



BEBIDAS

Naranjada o limonada **\$39**

Mineral o natural
(340 ml) 18 kcal

Agua embotellada **\$29**

(600 ml) 0 kcal

Agua mineral **\$29**

(355 ml) 0 kcal

Refresco de lata **\$35**

(355 ml) 140 kcal

Snapple **\$39**

(473 ml) 85 kcal

Soda experiencia gourmet **\$29**

Pregunta por los sabores
(500 ml) 0 kcal

Carajillo **\$39**

Licor de 43 y café espresso
(100 ml) 171 kcal

CERVEZA

Cerveza nacional e **\$39**

importada

Pregunta por nuestra variedad
(325 ml) 150 kcal

Cerveza de barril **\$49**

Oscuro o clara
(360 ml) 162 kcal

VINOS

Copa de vino **\$60**

Tinto o blanco de la casa
(150 ml) 128 kcal

Botella de vino **\$185**

Tinto o blanco de la casa
(750 ml) 640 kcal

Jarra de claret **\$129**

Con vino tinto de la casa y
frutas
(1 l) 1050 kcal

Vaso de sangría **\$75**

Vino de la casa,
limón y agua mineral
(340 ml) 269 kcal

La venta de bebidas de alcoholizantes es exclusivamente acompañada de alimentos y para mayores de edad. Evita el exceso. Visita www.alcoholinformacion.org.mx la venta está sujeta a los horarios y días conforme a la normatividad vigente.

CAFÉ

CAFÉ CALIENTE O FRÍO

Americano \$29
(370 ml) 0 kcal

Cappuccino \$39
(325 ml) 180 kcal

Café latte \$39
(350 ml) 180 kcal

Moka \$45
(325 ml) 432 kcal

Espresso \$35
(45 ml) 0 kcal

Espresso doble \$39
(70 ml) 0 kcal

Europeo \$35
(125 ml) 35 kcal

Red eye \$39
Shot de espresso y americano
(325 ml) 373 kcal

Café Liverpool \$39
Shot de espresso y
leche condensada
(100 ml) 434 kcal

Affogato \$49
Espresso y bola de helado
(50 ml) 494 kcal

Cold brew \$35
(350 ml) 180 kcal

BEBIDAS SIN CAFÉ

(Calientes o frías)

Chocolate mexicano \$40
(370 ml) 252 kcal

Chocolate europeo \$40
Semi amargo y espeso
(370 ml) 180 kcal

Chocolate mexicano con tilana \$85
(370 ml) 268 kcal

Chocolate europeo tilana \$85
Semi amargo y espeso
(370 ml) 196 kcal

Chai latte \$39
(370 ml) 157 kcal

Matcha latte \$39
(370 ml) 6 kcal

Matcha \$25
(400 ml) 6 kcal

Leche caliente \$15
Entera, light, deslactosada
o deslactosada light
(325 ml) 265 kcal

Tilanas \$49
Pregunta por nuestros
sabores
(325 ml) 56 kcal

FRAPPES

Cappuccino \$40
(425 ml) 354 kcal

Latte \$45
(425 ml) 334 kcal

**Horchata, café y
topioca** \$55
(425 ml) 779 kcal

Moka \$55
(425 ml) 417 kcal

Coco y frutos rojos \$55
(425 ml) 204 kcal

Matcha \$55
(425 ml) 251 kcal

Mango, maracuyá y chai \$55
(425 ml) 282 kcal

Té chai \$55
(425 ml) 307 kcal

**Elige tu leche favorita
para tus bebidas:**
(Los ml dependerán de
la bebida a elegir)
entera, light, deslactosada,
deslactosada light (sin costo)

Leche soya natural \$10

Leche de arroz \$10

Leche de almendras \$10

Agregale un sabor \$15
Pregunta por nuestros
sabores (Los ml dependerán
del sabor a elegir)

