

SAN TUA RIO *Café*

Comidas y cenas

ESPECIALIDADES

AVOTOAST DE HUEVO

Huevos (2 pz) horneados con mezcla de quesos, jamón sobre pan a elegir, acompañado de ensalada del día.

\$189

Hogaza

\$215

Croissant

AVOTOAST DE SALMÓN

Guacamole, salmón ahumado (40 g), alcaparras y pepino, acompañado de ensalada del día.

\$199

Hogaza

\$225

Croissant

CROQUE MADAME

Pan de Hogaza, salsa bechamel, jamón york (40 g), lomo de cerdo (40 g), queso gruyere o manchego (40 g) y huevo frito (1 pz).

\$218

HUEVOS ESPAÑOLES

Base de papa blanca frita, 2 huevos estrellados, y jamón serrano (70 g).

\$178

ENCHILADAS VERDES

3 pz rellenas de pollo (60 g) con salsa verde de la casa, con queso manchego y crema.

\$189

ENFRIJOLADAS SANTUARIO

3 pz rellenas de pollo (60 g) con salsa de enfrijoladas de la casa acompañadas de lechuga, crema, queso y un toque picosito.

\$189



Tierra de Granos

ESPECIALIDADES

SECRETO DEL SANTUARIO \$169

Pan francés de la casa, acompañado de helado de vainilla, berries y mezcla de nueces.

HOTCAKES DE MATCHA \$169

Hot cakes (3 pz) con un toque de matcha acompañados de plátano, berries y crujiente de miel.

ENSALADA FRESCURA BALSÁMICA \$160

400 g

Mix de lechugas con bolitas de queso de cabra y nuez, frutos secos y aderezo balsámico.

FONDUE \$365

400 g

Elaborado a base de queso suizo con un toque de vino blanco, acompañado de crotones de masa madre tostados.

TABLA DE CHARCUTERÍA \$385

Jamon serrano (100 g) chorizo español (100 g) y lomo canadiense (100 g).

TABLA DE QUESOS \$385

Boursin de nuez (72 g), brie (125 g), port salut (100 g) y queso azul (100 g).

TACOS DE LECHÓN \$214

3 pz rellenas de pollo (60 g) con salsa de enfrijoladas de la casa acompañadas de lechuga, crema, queso.



Tierra de Granos

CROISSANTS Y EMPAREDADOS

CROISSANT DE JAMON

\$178

Croissant natural con mostaza dijon, mayonesa, jamón york (50 g) y queso gruyere (40 g) gratinado.

CROISSANT DE POLLO

\$199

Croissant natural relleno de pechuga de pollo asada (120 g) salsa tartara casera, mix de lechugas frescas, cebolla caramelizada y jitomate cherry.

EMPAREDADO CANADIENSE

\$214

Con mayonesa, mostaza Dijon, queso gruyere o manchego (40 g), lomo de cerdo (40 g), pepinillos y tomate cherry confitado.

EMPAREDADO DE LECHÓN

\$214

Lechón natural (100 g) sazonado con jugo de naranja, servido con cebolla encurtida sazonada.

EMPAREDADO ESPAÑOL

\$214

Con jamón serrano (70 g), al centro, aceite de oliva.

BAGEL DE SALMÓN

\$218

Bagel parmesano servido con salmón ahumado (80 g) con mix de quesos, cebolla morada encurtida y alcaparras



Tierra de Granos

CREPAS

CREPA DE CHAMPIÑONES 1 pz \$98

Crepa rellena de champiñones salteados, bañada con salsa cremosa de champiñones.

CREPA DE JAMÓN Y QUESO 1 pz \$98

Crepa rellena de jamon york y queso gruyere fundido. (130 g)

CREPA POBLANA 1 pz \$98

Crepa bañada en salsa cremosa de chile poblano, rellena de rajas poblanas y pollo (135 g).

CREPA DE NUTELLA 1 pz \$90

Crepa rellena de plátano flameado, decorada con trozos de fresa, nutella y acompañada con una bola de helado.



Tierra de Granos

TENTACIONES

TARTA CREMOSA DE CAFÉ 1 pz \$98

Chocolate con un cremoso de café.

