

KANELÁ

PAIN ET CAFÉ

BEBIDAS



BEBIDAS CALIENTES O FRÍAS

• Americano	☕☕	\$55.00
• Bebida de Temporada	☕☕	\$80.00
• Capuchino	☕☕	\$60.00
• Chai	☕☕	\$69.00
• Chai Latte	☕☕	\$69.00
• Chocolate	☕☕	\$59.00
• Cold Brew	☕	\$65.00
• Dirty Chai	☕☕	\$65.00
• Espresso 2 onzas	☕☕	\$45.00
• Espresso Doble 4 onzas	☕☕	\$85.00
• Flat White 10 onzas	☕☕	\$55.00
• Irish Coffee	☕	\$220.00
• Macchiato 2 onzas	☕☕	\$49.00
• Matcha Latte	☕	\$75.00
• Moka	☕☕	\$59.00
• Velvet Soda	☕☕	\$70.00
• Carga Extra de café	☕☕	\$20.00

OPCIÓN DE LECHE VEGETALES

• Avena	\$20.00
• Almendra	\$15.00
• Coco	\$15.00
• Soya	\$15.00

FRAPPES

• Café	\$90.00
• Chocolate	\$90.00
• Matcha	\$90.00
• Chai	\$90.00
• Caramelo	\$90.00
• Oreo	\$90.00
• Snickers	\$90.00
• Conejito Turín	\$90.00
• Gansito	\$90.00

SMOOTHIES

• Blueberry con Zarzamora	\$80.00
• Fresa Kiwi	\$80.00
• Mango	\$80.00
• Frutos Rojos	\$80.00

LASSI

(Bebida griega a base de yogurt, fruta y cardamomo)

• Mango	\$80.00
• Plátano	\$80.00
• Fresa	\$80.00

TISANA

• Mora	\$70.00
• Maracuyá	\$70.00
• Mandarina Jengibre	\$70.00

JUGOS

• Fresh Breeze	\$75.00
Naranja, Fresa y Menta	
• Sunshine Citrus	\$75.00
Naranja, Jengibre, Limón y Zanahoria	
• Fruty Tango	\$75.00
Naranja, Papaya y Fresa	
• Jugo Verde	\$75.00
Apió, Piña, Perejil y Naranja, Nopal y Miel	
• Orange Coffee	\$75.00
Jugo de Naranja con un shot de Espresso	
• Naranja	\$60.00
• Zanahoria	\$60.00
• Toronja	\$60.00
• Tomate	\$60.00

TÉ

• PECAN PIE	\$70.00
Té negro con una alianza gourmet de sabrosos frutos secos: Pecanas, avellanas, almendras, pistachos con un toque de miel.	
• Miss Dammann	\$70.00
Mezcla té verde y jengibre con aromas afrutados y ácidos de limón y maracuyá.	
• Camomille	\$70.00
Tisana de Manzanilla cultivada en las áreas de Europa del Este, su infusión de color amarillo brillante con un sabor dulce y con notas de piña.	
• MENTHE	\$70.00
Tisana de menta con un poderoso olor, su infusión es ampliamente apreciada.	
• JASMIN CHUNG HAO	\$70.00
El té Jasmin Chung Hao es uno de los más delicados y fragantes, producido a partir de un magnifico té verde.	
• 4 FRUITS ROUGES	\$70.00
Té negro con sabores a cereza, fresa, frambuesa y grosella, adornado con trozos de fresa y grosella.	
• SAMBA	\$70.00
Tisana de flores de hibisco, cáscara de rosa mosqueta, trozos de manzana, cáscaras de naranja con deliciosos aromas de mango y frutas tropicales.	
• HIMALAYA SHANGRI	\$70.00
Té blanco excepcional, con un perfil aromático.	
• BALI	\$70.00
Té verde de jazmín y pétalos de flores, lichi, pomelo, durazno y rosa.	