TAPAS

CAZUELAS

Bacalao, ajo arriero y camarones **\$105**
(220 g) 315 kcal

Champiñones en su salsa **\$89**
(250 g) 645 kcal

Huevos rotos con chorizo **\$99**
(350 g) 951 kcal

Huevos rotos con Jamón serrano **\$115**
(350 g) 646 kcal

Paelia **\$159**
(500 g) 715 kcal

CROQUETAS

Empanizadas y servidas con salsa de ajo y aceite

Jamón serrano
(2 piezas) 296 kcal **\$50**
(4 piezas) 596 kcal **\$85**

Bacalao
(2 piezas) 166 kcal **\$45**
(4 piezas) 322 kcal **\$79**

MONTADITOS Y PATATAS

Mini albóndigas **\$69**
(1 pieza de pan con 3 mini albóndigas) 182 kcal

Aros de calamar y salsa tartara **\$69**
(1 pieza) 290 kcal

Papas bravas **\$79**
Papa cascada cubiertas con pimentón, salsa brava y alioli de ajo (250 g) 598 kcal

POSTRE

Tarta santiago **\$80**
Base de almendra y naranja (100 g) 494 kcal

PINTXOS Y TAPAS

Pintxo de guiso
(1 pieza) 321 kcal **\$55**
(2 piezas) 642 kcal **\$95**

Tapa de chorizo
(1 pieza) 278 kcal **\$80**
(2 piezas) 556 kcal **\$55**

Tapa de jamón serrano y tomaca
(1 pieza) 60 kcal **\$39**
(2 piezas) 120 kcal **\$65**

Tapa de jamón serrano, aréola, higo y miel de agave
(1 pieza) 91 kcal **\$45**
(2 piezas) 182 kcal **\$75**

Tapa de 3 quesos
Queso de cabra carizo, queso brie y queso gruyère
(1 pieza) 199 kcal **\$35**
(2 piezas) 398 kcal **\$59**

Tapa de pan tomaca
(1 pieza) 32 kcal **\$25**
(2 piezas) 64 kcal **\$39**

Tapa de salmón ahumado
(1 pieza) 84 kcal **\$45**
(2 piezas) 168 kcal **\$79**

Tortilla española **\$95**
La tradicional, papa confitada en aceite de oliva y pimientos (340 g) 384 kcal

ROSTICERÍA

SÁNDWICHES

(Todas las porciones son de 1 pieza) Incluyen barra de toppings*

ELIGE UN TIPO DE PAN (100 g):

Blanco
(250 kcal)

Integral
(190 kcal)

Sándwich de cabecada de cerdo **\$129**

Marinado en peperoncino y servido con aderezo de ajo rostizado 778 kcal

Sándwich de chorrozo a la cerveza **\$139**

Marinado en cerveza oscura y servido con aderezo de ajo 923 kcal

Sándwich de pork belly **\$189**

Marinado en especias y servido con aderezo de ajo rostizado 823 kcal

Sándwich de file ope **\$205**

Marinado con hierbas finas, servido con aderezo de ajo rostizado 640 kcal

Sándwich de pollo al limón **\$129**

Con hierbas frescas y servido con aderezo de ajo rostizado 975 kcal

Sándwich de cordero rostizado **\$209**

Servido con aderezo de mayonesa y mostaza 950 kcal

DELI

BAGELS

(Todas las porciones son de 1 pieza)

Bagel de salmón ahumado \$145

Queso crema, salmón ahumado, aneto y supremas de mandarina 512 kcal

Bagel clásico \$89

Pechuga de pavo y queso gouda, jitomate cherry y mayonesa ahumada 158 kcal

Bagel de chocolate y frutos rojos \$90

Garache oscuro con mojito y frutos rojos 452 kcal

SÁNDWICHES, FOCCACIAS Y CROISSANTS

(Todas las porciones son de 1 pieza)

Sándwich de jamón y queso \$89

826 kcal

Sándwich de pollo empanizado \$99

997 kcal

Focaccia de aguacate y jamón de pavo \$109

479 kcal

Focaccia de jamón serrano y mozzarella \$120

357 kcal

Croissant de jamón y queso \$90

840 kcal

EXTRAS

Extra de aderezo \$9

(45 ml) 45 kcal

Extra de pechuga de pollo \$20

(50 g) 86 kcal

ENSALADAS

(Con base de mezcla de lechugas)

