



experiencia

G O U R M E T

 Liverpool®

BEBIDAS

REFRESCANTES

Naranjada o limonada	\$39
Mineral o natural. (340 ml) 118 kcal	
Refresco de lata	\$39
(355 ml) 140 kcal	
Soda Experiencia	
Gourmet	\$35
Pregunta por los sabores. (500 ml) 0 kcal	
Agua embotellada	\$30
(600 ml) 0 kcal	
Agua mineral	\$39
(600 ml) 0 kcal	

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

VINOS

Copa de vino	\$65
Tinto o blanco de la Casa. (150 ml) 128 kcal	
Botella de vino	\$205
Tinto o blanco de la Casa. (750 ml) 640 kcal	
Vaso de sangría	\$79
Con vino de la Casa, limón y agua mineral. (340 ml) 269 kcal	
Jarra de clericot	\$169
Con vino tinto de la Casa y frutas. (1 L) 1,050 kcal	

CERVEZAS

Cerveza nacional o importada	\$45
Pregunta por nuestra variedad. (325 ml) 150 kcal	
Cerveza de barril	\$45
Oscura o clara. (360 ml) 162 kcal	
Cerveza Artesanal	\$55
Blonde Ale o Porter (350 ml)	

CAFÉ

CAFÉ CALIENTE O FRÍO

Americano (370 ml) 0 kcal	\$30
Capuccino (325 ml) 180 kcal	\$40
Café latte (350 ml) 180 kcal	\$40
Moka (325 ml) 432 kcal	\$49
Espresso (45 ml) 0 kcal	\$35
Espresso doble (70 ml) 0 kcal	\$40
Café europeo (125 ml) 0 kcal	\$39
Red eyes Shot de espresso y americano. (370 ml) 0 kcal	\$40
Café Liverpool Shot de espresso y leche condensada. (130 ml) 434 kcal	\$49
Affogato Espresso (50 ml) y bola de helado. (110 g) 494 kcal	\$55

FRAPPÉS

Capuccino (425 ml) 314 kcal	\$45
Café latte (425 ml) 354 kcal	\$49
Moka (425 ml) 417 kcal	\$59
Horchata, café y tapioca (425 ml) 779 kcal	\$59
Coco y frutos rojos (425 ml) 204 kcal	\$59
Mango, maracuyá y chai (425 ml) 282 kcal	\$59
Matcha (425 ml) 251 kcal	\$59
Té chai (425 ml) 307 kcal	\$59



Capuccino

BEBIDAS SIN CAFÉ

Calientes o frías.

Chocolate mexicano (370 ml) 252 kcal	\$49
Chocolate europeo Semiamargo. (370 ml) 180 kcal	\$49
Chai latte (370 ml) 265 kcal	\$60
Matcha latte (370 ml) 265 kcal	\$40
Matcha (325 ml) 6 kcal	\$29
Leche caliente Entera, light, deslactosada o deslactosada light. (325 ml) 265 kcal	\$30

Tisana Pregunta por nuestros sabores (325 ml) 56 kcal	\$45
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

SMOOTHIES

Todas las porciones son de 354 ml.

Fresa y plátano 110 kcal	\$59
Frutos del bosque 163 kcal	\$59

NATURAL

JUGOS

Todas las porciones son de 354 ml.

Guayaba con jengibre \$49

72 kcal

Naranja \$39

160 kcal

Naranja, mango y manzana \$49

167 kcal

Verde \$45

Naranja, piña, nopal,
apio y perejil.

133 kcal



**Jugo de
naranja, mango y manzana**

AGUAS

Todas las porciones son de 354 ml.

Horchata \$35

298 kcal

Jamaica \$35

68 kcal

Limón y chía \$35

117 kcal

Pepino con jengibre \$35

y menta

92 kcal

Sandía, piña y menta \$35

189 kcal

VASOS DE FRUTA

Todas las porciones son de 300 g.

Todos los vasos incluyen chamoy,
chile piquín y limón.

Papaya \$39

129 kcal

Sandía \$39

90 kcal

Crudités \$39

Mezcla de jícama, pepino
y zanahoria.

92 kcal

Vaso de yogurt con \$59

frutos rojos

Kiwi, higos y frambuesa
con granola.

(355 g) 195 kcal

GOURMET KIDS

Cajita Bolo

\$115

Elige entre: una mini hamburguesa (1 pieza),
tiritas de pollo con salsa agridulce (3 piezas),
pizza individual (1 pieza) o espagueti con meatballs
(190 g) + papas fritas (100 g) + un vaso de agua
del día (240 ml) y **¡una sorpresa!**

536 kcal

Tiritas de pollo con salsa agridulce

\$95

Acompañadas de papas fritas.

(3 piezas) 380 kcal

Pizza individual

\$55

Pepperoni o hawaiana.

(1 pieza) 596 kcal

Spagueti & meatballs

\$69

(190 g) 550 kcal

Mini hamburguesa

\$95

Carne de res con queso manchego, queso crema,
jitomate y lechuga, acompañada de papas fritas.

