

## ENSALADAS

La de Soufflé de queso azul Uvas verdes, uva globo y nuez de castilla sobre lechugas mixtas con vinagreta de pimiento.	160
La de Queso azul Queso azul, tocino, aguacate y piñones sobre lechugas mixtas con aderezo de queso azul.	162
La Italiana Jamón serrano, (35 grs.) a la plancha, champiñones frescos y apio, sobre lechugas mixtas con vinagreta de limón.	160
La de Salmón y pepino Salmón a la plancha, (120 grs.) pepino, alcaparras sobre lechugas mixtas con aderezo de yogur.	162
La de Pescado Filete de pescado a la plancha, (130 grs.) aguacate, jitomate cherry y aros de cebolla capeados sobre lechugas mixtas con vinagreta de limón.	162
La Japonesa Edamames, aguacate, kanikama, (70 grs.) juliana de jícama, pepino y zanahoria y won ton crujientes sobre lechugas mixtas con aderezo de miso.	172
La de Espinacas con queso manchego de oveja Suprema de naranja, nuez caramelizada, queso manchego de oveja y cranberries sobre espinacas con aderezo de mostaza y miel.	172
La Asiática Pechuga de pollo, (60 grs.) a la plancha, col morada, germinado de soya, pepino, pimiento y cacahuates con aderezo de soya y especias asiáticas.	155
La de Camarón Camarón, (80 grs.) aguacate, tocino, jitomate cherry y granos de elote sobre lechugas mixtas con aderezo ranch.	165
La de Arúgula Fresas, zarzamoras, avellana caramelizada y queso de cabra, sobre arúgula con aderezo de avellanas con naranja.	172
La del Huerto Uvas verdes, manzana verde, cebolla morada, nueces caramelizadas y queso azul sobre lechugas mixtas con vinagreta de higos.	162
La de Tres quesos Triángulos de queso brie, cabra y provolone envueltos en pasta phylo y nueces caramelizadas sobre lechugas mixtas con aderezo balsámico.	165
La Punto Queso de cabra con costras de avellanas al horno, sobre lechugas mixtas con vinagreta de naranja.	155
La Hindú Mango (en temporada) o kiwi y nueces de la India sobre lechugas mixtas con vinagreta de arroz.	155
La Cobb Pechuga de pollo a la plancha, (60 grs.) tocino, huevo cocido, queso azul y aguacate sobre lechugas mixtas con aderezo de mostaza y miel.	170
La César Punto Tiras de tortilla, nueces de la India y queso parmesano sobre lechugas mixtas con aderezo de anchoas.. Con pechuga de pollo a la plancha (60 grs.)	155 170

# FOCACCIAS

Higos, queso de cabra y jamón serrano (35 grs.)	175
Tres quesos y espárragos: Espárragos, piñones, orégano parmesano y queso azul.	175
Focaccia Club: Tocino, jitomate, lechuga y aguacate con:	
Camarón (80 grs.)	182
Pollo (60 grs.)	156
Jamón (80 grs.)	152
Griega: Queso feta, aceitunas, jitomate cherry, orégano y espinaca	162
Punto: Jamón pechuga de pavo, Q. Pro volone y salami	150
Camarón, (80 grs.) pepino y cebollín sobre queso crema	168
Arrachera, (80 grs.) cebolla y chiles jalapeños	162
Jitomate seco, queso de cabra y albahaca	170
Roast beef, (80 grs.) espinacas y cebolla	168
Pollo BBQ (65 grs.) y cebolla	162
Calabacita en tiras, queso brie y jamón serrano (35 grs.)	170
Jitomate fresco y albahaca	145
Salmón ahumado, (60 grs.) aceitunas, alcaparras y cebolla sobre Q. Crema	180
Focaccia con mozzarella y un ingrediente de cada lista :	162
Jamón	Berenjena
Salami	Anchoas
Pavo	Aceitunas
Atún	Alcaparras
Pollo	Calabaza
Pepperonie	Papa
Espinaca	
Corazón de alcachofa (80 grs.)	192
Jamón serrano (35 grs.)	192

Todos nuestros platillos se preparan al momento por lo que la Focaccia puede tardar alrededor de 15 minutos.