Arándano \$99

Mezcla de lechugas, uvas rojas y verdes, manzana, durazno, higo y queso de cabra con nuez (250 g) 361 kcal

Arécula con higos \$109

Con perlas de mascarpone y chipotle, cubiertas de amaranto caramelizado (210 g) 281 kcal

César con pollo asado \$99

Lechuga, pollo asado, queso parmesano y crutones (250 g) 322 kcal

César con camarones \$109

Lechuga, camarón picotilla, queso parmesano y crutones (250 g) 291 kcal

INTERNACIONAL

Pechuga rellena de champiñones \$135

Empanizada con avena y avellana, rellena de champiñones y queso manchego (350 g) 634 kcal

Lasaña tradicional \$89

(290 g) 737 kcal

Lasaña vegetariana \$85

Pasta de espinaca y jitomate, relleno de berenjena, calabaza y champiñones (290 g) 549 kcal

ALEMAN

HAMBURGUESAS SALCHICHAS

(Todas las porciones son de 1 pieza)
Incluyen queso y toppings a elegir*

Elige un tipo de pan (100 g):

Prezcol

(264 kcal)

Chipotle c/ queso

(220 kcal)

Tradicional

(199 kcal)

Filete de amachera

Filete de amachera
marinada

(200 g) 655 kcal

Molida de amachera

Carne de amachera
molida con especias y
hierbas aromáticas

(150 g) 569 kcal

Tradicional

Carne de res marinada
con hierbas aromáticas

(150 g) 438 kcal

Extra de quesos

Manchego

(50 g) 92 kcal

Queso

(50 g) 72 kcal

(Todas las porciones son de 1 pieza
de 145 g)
Incluyen toppings a elegir*

Elige el tipo de pan (100 g):

Prezcol

(264 kcal)

Chipotle c/ queso

(220 kcal)

Tradicional

(199 kcal)

Frankfurt

Carne de res y cerdo ahumadas
con pimentón español y especias

585 kcal

Harich

Carne de ternera y cerdo
con perejil y especias

585 kcal

Pavo

Carne de pavo ahumada con
pimentón español y especias

580 kcal

*Si es para llevar solo aplican 2 toppings.

\$35

\$35

\$35

\$35

\$35

\$35

\$35

\$35

PIZZAS

11" (8 rebanadas cada una)
 "Nuestra masa es artesanal,
 elaborada al momento"

Amachera **\$189**
 Con salsa de frijol, queso
 Oaxaca, tocino, chile jalapeño y
 cebolla morada
 840 kcal

Calzone **\$155**
 Salsa italiana, queso
 mozzarella, amachera,
 chorizo, salami,
 champiñón, cebolla
 morada y pimientas
 1440 kcal

Carnes frías **\$155**
 Salsa italiana, queso
 mozzarella, jamón,
 salchicha, salami, pepperoni,
 aceituna negra y cebolla
 1090 kcal

Cuatro quesos **\$155**
 Salsa italiana, queso
 Oaxaca, queso
 de cabra, queso
 parmesano, queso mozzarella,
 pimientas verdes y aceituna
 negra 855 kcal

Di mare **\$185**
 Salsa pomodoro, queso
 mozzarella, camarón, marlin
 ahumado, calamar, mejillones,
 aceituna negra y salsa pesto
 755 kcal

Hawaiana **\$155**
 Salsa italiana, queso
 mozzarella, jamón y piña
 690 kcal

Jamón serrano **\$199**
 Salsa italiana, queso
 mozzarella, brócoli, jamón
 serrano, queso parmesano y
 jitomate deshidratado
 783 kcal

Margarita **\$155**
 Salsa italiana, queso
 mozzarella, jitomate y
 albahaca
 825 kcal

