



EL TERRIBLE JUAN CAFÉ

BEBIDAS

— BEBIDAS CALIENTES

Espresso 30 ml	\$45
Macchiato / Cortado 100 ml	\$55
Longblack 190 ml (c/leche +\$6)	\$50
Espresso Americano 300 ml (c/leche +\$6)	\$50
Cappuccino 190 ml	\$55
Té 350 ml (Verde/Negro/Azul)	\$45
Latte 350 ml	\$60
Latte Caramel 350 ml	\$75
Latte Mazapán 350 ml	\$75
Moka / Moka Blanco 350 ml	\$75
Chai / Chai Vainilla 350 ml	\$75
Matcha 350 ml	\$80
Chocolate 350 ml	\$55
Infusión Herbal 350 ml	\$45
Rooibos 350 ml	\$45
Rooibos Latte 350 ml	\$60
Taro 350 ml	\$70
Tisanas 350 ml	\$75

(Pregunta por las opciones)

— BREWBAR

	300 ml	450 ml
V60 (por goteo)	\$65	\$75
Chemex (por goteo)	\$65	\$75
Kalita Wave (por goteo)	\$65	\$75
Prensa Francesa (por infusión)	\$65	\$75
Clever (por infusión)	\$65	\$75
Aeropress 220 ml (por infusión)	\$65	
Microloote	+\$15	

— EXTRAS

	60 ml	Bebidas Preparadas
Leche Entera / Deslactosada	\$6	
Leche de Almendra / Soya	\$8	\$20
Shot de Espresso (Servido en bebida)	\$25	
Rompo 2 oz	\$25	

— BEBIDAS FRÍAS A BASE DE CAFÉ

Iced Macchiato 250 ml	\$55
Espresso Tonic (Espresso doble con agua quina)	\$65
Iced Coffee 350 ml	\$55
Iced Latte 350 ml	\$65
Iced Latte Caramel 350 ml	\$80
Iced Latte Mazapán (c/ café) 350 ml	\$80
Iced Moka 350 ml	\$85
Juamilton (café con rompo)	\$80
Brewtal	\$70
(extracción de café en frío por varias horas)	
Brewtal Maracuyá (coldbrew mezclado con jarabe de maracuyá y un toque de agua tónica)	\$80
Brewtal Tonic	\$85
Frappe Cappuccino 350 ml	\$85
Frappe Moka 350 ml	\$95
Frappe Caramel 350 ml	\$95
Affogato (Espresso doble con 90g de helado de vainilla)	\$70

— BEBIDAS FRÍAS

Jugos 350 ml (Naranja/Verde)	\$55
Agua del día 350 ml	\$45
Té 350 ml (Verde/Negro/Azul)	\$60
Rooibos 350 ml	\$60
Rooibos Latte 350 ml	\$70
Infusión Herbal 350 ml	\$60
Taro 350 ml	\$85
Chai / Chai Vainilla 350 ml	\$85
Matcha 350 ml	\$85
Chocofrappe 350 ml	\$95
Chocolate Frío 350 ml	\$60
Frappe Mazapán 350 ml	\$85
Tisanas 350 ml (Pregunta por las opciones)	\$90
Félix 355 ml Schorles; Jugo natural gasificado (Pregunta por las opciones)	\$50
Agua Quina 296 ml	\$35
Agua Mineral 355 ml	\$35
Perrier 330 ml	\$50
Coca-Cola / Coca-Cola Light 355 ml	\$40
Soda Italiana 350 ml (Pregunta por las opciones)	\$65
Agua Embotellada 1L	\$30

VINOS

	Copa 150 ml	Botella 750 ml
Lab Tinto (Lisboa, Portugal) Uvas: Shiraz/Syrah, Castelao, Tempranillo, Periquita, Touriga	\$120	\$490
Lab Blanco (Lisboa, Portugal) Uvas: Fernao pires, Arinto, Sauvignon Blanc, Moscato	\$120	\$490
Boca Chica Licor de agave infusionado con café madurado en barrica de roble francés	\$85	\$450

COCTELERÍA

Clericot tinto (Vino Tinto, infusión de frutos rojos y soda)	\$170
Berry tonic (Vino blanco, frutos rojos y un toque de agua tónica)	\$170
BocaChica Tonic	\$95