## SANDWICHES

A su elección el tipo de pan:

(Ciapata, pan integral, pan bagel o pan negro)

Filete de res, (130 grs.) frijoles, compota de cebolla, aguacate y chiles chipotles mecos. 140

Sirloin a la plancha, (130 grs.) Q. Provolone, jitomate seco y aguacate. 140

Arrachera, (80 grs.) frijoles, cebolla y chiles toreados 137

Jamón serrano (35 grs.) y peras a la plancha con Q. azul 140

Salmón ahumado, (60 grs.) Q. Brie y lechuga 140

Pollo a la parrilla, (120 grs.) jitomate seco, arúgula, cebolla y queso de cabra. 137

Pechuga de pavo, queso de cabra, jitomate, aguacate y lechuga. 132

Pollo B.B.Q. (80 grs.) , cebolla y Q. Suizo 132

Salmón ahumado (60 grs.) , Q. crema, aceitunas, alcaparras y cebolla 140

Pechuga de pollo (60 grs.) y manzanas a la plancha con Q. Brie 137

Roast beef, (65 grs.) Q. Suizo y cebolla caramelizada 140

Jamón serrano (35 grs.) y Q. Suizo 140

Punto: J. de Pavo, jamón, Q. Provolone y salami 138

Bagel con Q.P anela a la plancha, pechuga de pavo, aguacate y hojas de albahaca. 132

Hongo portobello, pimiento rojo a la parrilla, pesto, espinaca, cebolla caramelizada y Q. Brie en pan kaiser. 135

Club sándwich 138

Pan integral, lechuga, jitomate, aguacate y queso con:

Pollo (70 grs.) ó

Jamón (60 grs.) ó

Camarón (65 grs.)

## BEBIDAS FRÍAS

Capuchino helado (327 ml.)	53
Capuccino helado chico (177 ml.)	47
Capuccino helado Baileys® (327 ml.)	87
Capuccino helado Baileys® chico (177 ml.)	67
Capuchino helado Moka, Oreo o Cajeta (327 ml.)	58
Capuccino helado Moka, Oreo o Cajeta chico (177 ml.)	52
Capuccino helado Rompopo o Kalhúa® (327 ml.)	75
Capuccino helado Rompopo o Kalhúa® chico (177 ml.)	62
Té helado (327 ml.) * pregunte por nuestra selección especial *	45
Limonada o Naranjada (327 ml.)	38
Refrescos (355 ml.)	32
Botellin de agua natural (600 ml.)	25
Orangina (296 ml.)	48
Perrier (330 ml.)	52
Smoothie de moras (327 ml.)	58
Smoothie de fresa, mango o zarzamora (327 ml.)	55
Smoothie de Té verde o Chay (327 ml.)	58
Smoothie mango con té verde (327 ml.)	58
Capuccino mezcla de la casa, (natural o avellanas) (327 ml.)	58
*puede ser descafeinado y/o light y/o endulzado con Splenda® *	
Malteada: Cajeta, fresa, chocolate o vainilla (625 ml.)	73
Clamato (327 ml.)	59

## BEBIDAS CALIENTES

Café latte Vainilla o Caramelo	56
Café latte Latino	56
Café latte Punto	50
Café Americano	40
Café Europeo	73
Café Espresso (puede ser cortado)	40
Café Espresso doble	73
Capuccino Punto	50
Capuccino light Punto	50
Capuccino Baileys®.	84
Capuccino Rompopo	65
Capuccino Kalhúa®	70
Capuccino Moka, Oreo o Cajeta	58
Chocolate caliente con malvaviscos	50
Té * pregunte por nuestra selección especial *	45
Chai	48