de albahaca.

SÁNDWICH DE QUESO DE CABRA.....\$155  
vegetales asados, espinaca, tapenade de aceituna Kalamata,  
tomate deshidratado.



## GUARNICIONES \$55

PAPAS FRITAS CON ESENCIA  
DE TRUFA Y PARMESANO

ENSALADA MIXTA CON  
VINAGRETA DE BALSAMICO AL  
JEREZ



Platillo vegetariano

# CAFE AZUL

*Talavera*

## ESPECIALIDADES VEGANAS

TABOULÉ .....	\$255
trigo aderezado con jugo de limón y aceite de oliva, acompañado de calabacitas a la parrilla, espárragos, jitomate, pepino, pimiento, cebolla, rábano, comino, menta, albahaca, tomate encurtido, tomate ahumado y pan pita.	
HUMMUS CON AGUACATE .....	\$205
puré de garbanzo, limón, aceite de oliva, tahini, aguacate, comino y pan pita	
ENSALADA DE ESPINACAS .....	\$205
espinacas baby con vinagreta de almendra, pepino, zanahoria, betabel, tomate cherry, aguacate, menta, albahaca, hierbabuena, rábano	
ROLLOS VIETNAMITAS .....	\$255
3 piezas de rollos de papel de arroz rellenos de pepino, zanahoria, betabel, fideo chino, lechuga, perejil, menta, albahaca, hierbabuena, rábano, col morada encurtida, salsa picante de cacahuete, limón, jengibre y miel de maple.	
SOPA DE HONGOS .....	\$205
hongos, epazote, chile poblano, elote y hongos fritos.	
TACOS VEGETARIANOS .....	\$225
3 piezas tortillas de maíz rellenas de rajas de chile poblano, elote, flor de calabaza, champiñones, tofu y guacamole.	
WRAP (170 gr) .....	\$295
tortilla de harina rellena de fajitas de hongos, col, frijol, ensalada mixta y chips de camote.	
HAMBURGUESA DE QUINOA (150 gr) .....	\$345
Hamburguesa de quinoa en brioche de plátano, camote, pimiento morrón, perejil, jitomate, lechuga francesa, guacamole, mermelada de cebolla y chips de camote.	
ARROZ CON CURRY .....	\$345
hongos, cebolla morada, ajo, jengibre, tofu, leche de coco, aceite de ajonjolí, curry rojo, salsa de soya y kale frita.	

# CAFE AZUL

*Talavera*

## BEBIDAS

SODA	
CASERA.....	\$75
romero y jengibre	
fresa y albahaca	
moras y menta	
CAPUCHINO FRIO.....	\$55
sabor avellana, caramelo o vainilla	
COLD	
BREW.....	\$55
café o té	

## MIXOLOGIA

CARIBE.....	\$165
Bacardí blanco, jarabe de canela y azafrán, jugo de limón	
TALAVERA.....	\$165
Ginebra London 1, jarabe de albahaca, fresa, jugo de limón, agua mineral	
ESPRESSO MARTINI.....	\$165
vodka, espresso, jarabe natural, piel de naranja	
MARGARITA.....	\$165
tequila lunazul blanco, licor de naranja, jugo de limón	

## AGUA

HETHE NATURAL (355 / 750ml).....	\$85 / 160
HETHE MINERAL (355 / 750ml).....	\$85 / 160
SAN PELLEGRINO (500ml).....	\$105
EVIAN (355ml).....	\$100
PERRIER(330 / 750ml).....	\$105 / 195

# CAFE AZUL

*Talavera*

## WINE

COPA (125ml)	PORRON (350ml)
\$120 .....	ROSADO, TAVERA GARNACHA..... \$400
	ESPAÑA
\$140 .....	BLANCO, ELSA CHARDONNAY ..... \$450
	ARGENTINA
\$210 .....	BLANCO, SCIELO CHARDONNAY .....\$580
	MÉXICO
\$130 .....	TINTO, TAVERA, TEMPRANILLO SHIRAZ .....\$360
	ESPAÑA
\$195 .....	TINTO,ARROGANT PINOT NOIR .....\$550
	FRANCIA
\$265 .....	TINTO, CASA MADERO 3V .....\$795
	MEXICO

## CERVEZAS ARTESANALES

HEFEWEIZEN, SANTAMARIA LA CONSENTIDA .....	\$120
SCOTISH EXPORT, AMBAR RIVADAVIA .....	\$120
CREAM ALE, GÜERA RIVADAVIA .....	\$120
ENGLISH PORTER, MAMBA RIVADAVIA .....	\$120
DOUBLE IPA, SANTA MARIA LA AMARGADA .....	\$130
PALE ALE, PÁRAMO.....	\$110
SESSION IPA, PIEDRA LISA.....	\$110
LAGUER, COLIMITA.....	\$110

## CERVEZA NACIONAL \$60 (355ml)

LEÓN  
 TECATE LIGHT  
 PACIFICO  
 INDIO  
 DOS EQUIS LAGER / ÁMBAR  
 MODELO ESPECIAL  
 VICTORIA

"El consumo de carnes crudas o poco cocidas, aves, mariscos o huevos puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por alimentos." Los precios incluyen IVA de 16% y cargo de servicio de 10% Todos los precios son en pesos mexicanos.

# CAFE AZUL

*Talavera*

## POSTRES

TARTA DE CHOCOLATE  
OAXAQUEÑO Y HELADO DE  
PLÁTANO  
\$125

PASTEL DE TRES LECHE  
CON FRUTOS ROJOS  
\$115

FLAN PARISINO DE  
VAINILLA  
\$115

CHURROS  
Helado de vainilla, salsa de  
cajeta  
\$115

### BARRA DE CAFÉ

ESPRESSO .....	\$45
ESPRESSO AMERICANO.....	\$45
LATTE .....	\$55
tipo de leche: entera, light, deslactosada, de soya, de coco, de almendras	
CAPUCCINO .....	\$55
tipo de leche: entera, light, deslactosada, de soya, de coco, de almendras	
VAINILLA / CARAMEL LATTE .....	\$65
tipo de leche: entera, light, deslactosada, de soya, de coco, de almendras	
IRISH COFFEE .....	\$110
jameson whisky irlandés	
BOMBÓN .....	\$75
licor 43, espresso	
PRENSA FRANCESA .....	\$75