PAN DULCE

- Chocolatín ----- \$65.00
- Concha ----- \$55.00
Vainilla con cardamono, chocolate o matcha.
- Croissant ----- \$75.00
Frutos rojos con queso mascarpone o maracuyá con queso de cabra.
- Croissant Natural ----- \$55.00
- Pan de Elote (Sábado y Domingo) - \$55.00
- Pan de Temporada ----- \$70.00
Pregunte por el pan del mes.
- Rol de Kanela ----- \$60.00

DESAYUNO L'ENTREGU

\$289.00

• **Pan dulce a elegir:**

Rol de Kanela o Concha o Croissant Natural.

• **Huevos al gusto con guarnición de frijoles refritos:**

Divorciados o con tocino, o con chorizo o a la mexicana.

• **Jugo de 270 ml**

(Naranja, Toronja o Zanahoria)

• **Café americano o té de manzanilla o hierbabuena**

COCTELERÍA BRUNCH

- **MIMOSA** ----- \$180.00
Cinzano Prosecco y jugo de naranja.
- **ESPRESSO AFFOGATO** ----- \$120.00
Una bola de helado de vainilla y un shot de espresso.
- **SPRITZ L' ENTREGU** ----- \$260.00
St Germain, Sidra Asturiana y un toque de soda.
- **APEROL SPRITZ** ----- \$200.00
Cinzano Prosecco, Aperol y un toque de soda.
- **LIMONCELLO SPRITZ** ----- \$220.00
Cinzano Prosecco, Limoncello y un toque de soda.

KANELÁ

PAIN ET CAFÉ

DESAYUNOS



FRUTA

- **PLATO DE FRUTAS MIXTAS** (250 Gr) ----- **\$145.00**
Selección de frutas de temporada que incluye piña, papaya, melón, sandía y manzana.
Acompáñalas con granola casera, yogurt griego y miel de abeja.
- **PARFAIT DE FRUTOS ROJOS** (150 Gr) ----- **\$145.00**
Deliciosa combinación de frutos rojos (Fresa, frambuesa, zarzamora y blueberry), en perfecta armonía con un cremoso yogurt griego o natural y granola hecha en casa.

ENCHILADAS

- **DE POLLO** ----- **\$230.00**
3 Enchiladas bañadas con salsa verde o roja de la casa, con crema, cebolla, aguacate y cilantro criollo.
Gratíñalas con queso manchego o pídelas con queso panela
- **DE HUITLACOCHÉ CON BRIE** ----- **\$235.00**
3 crujientes dobladitas al carbón rellenas de huitlacoche y queso brie salseadas con pipián verde, decoradas con cebolla morada en escabeche, ensaladilla de verdolagas y rábano sandía.
- **ENFRIJOLADAS** ----- **\$215.00**
3 Enchiladas rellenas de huevo con chorizo bañadas con una salsa de frijol y un toque de crema, salsa macha, queso doble crema, cebolla morada en escabeche y aguacate.

CHILAQUILES

- **CHILAQUILES KANELÁ** (250 Gr) ----- **\$210.00**
Triángulos de tortilla de maíz fritas bañados con la salsa especial del Chef Tito de frijol y morita, sobre una cama de pan de masa madre gratinado con queso mozzarella, queso doble crema, cebolla morada, aguacate, cilantro criollo bañados con un toque de crema.
- **CHILAQUILES VERDES O ROJOS** ----- **\$150.00**
Totopos de maíz fritos con crema, queso, aguacate, cebolla y cilantro criollo.
- **Agrega proteína a tus chilaquiles:**
 - Con huevo (2 piezas) ----- **\$70.00**
 - Con Arrachera (100 gr) ----- **\$90.00**
 - Pollo (100 gr) ----- **\$70.00**

DE LA CAZUELA

- **HUEVOS MIGUITA** (220 Gr) ----- **\$200.00**
Tiritas de tortilla frita revueltas con huevo, acompañadas con la salsa verde de la casa, chile serrano y cilantro criollo, sobre una cama de frijoles refritos.