**Pepperoni con
 champiñones** **\$155**
 Salsa italiana y queso
 mozzarella
 840 kcal

Vegetariana **\$165**
 Salsa italiana, queso
 mozzarella, espinaca,
 pimienta verde, champiñones,
 cebolla morada, aceituna
 negra y jitomate deshidratado
 690 kcal

POSTRE

Tiramisú **\$45**
 Con queso mascarpone y licor
 de café (200 g) 564 kcal

PASTAS

(200 g)

Crea tu pasta eligiendo los pasos:

1. ELIGE TU PASTA FAVORITA
 (200 g) :

- **Fettuccini**
- **Spaghetti**
- **Fusilli**

2. AGREGALE UNA SALSA:

Boloñesa **\$139**
 Carne molida, salsa pomodoro,
 zanahoria, pere y ajo
 (180 g) 519 kcal

Alfredo **\$119**
 Salsa blanca a base de crema y
 queso parmesano
 (180 ml) 758 kcal

Carbonara **\$139**
 Salsa blanca con tocino, queso
 parmesano y jamón
 (180 ml) 765 kcal

Al ajillo **\$135**
 Aceite de oliva, ajo, queso
 parmesano y peperoncino
 (180 ml) 507 kcal

Arrabiata **\$125**
 Casé de tomate con ajo y
 chile de árbol
 (180 ml) 480 kcal

Pomodoro **\$125**
 Casé de tomate con albahaca
 (180 ml) 520 kcal

**Crema de hongos
 silvestres** **\$125**
 Salsa blanca con queso parmesano
 (180 ml) 746 kcal

Pesto **\$129**
 Albahaca, queso parmesano,
 nueces, ajo y aceite de oliva
 (180 ml) 961 kcal

3. AÑADE UNA PROTEÍNA:
Camarones **\$65**
 (80 g) 85 kcal

Pollo **\$45**
 (80 g) 143 kcal

Jamón **\$45**
 (80 g) 85 kcal

4. PÍDELA CON O SIN QUESO

LASAÑA

Tradicional **\$69**
 (250 g) 737 kcal

Vegetariana **\$65**
 Pasta de espinaca y jitomate,
 rellena de berenjena, calabaza
 y champiñones (250 g) 549 kcal

SUSHI

ARROCES

(Todas las porciones son de 200 g)

Cantones vegetariano \$69

Arroz frito con
huevo y vegetales
357 kcal

Cantones con pollo \$69

Arroz frito con huevo,
pollo y vegetales
342 kcal

Yakimeshi mixto \$69

Arroz frito con verduras,
carne de res, camarón y huevo
357 kcal

Gohan \$49

Arroz cocido al vapor
370 kcal

ENTRADAS

Edamames naturales \$49

Cocidos al vapor
(150 g) 150 kcal

Kushige de queso

Brocheta empanizada de queso
1 pieza \$29

609 kcal

2 piezas \$49

1016 kcal

POKES

(Todas las porciones son
de 380 g)

Base de arroz gohan con
aguacate, jitomate cherry, salsa
de jengibre y quinoa

Atún y aguacate \$139

695 kcal

Atún spicy \$139

691 kcal

POSTRE

Taploca de coco y

mango

(200 g) 396 kcal

ROLLOS DE SUSHI

(Todos los rollos son de 8 piezas)

Rollo de camarón y

plátano \$99

Queso crema, camarón,
aguacate, cubierto de plátano
macho frito y tamayo
909 kcal

Rollo de tempura de

camarón \$99

Camarón, queso crema,
cubierto de espinacas y ajo
495 kcal

Rollo oniki \$79

Pepino, queso crema,
cubierto de surimi y tamayo.
461 kcal

Rollo de cochinita pibil \$79

Aguacate, queso crema,
cochinita pibil y juliana de
tortilla con salsa aníbec
515 kcal

