

Menú Lunch

ENTRADAS

- NACHOS MEXICANOS** \$225
Totopos bañados con frijoles, queso gratinado, tocino (145g) y arrechera (180g). Acompañado de guacamole y salsas.
- ORO MEXICANO** (250g) \$185
Guacamole con queso seco, chicharrón de cerdo y totopos.
- PAPAS A LA FRANCESA** (400gr) \$115
Servido con aderezo de la casa y ketchup.

ENSALADAS

- ENSALADA DE MANZANA**   \$170
Espinaca, manzana, nuez caramelizada, arándano, queso de cabra y aderezo italiano.
- ENSALADA TENTACIÓN**   \$165
Mezcla de hojas, manzana verde, queso menonita, pepita de calabaza, amaranto, supremas de cítricos y vinagreta de frutos rojos.
- ENSALADA CÉSAR** \$165
Hojas de lechuga orejona, pollo a la plancha (150g), crutones, tomates cherry y aderezo hecho en casa.

DEL MAR

- PESCADILLAS TROPICALES** (3pz) \$225
Base de tacos dorados rellenos con guiso de pescado y coronados con ceviche tropical de camarón con piña, jicama, pepino, jitomate, cebolla y aguacate.
- AGUACHILE BOTANERO**   \$235
Camarones curtidos en salsa de cilantro, jugo de limón y chile serrano. Tropezos de maíz crujiente, cacahuete y aguacate.
- TARTAR DE ATÚN** \$235
Atún fresco marinado en salsa ponzu, cebolla morada, pepino y mayonesa, coronado con espinaca, tomate cherry y aguacate.
- CAMARONES** (180g) / **PESCADOS** (200g) \$295
 - AL AJO
 - AL AJILLO (CHILE GUAJILLO) 
 - A LA PLANCHA
 - A LA MANTEQUILLA
 - EMPANIZADO
 - AL COCO (SÓLO CAMARONES)

ELIGE 2 OPCIONES:

- ARROZ JARDINERA (100g)
- ARROZ CREMOSO (100g)
- ENSALADA MIXTA (80g)
- PAPAS A LA FRANCESA (200g)
- PURÉ DE PAPA (20g)
- VEGETALES (150g)
- GUARNICIÓN EXTRA \$55**

- Picante 

- Vegetariano 

- Nueces 

- Lacteos 

- * Todo cambio de guarnición tiene COSTO EXTRA *
- * Todos los gramajes son pesados antes de cocción *
- * Todos nuestros platillos son preparados al momento *
- * Agradecemos su paciencia y comprensión *



TELÉFONO
322 229 1441
UBICACIÓN
Benito Juárez 9
BUCERÍAS, NAY.

* Precios en MXN *
* Impuestos incluidos *



SÍGUENOS
  
@cafedeBucerias

Menú Lunch

HAMBURGUESAS

REFUGIO \$220

Carne de res Prime (180g), queso adobera, mix de hojas, jitomate y cebolla crunchy. Acompañado de chile envuelto.

MAR Y TIERRA \$255

Carne de res Prime (180g), camarón (120g), champiñón, queso gratinado y cebolla caramelizada.

MEXICANA \$210

Carne de res Prime (180g), guacamole, tocino, queso gratinado, cebolla, mix de hojas y jitomate.

CRUNCHY BBQ \$195

Empanizado especial con queso gratinado, salsa bbq, aguacate, ensalada americana y aderezo chipotle.



PA'L ANTOJO

ALAMBRE \$185

Carne de res Prime (180g), queso adobera, mix de hojas, jitomate, cebolla crunchy y chile envuelto.

TACOS ESTILO BAJA \$180

CAMARÓN (120g) PESCADO (120g)

Con ensalada americana, aguacate y aderezo de chipotle.

TACOS DE ARRACHERA \$235

Arrachera (180g), con mix de pimientos, cebolla, champiñón y queso gratinado. Servido con salsas y tortillas.

BURRITO NORTEÑO \$245

Tortilla hecha a mano base de frijoles refritos, arroz, arrachera (180g) y queso gratinado. Servido con ensalada.

LONCHES



ELIGE TU PAN:

- CIABATTA NATURAL
- CIABATTA DE AJO
- BAGUETTE INTEGRAL

ELIGE GUARNICIÓN:

- ENSALADA
- PAPAS A LA FRANCESA
- AMBAS GUARNICIONES \$45

LONCHE ADOBADO \$195

Pollo adobado, queso gratinado, aguacate, cremoso de frijoles y espinaca.

LONCHE DE KALOS \$235

Milanesa de Sirloin, tocino, cremoso de frijoles, mix de hojas, aguacate y queso.

LONCHE PRIME \$275

Arrachera Prime, cebolla caramelizada, champiñón, queso y aguacate.

LONCHE DEL HUERTO \$185

Lonche de vegetales: Calabacita, hongos, pimientos, espinaca, queso de cabra, pesto y aguacate.

PIZZA (30cm)

ELIGE 2 INGREDIENTES:

INGREDIENTE EXTRA: \$45

\$195

-  CHAMPIÑÓN
-  CHORIZO
-  JAMÓN
-  MIX DE PIMIENTOS
-  PEPPERONI
-  PIÑA