TARTA DE CACAO Y FUEGO 1 pz \$98

Chocolate con chile guajillo.

TARTA BRISA DORADA 1 pz \$98

De maracuyá.

MOSTACHÓN 1 pz \$105

Fresa y plátano.

PANADERÍA GOURMET 1 pz \$64

Nuestra panadería es elaborada con pan de masa madre.



Tierra de Granos

CALIENTES

ESPRESSO	30 ml	\$44
RISTRETTO	20 ml	\$44
LUNGO	45 ml	\$44
MACCHIATTO	60 ml	\$58
AMERICANO	240 ml	\$48
LECHERO	300 ml	\$72
CAPPUCCINO	350 ml	\$78
FLAT WHITE	160 ml	\$69
MOCHA	350 ml	\$78
Chocolate con un cremoso de café.		
CACAO	350 ml	\$89
Natural, naranja, cardamomo, menta.		
CHAI LATTE	350 ml	\$78
MATCHA LATTE	340 ml	\$78
MATCHA	340 ml	\$96
Ceremonial.		

LATTE	340 ml	\$78
DIRTY CHAI	350 ml	\$86
TISANAS	240 ml	\$78

Moras, cereza y prana chai
(Base de leche o agua)

TÉ	240 ml	\$78
-----------	--------	-------------

Pregunta por los sabores
de temporada.

EXPERIENCIA	\$240
SANTUARIO	

Degustación (60 ml) de 4
diferentes cafés de especialidad.



- Todas las bebidas de café están elaboradas con la mezcla de la casa.
- Por \$30 pesos más, elige una de nuestras mezclas especiales.
- Pregunta al barista por las opciones del mes.



Tierra de Granos

FRÍAS

AFOGATTO

70 g de helado cremoso coronado
con 60 ml de café espresso recién extraído.

\$78

COLD BREW 350 ml

\$78

FRAPPÉ 600 ml

Horchata o jamaica.

\$96

KOMBUCHA 470 ml

\$98

LATTE FRÍO 600 ml

\$78

LICOR DE CAFÉ 200 ml

\$160

MATCHA LATTE 340 ml

\$78

MATCHA 340 ml

Ceremonial.

\$96

MAISON PERRIER 330 ml

\$57

SAN PELEGRINO 330 ml

De sabor.

\$57

SAN PELEGRINO 500 ml

Mineral.

\$63

COCA COLA 235 ml

\$47

COCA COLA ZERO 340 ml

\$52

BOTELLA DE AGUA 340 ml

\$47

SODA ITALIANA 600 ml

Bebida refrescante con sabores de temporada.

\$57



- Todas las bebidas de café están elaboradas con la mezcla de la casa.
- Por \$30 pesos más, elige una de nuestras mezclas especiales.
- Pregunta al barista por las opciones del mes.



Tierra de Granos

VINOS

ARREBOL 750 ml	\$790
ABADIA 750 ml	\$460
ARTHUR METZ 750 ml	\$430
ENSAMBLE COLINA 750 ml	\$740
FINCA LA NIÑA 750 ml	\$340
INCOGNITO 750 ml	\$620
MARNAT 750 ml	\$620
MOGOR BADAN 750 ml	\$1,230
ULULA 750 ml	\$430
ZAPA 750 ml	\$620
COPA DE VINO 150 ml	\$124



Tierra de Granos

MÉTODOS

ORIGAMI	\$98
SIFÓN JAPONÉS	\$98
PRENSA FRANCESA	\$98
V60	\$98
CHEMEX	\$98
AEROPRESS	\$98



ORIGAMI



SIFÓN
JAPONÉS



PRENSA
FRANCESA



V60



CHEMEX



AEROPRESS

Presentación: 350 ml



Tierra de Granos

Tierra de Granos

SAN
TU
RIO
Café



Tierra^{de}Granos

Precios expresados en pesos mexicanos e incluyen IVA. El consumo de alimentos crudos responsabilidad de quien los ordena. Gramaje promedio antes de cocción. Todo ingrediente extra tiene un costo adicional, pregunta por el menú. Se prohíbe la venta de bebidas alcohólicas a menores de 18 años.