Rollo de espárrago

con chipotle \$79

Queso crema, cubierto con
aguacate y salsa de chipotle
548 kcal

Rollo de salmón

shumado empanizado \$85

Plátano macho frito, cubierto
de salmón shumado y queso
crema 659 kcal

Rollo dragón \$99

Tempura de camarón,
maíz, aguacate, ajo, ajo,
pepino y salsa sracha
900 kcal

Rollo california \$79

Queso crema,
pepino y salsa tamayo
455 kcal

Rollo filadelfia \$79

Salmón y queso crema
450 kcal

Rollo de arrachera \$109

Empanizado con panko y
machaca, champiñones,
germen de soya, aguacate.
541 kcal

Rollo de mango

con sracha \$79

Mango con chile en
polvo y salsa sracha
122 kcal

MARISQUERÍA

ENTRADAS

Carpaccio de salmón \$159

Láminas de salmón con pepinillo, huevo cocido, cebolla morada y cilantro (180 g) 454 kcal

Sopa de mariscos \$189

Fulpa, mejillón, camarón, almeja, pescado y jilbe con papa y zanahoria (300 ml) 797 kcal

CEVICHES

Ceviche de camarón \$135

Camarón pacotilla con leche de tigre, jicama, aguacate y chips de betabel (200 g) 354 kcal

Costol de camarón \$125

Camarón pacotilla con cebolla morada, chile serrano, jitomate y aguacate (250 g) 428 kcal

TOSTADAS

Atún con piña

Con salsa macha y pepino

1 pieza 388 kcal \$65

2 piezas 764 kcal \$115

Canacoli, pulpo y camarón

Con salsa picante y aguacate

1 pieza 355 kcal \$79

2 piezas 702 kcal \$139

Chicharrón de pulpo

1 pieza 502 kcal \$65

2 piezas 956 kcal \$115

Marlin ahumado

Con chile habanero y aguacate

1 pieza 416 kcal \$65

2 piezas 765 kcal \$115

Panzosa

Camarón, pulpo y róbalo

1 pieza 526 kcal \$79

2 piezas 672 kcal \$139

Pulpe al ajillo

1 pieza 465 kcal \$69

2 piezas 926 kcal \$120

EMPANADAS Y TACOS

Empanada de camarón

Con salsa xnipec, aguacate, jitomate y mayonesa de chipotle

1 pieza 452 kcal \$49

3 piezas 1352 kcal \$115

Empanada de pescado

Con salsa xnipec, aguacate, jitomate y mayonesa chipotle

1 pieza 554 kcal \$49

3 piezas 1507 kcal \$115

Pescadilla

En masa azul frita con moussé de guacamole y mayonesa chipotle

1 pieza 529 kcal \$49

3 piezas 1587 kcal \$115

Taco de pescado rebocado

En tortilla de harina con salsa xnipec, aguacate, ensalada de col y mayonesa chipotle

1 pieza 412 kcal \$49

3 piezas 1235 kcal \$115

Taco gobernador

En tortilla de harina con pimientos, queso oaxaca, aguacate, ensalada de col y mayonesa chipotle

1 pieza 291 kcal \$49

3 piezas 861 kcal \$115

THAI

NOODLES

(Todas las porciones son de 450 ml)

Pollo marinado con salsa hoisin **\$119**

Base de caldo de pollo,
tallarines vermicelli, brocoli,
zanahoria, hongo shiitake y pollo
144 kcal

Camarones marinados en jengibre **\$139**

Camarones marinados,
caldo base de mariscos,
brocoli, zanahoria y tallarines
de arroz 95 kcal

Filete de res rostizado **\$179**

Filete de res, tallarines de arroz,
chicharro japones,
base de caldo de res 180 kcal

PERÚ

PORCIONES DE DEGUSTACIÓN

Pulpo al olivo

Carpaccio de pulpo con salsa de aceituna negra (70 g) 117 kcal

\$55

ENTRADAS

Pulpo al olivo

Carpaccio de pulpo con salsa de aceituna negra (220 g) 350 kcal

\$159

PLATOS FUERTES

Amaro con mariscos

(Porción para 2 personas)
Amaro tipo risotto con camarón, pulpo, calamar y queso parmesano. (420 g) 1108 kcal