CERVEZAS

Corona Extra	\$50
Stella Artois	\$60
Colimita (Lager)	\$95
Piedra Lisa (Session IPA)	\$95
Páramo (Pale Ale)	\$95
Ticus (Porter)	\$95

PANADERÍA

- Pan de plátano	\$ 35
- Rol de Nutella	\$ 70
- Rol de canela	\$ 50
- Pan Danés	\$ 50
- Brownie	\$ 55
- Chocolatín	\$ 45

- Trenza de Philadelphia c/nuez	\$ 50
- Polvorón de nuez	\$ 10
- Pay dátíl c/nuez	\$ 75
- Pay manzana c/arándanos	\$ 80
- Cheesecake de Nutella	\$ 85
- Pay de limón	\$ 70
- Bola de helado	\$ 45

Pieza

Completo

\$ 200	(Sobre pedido)
\$ 45	(5 piezas)
\$ 565	(Sobre pedido)
\$ 685	(Sobre pedido)
\$ 700	(Sobre pedido)
\$ 565	(Sobre pedido)



PLATILLOS

*Para garantizar un sabor brutal, todos nuestros platillos son preparados y horneados al momento. Algunos platillos toman alrededor de 20 min, por lo que te pedimos un poco de paciencia, te prometemos que valdrá la pena.

BISQUET

Bisquet de masa brioche acompañado de mermelada casera y mantequilla.

\$80

PAN FRANCÉS

Brioche sumergido en un mix de mezcla casera con mantequilla, espolvoreado con azúcar/canela, decorado con frutos de temporada y acompañado de nuestra maple-espresso.

\$145

FRUTIBOWL (340g)

Bowl de frutas de temporada bañado con yogurt natural y granola.

\$85

CHILAQUILES (ROJO / VERDES)

Bañados en salsa, acompañados de frijol refrito casero, aguacate, cebolla morada, crema y gratinado con 4 quesos.

\$145

LONCHE DE CHILAQUILES (ROJOS / VERDES)

Bolillo bañado en salsa con base de frijol refrito casero, chilaquiles gratinados con 4 quesos. Decorado con crema, aguacate y cebolla morada.

\$150

TERRIBLE BACON CHEESSE SANDWICH (Tiempo de cocción: 18-20 min.)

Sándwich horneado relleno de 4 quesos y envuelto en lonjas de tocino. Se recomienda bañado en maple

\$200

DESAYUNO INGLÉS

Dos huevos, salchicha de res, chuleta de cerdo, lonjas de tocino, frijol refrito y papas gajo sazonadas con chimichurri. Acompañado de un bollito.

\$190

HUEVOS ESTRELLADOS

Dos huevos estrellados acompañados de frijol refrito casero (80g), tocino (60g) y 2 rebanadas de pan.

\$110

HUEVOS AL HORNO

Dos huevos gratinados con 4 quesos, montados sobre bollos caseros envueltos en una lonja de tocino.

\$135

MOLLETES 4 QUESOS

Bolillo con base de frijol refrito casero, gratinado con 4 quesos.

\$120

MOLLETES VEGANOS

Bolillo con base de frijol refrito casero, coronado con aguacate (80g).

\$100

TERRIBOLLITO CANADIENSE

Bollo casero con aderezo de chipotle, relleno de lomo canadiense (40g), gratinado con 4 quesos, lechuga, jitomate, manzana verde y cebolla caramelizada.

\$120

TERRIBOLLITO VEGETARIANO

Bollo casero con aderezo de chipotle, relleno de huevo gratinado con 4 quesos, lechuga, jitomate, manzana verde y cebolla caramelizada.

\$120

ENSALADA OSO

Mix de lechugas con germinado, arándanos, queso de cabra, manzana verde y nueces.

\$145

TOAST DE ATÚN

2 piezas de pan de barra de la casa tostado, untado con queso crema, cubierto de una cama de aguacate y coronado con atún fresco (70 g).

\$170

TOAST DE SALMÓN

2 piezas de pan de barra de la casa tostado, untado con queso crema, cubierto de una cama de aguacate y coronado con salmón ahumado (70 g).

\$210

SÁNDWICH DE SERRANO

Jamón Serrano (40 g), queso de cabra, jitomate y pepino rallado, con aderezo de albahaca.