- **HUEVOS A LA CAZUELA** (2 Pzas) ----- **\$235.00**
 Disfruta de unos deliciosos huevos estrellados bañados con una mezcla de salsa morita, frijoles de la olla, nopales en escabeche, cilantro criollo y chorizo, gratinados con queso mozzarella.
- **HUEVOS ESCALIVADOS** (2 Pzas) ----- **\$245.00**
 Huevos estrellados sobre una cama de escalivada de pimientos con papa, salsa pomodoro y tocino frito, gratinados con queso mozzarella. Acompañado de una rebanada de nuestro pan de masa madre.
- **TORTILLA ESPAÑOLA** (250 Gr) ----- **\$225.00**
 Deleítate con una tierna tortilla de patata perfectamente cocinada, acompañada de pan tomate.
Agrega proteína:

 - Jamón Serrano (80 gr) ----- **\$80.00**
 - Tocino (100 gr) ----- **\$75.00**
 - Espárragos (100 gr) ----- **\$75.00**
- **OMELETTE DE CLARAS** (200 Gr) ----- **\$225.00**
 Omelette relleno de espinacas frescas y queso de cabra, sobre un espejo de crema poblana que le da ese toque cremoso, acompañado de mix de lechugas y jitomate cherry.
- **OMELETTE** (200 Gr) ----- **\$190.00**
 Omelette relleno de jamón y queso mozzarella acompañado de frijoles refritos.

ENTRE PANES

- **MINI HOT CAKES** (3 Pzas) ----- **\$150.00**
 A elegir: miel maple, cajeta o mermelada de frutos.
- **BAGUETTE DE JAMÓN SERRANO** ----- **\$295.00**
 Jamón serrano, queso manchego, Mermelada de higo con cebolla caramelizada y una ensaladilla de arugula y jitomate cherry.
- **CROISSANT DE LA CASA** (250 Gr) ----- **\$205.00**
 Croissant barnizado con alioli de la casa, gratinado con queso mozzarella, relleno de una jugosa pechuga de pavo, jitomate rostizado, mix de lechugas y pepinillos encurtidos en hechos en casa, acompañado de chips de papa y camote.
- **CROISSANTS** ----- **\$195.00**
 Huevo con tocino (Mayonesa de chipotle, queso mozzarella, huevo y tocino frito) acompañado con ensalada de la casa.
- **JAMÓN SERRANO** ----- **\$275.00**
 Finas láminas de jamón serrano reserve, queso brie, mermelada de higo hecho en casa, cebolla caramelizada, ensalada de arugula baby, mizuna y jitomate cherry con chips de papa y camote.
- **AVO' TOAST** (180 Gr) ----- **\$205.00**
 Rebanada de pan de masa madre hecho en casa con aguacate martajado, jitomate rostizado, jitomate cherry, rábano sandía, aceitunas kalamatas, semilla de girasol, brotes de menta y cilantro criollo.
- **MOLLETES** ----- **\$170.00**
Puedes agregarle:

 - Tocino ----- **\$75.00**
 - Chorizo oaxaqueño ----- **\$75.00**

Acompáñalo con la proteína de tu preferencia

 - Trucha salmonada (80 gr) ----- **\$90.00**
 - Huevo (2 Pzas) ----- **\$70.00**
 - Pollo (100 gr) ----- **\$70.00**

KANELÁ

PAIN ET CAFÉ

NOTAS DE ESTA CARTA:

Todos nuestros platillos son elaborados al momento con productos frescos y de alta calidad, jamás utilizamos productos procesados, por lo que en algunas ocasiones el platillo puede llevar tiempo para su elaboración. Agradecemos su comprensión.

-Algunos de nuestros productos son de temporada posiblemente no los encuentres disponibles.

-En algunas personas el consumo de pescados y mariscos, crudos y semicrudos, puede aumentar el riesgo de alguna reacción física.

-Algunos de nuestros platillos son preparados con productos que son considerados alergénicos, pregunta a nuestro encargado.

-El consumo de huevo crudo o semicrudo puede causar alguna reacción física.

- Advertencia celiacos: estos platillos contienen o pueden entrar en contacto con glúten.

Los gramajes expresados son en producto en crudo, pueden variar dependiendo el del punto de cocción.

Nuestros precios incluyen IVA y están calculados en moneda nacional como forma de pago.

Aceptamos efectivo, así como todas las tarjetas de crédito.

La propina no está incluida es a consideración del cliente.