\$269

Chicharrón de mariscos

Chicharrón de pulpo, camarón, calamar, pescado con salsas escavichadas. (420 g) 767 kcal

\$209

Lomo saltado

Filete de res con salsa de soya y papa confitada (420 g) 788 kcal

\$189

Medallón de res con causa

Con salsa antipachera (290 g) 651 kcal

\$195

COCTELERÍA

Pisco Sour

Cóctel clásico peruano (180 ml) 297 kcal

\$125

NATURAL

JUGOS

(Todas las porciones son de 354 ml)

Guayaba con jengibre \$49
160 kcal

Naranja \$39
140 kcal

Naranja, mango y manzana \$49
72 kcal

Verde \$48
Naranja, piña, nopal, apio y perejil
167 kcal

AGUAS

(Todas las porciones son de 354 ml)

Horchata \$35
299 kcal

Jamaica \$35
68 kcal

Limón y chía \$35
117 kcal

Pepino con jengibre y menta \$35
92 kcal

Sandía, piña y menta \$35
189 kcal

SMOOTHIES

(Todas las porciones son de 354 ml)

Fresa y plátano \$59
110 kcal

Frutos del bosque \$59
163 kcal

VASOS DE FRUTA

(Todas las porciones son de 300 g) Todos los vasos incluyen chamoy, chile piquín y limón

Papaya \$59
129 kcal

Sandía \$39
90 kcal

Crudités \$39
Mezcla de jicama, pepino y zanahoria
92 kcal

GELATI

GELATOS

Pídelos en vaso o cono

Amarena chocolate

359 kcal

Frutos del bosque

482 kcal

Vainilla

340 kcal

Chocolate mexicano

538 kcal

Avellana con chocolate

372 kcal

Queso con chabacano

422 kcal

Menta chocolate

494 kcal

Fresa

319 kcal

Hazapán

520 kcal

Crema de whisky

338 kcal

Cookies original

370 kcal

Yogurt jengibre

177 kcal

Cheesecake limetta

377 kcal

Sencillo \$45

Doble \$85

Medio litro \$195

Incluye 3 conos

Litro \$195

Incluye 6 conos

SORBETTOS

Pídelos en vaso o cono

Limón

338 kcal

Frutos del bosque

166 kcal

Mango con chile

136 kcal

Jamaica

130 kcal

Mandarina

128 kcal

Sencillo \$45

Doble \$85

Medio litro \$195

Incluye 3 conos

Litro \$195

Incluye 6 conos

MALTEADAS

(Todas las porciones son de 340 ml)

Elige tu gelato favorito

\$69

Amarena chocolate

701 kcal

Frutos del bosque

885 kcal

Vainilla

672 kcal

Chocolate mexicano

689 kcal

Avellana con chocolate

720 kcal

Queso con chabacano

795 kcal

Menta chocolate

903 kcal

Fresa

641 kcal

Hazapán

942 kcal

Crema de whisky

669 kcal

Cookies original

717 kcal

Yogurt jengibre

435 kcal

Cheesecake limetta

728 kcal

Pide tu leche favorita sin costo

Entera, deslactosada o lig NL

PASTELERÍA

PASTELES ENTEROS

Tartufo **\$129**

Relleno de mousse de chocolate blanco y oscuro
(2.150 kg) 4532 kcal

Tres leches de chocolate **\$329**

(2.100 kg) 5570 kcal

Tres leches de fresas con crema **\$329**

(2 kg) 5000 kcal

GELATINAS ENTERAS

(Todas las porciones son de 2,5 kg)

Cajeta **\$129**

3915 kcal

Rempope y duraznos **\$329**

2810 kcal

GELATINAS INDIVIDUALES

(Todas las porciones son de 200 g)