\$170

SÁNDWICH BRUTAL

Lomo canadiense y salchicha de res, gratinados con 4 quesos, pepinillos con toques de aderezo dijon.

\$170

LONCHECITO DE COCHÓN

Pancita gratinada con 4 quesos, bañada con una salsa bbq, acompañada de aderezo de chipotle, cebolla caramelizada, aguacate y pepinillos.

\$190

TERRIBLE GRILLED CHEESE SANDWICH

80 g de queso gouda derretido entre dos panes de la casa, dorados con mantequilla, con un toque de aderezo dijon. Acompañado de papas gajo, guarnición de ensalada y salsa pomodoro.

\$150

SÁNDWICH DE ROAST BEEF

Pan de centeno, roast beef (80g), gratinado con cheddar amarillo, acompañado de aguacate y jitomate con un toque de aderezo dijon.

\$200

TERRIBLE CHEESEBURGER (A partir de la 1:00 p.m.)

Mix de carne de res, cerdo y tocino (160) gratinada con 4 quesos, aderezo dijon, cebolla caramelizada, jitomate, lechuga, tocino y aguacate. Acompañada de ensalada y papas gajo.

\$230



ENTRADAS... (A partir de la 1:00 p.m.)

PAPAS GAJO	\$ 80
Orden de papas gajo acompañadas de chimichurri, salsa macha y catsup.	
BRUSCHETTA	\$130
Tapas de pan tostado con aceite de ajo, acompañadas de una mezcla de jitomate uva, albahaca, balsámico, queso de cabra y parmesano.	
CARPACCIO DE SALMÓN	\$200
Salmón ahumado (70 g) acompañado de cebolla morada finamente picada, vinagreta de limón, parmesano y alcaparras.	
CARPACCIO DE ATÚN	\$165
Atún fresco (70 g), acompañado de cebolla morada finamente picada, vinagreta de limón, parmesano y alcaparras.	

PIZZAS (A partir de la 1:00 p.m.)

— MARGARITA	\$ 155	— LOMO CANADIENSE	\$ 155
— SALAMI	\$ 175	— PANCITA	\$ 180
— JAMÓN SERRANO	\$ 190	— TOCINO	\$ 155
Y QUESO DE CABRA		— ROAST BEEF	\$ 190

MENÚ INFANTIL

HUEVOS CON JAMÓN	\$80
Dos huevos revueltos con lomo canadiense (40 g), acompañado de frijol refrito.	
MOLLETITOS	\$70
1/2 bolillo dividido en dos partes con base de frijol refrito, gratinado con queso.	
PAN CON MERMELEDA	\$70
Dos rebanadas de pan de caja casero con mermelada de frutos rojos y mantequilla. Acompañado con frutos de temporada.	

EXTRAS

**Los ingredientes extras solo pueden servirse acompañados de un platillo, agradecemos tu comprensión.*

— Huevo 1 pza	\$ 15	— Granola 40 g	\$ 25
— Frijoles 80 g	\$ 25	— Bollito 1 pza.	\$ 10
— Tocino 60 g	\$ 35	— Rebanada de pan 1 pza.	\$ 10
— Salami 40 g	\$ 45	— Queso Crema 30 g	\$ 25
— Pancita 80 g	\$ 60	— Roast Beef 80 g	\$ 70
— Lomo Canadiense 40 g	\$ 30	— Salchicha de res 80 g	\$ 45
— Jamón Serrano 40 g	\$ 55	— Carne de hamburguesa 160 g	\$ 70
— Papas gajo 120 g	\$ 35	— 4 quesos 40 g	\$ 35
— Aguacate 40 g	\$ 25	— Queso de cabra 40 g	\$ 40
— Ensalada 40 g	\$ 30	— Salmón 35 g	\$ 70
— Maple 40 g	\$ 15	— Atún 35 g	\$ 40
— Mermelada 40 g	\$ 30		

EXPENDIO DE CAFÉ

1 KILO DE CAFÉ DE LA CASA	\$440
1/2 DE CAFÉ DE LA CASA	\$225
1/4 DE CAFÉ DE LA CASA	\$115

...PREGUNTA POR NUESTROS CAFÉS ESPECIALES.