De agua con frutas **\$15**

Jugo de limón
76 kcal

Cajeta **\$35**

348 kcal

Rempope **\$35**

130 kcal

Tapioca de coco y mango **\$65**

(200 g) 366 kcal

PASTELES INDIVIDUALES

Brownie **\$55**

(100 g) 466 kcal

Fresas con chocolate **\$45**

(110 g) 399 kcal

Frutas del bosque **\$49**

(100 g) 344 kcal

Sacher **\$49**

(110 g) 555 kcal

Selva negra **\$65**

(110 g) 555 kcal

Tarta de manzana **\$29**

(120 g) 371 kcal

Tarta Santiago **\$30**

Base de almendra y naranja
(100 g) 494 kcal

Tartufo **\$49**

(150 g) 424 kcal

Tres leches con chocolate **\$45**

(130 g) 289 kcal

Zanahoria **\$45**

(120 g) 403 kcal

Tiramisú **\$65**

Con queso mascarpone y licor de café
(200 g) 564 kcal

MUFFINS

(Todas las porciones son de 130 g)

Chocolate y chispas de chocolate **\$29**

215 kcal

Relleno de manzana con canela **\$29**

266 kcal

*postre no recomendable para niños

CREPAS

CREPAS SALADAS

(Todas las porciones son por 1 pieza)

Jamón y queso **\$69**
359 kcal

Pollo y najas con crema **\$69**
Con queso mozzarella y manchego
334 kcal

Pepperoni, queso y pimientos **\$69**
263 kcal

CREPAS DULCES

(Todas las porciones son por 1 pieza)

Cajeta y nuez **\$69**
558 kcal

Crema de avellana **\$69**
350 kcal

Queso crema y mermelada de fresa **\$69**
340 kcal

Crema de avellana con plátano **\$69**
384 kcal

PANADERÍA

PANADERÍA SALADA

(Todas las porciones son por pieza)

Baguette \$19
(290 g) 383 kcal

Chapata \$15
(100 g) 271 kcal

**Fendú de pepperoni,
aceluna y queso** \$20
(200 g) 383 kcal

**Fendú de pestos,
pimiento, queso y jitomate** \$20
(130 g) 295 kcal

**Fendú de queso con
pomodoro** \$20
(130 g) 260 kcal

**Fendú de queso
saxosa y jalapeño** \$20
(120 g) 274 kcal

Focaccia con pesto \$19
(160 g) 592 kcal

Pan integral \$19
(110 g) 198 kcal

Parmesano \$15
(110 g) 274 kcal

Bisquet parmesano \$15
(85 g) 275 kcal

Bisquet \$15
(85 g) 255 kcal

PANADERÍA DULCE

(Todas las porciones son por pieza)

Bigote de chocolate \$15
(100 g) 383 kcal

Concha de chocolate \$15
(100 g) 372 kcal

Concha de vainilla \$15
(100 g) 368 kcal

Croissant \$15
(85 g) 385 kcal

Dona \$15
Pregunta por nuestra variedad
(100 g) 441 kcal

Greja \$15
(85 g) 315 kcal

Rol de canela \$15
(100 g) 383 kcal

Trenza de coco y piña \$15
(95 g) 206 kcal

KIDS



Appendix 1

7. **Answer: D** — The correct answer is D. The correct answer is D.



1. **Identify the main idea or topic of the passage.**
 2. **Identify the supporting details or evidence.**
 3. **Identify the author's purpose or tone.**
 4. **Identify the main characters or subjects.**
 5. **Identify the main events or actions.**
 6. **Identify the main conclusion or result.**
 7. **Identify the main problem or conflict.**
 8. **Identify the main solution or resolution.**
 9. **Identify the main theme or message.**
 10. **Identify the main point or argument.**

700 0 500 1000

A 5x5 grayscale grid representing a handwritten digit '4'. The grid is composed of 25 squares, each with a different shade of gray, ranging from very light to very dark. The digit '4' is formed by the darker squares, while the lighter squares represent the background.

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos. La venta de bebidas de alcoholizantes es exclusivamente acompañada de alimentos y para mayores de edad. Evita el exceso. Visita www.alcoholinformata.org.mx la venta de bebidas alcohólicas está sujeta a los horarios y días conforme a la normatividad vigente. Nuestros precios incluyen IVA.