(1 pieza) 294 kcal

Pizza de pepperoni



ROSTICERÍA

Sándwich de cabezada de cerdo



SÁNDWICHES

Todas las porciones son de 1 pieza e incluyen barra de toppings*.

Elige un tipo de pan (20 cm):

Blanco	Integral
250 kcal	198 kcal

Sándwich de cabezada de cerdo \$135
Marinado en peperoncino y servido con aderezo de ajo rostizado.
778 kcal

Sándwich de chamorro a la cerveza \$135
Marinado en cerveza oscura y servido con aderezo de ajo rostizado.
923 kcal

Sándwich de pork belly \$145
Marinado en especias y servido con aderezo de ajo rostizado.
1,523 kcal

Sándwich de rib eye \$210
Marinado con hierbas finas y servido con aderezo de ajo rostizado.
645 kcal

Sándwich de Pollo al Romero \$135
Con hierbas frescas y servido con aderezo de ajo rostizado.
975 kcal

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.
*Si es para llevar, solo aplican 3 toppings.

HAMBURGUESAS

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

Elige un tipo de pan (100 g):

Pretzel

(264 kcal)

Chipotle c/ queso

(220 kcal)

Tradicional

(109 kcal)

Filete de arrachera

(200 g) 655 kcal

Molida de arrachera

Carne de arrachera molida con especias y hierbas aromáticas (150 g) 569 kcal

Tradicional

Carne de res marinada con hierbas aromáticas (150 g) 438 kcal

Extras

Papas a la francesa

(100 g) 312 kcal

Papas saratoga

(100 g) 306 kcal

Manchego

(50 g) 92 kcal

Gouda

(50 g) 72 kcal

\$139

\$139

\$115

\$25

\$29

\$15

\$15

SALCHICHAS

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

Elige el tipo de pan (100 g):

Pretzel

(264 kcal)

Chipotle c/queso

(220 kcal)

Tradicional

(109 kcal)

Frankfurt

Carne de res y cerdo ahumadas con pimenton español y especias 585 kcal

Munich

Carne de ternera y cerdo con perejil y especias 585 kcal

Pavo

Carne de pavo ahumada con pimenton español y especias 580 kcal

\$99

\$105

\$99

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.
*Si es para llevar, solo aplican 3 toppings.

Hamburguesa de filete de arrachera



SUSHI

ARROCES

Todas las porciones son de 200 g.

Yakimeshi vegetariano

Arroz frito con huevo y vegetales.

381 kcal

Yakimeshi con pollo

Arroz frito con huevo, pollo y vegetales.

384 kcal

Yakimeshi mixto

Arroz frito con verduras, carne de res, camarón y huevo.

452 kcal

Gohan

Arroz cocido al vapor.

370 kcal

ENTRADAS

Edamames naturales

Cocidos al vapor.

(120 g) 150 kcal

Kushiage de queso

Brocheta empanizada de queso.

1 pieza

609 kcal

2 piezas

1, 218 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

695 kcal

Atún spicy

891 kcal

Poke atún spicy



POSTRES

Tapioca de coco y mango

(200 g) 386 kcal

ROLLOS

Todos los rollos son de 8 piezas.

Acompaña tus rollos con salsas de soya y chiles toreados.

Rollo de camarón y plátano

Camarón, queso crema, aguacate, cubierto de plátano macho frito y Tampico.

909 kcal

Rollo de tempura de camarón

Camarón, queso crema, cubierto de espinacas y ajillo.

496 kcal

Rollo osaki

Pepino, queso crema, cubierto de surimi y Tampico.

461 kcal

Rollo de cochinita pibil

Aguacate, queso crema, cochinita pibil y juliana de tortilla con salsa xnipec.

515 kcal

Rollo de salmón ahumado empanizado

Plátano macho frito, cubierto de salmón ahumado y queso crema.

659 kcal

Rollo dragón

Tempura de camarón, masago, aguacate, ajonjolí, pepino y salsa sriracha.

500 kcal

Rollo California

Queso crema, aguacate, pepino y salsa Tampico.

455 kcal

Rollo Filadelfia

Salmón y queso crema.

450 kcal

Rollo de arrachera

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

541 kcal

Rollo de camarón y plátano



\$49

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.

THAI

NOODLES

Todas las porciones son de 450 ml.

Pollo marinado con salsa hoisin

\$125

Base de caldo de pollo con brócoli, zanahoria, hongo shitake, chícharo japonés y tallarines de arroz.

144 kcal

Camarones marinados en jengibre

\$149

Base de caldo de mariscos, brócoli, zanahoria, hongo shitake, chícharo japonés y tallarines de arroz.

95 kcal

Filete de res rostizado

\$125

Base de caldo de res, brócoli, zanahoria, hongo shitake, chícharo japonés y tallarines de arroz.

180 kcal

Filete de res rostizado



MARISQUERÍA

ENTRADAS

Carpaccio de salmón \$165
Láminas de salmón con pepinillo, huevo cocido, cebolla morada y cilantro.
(180 g) 434 kcal

Sopa de mariscos \$195
Pulpo, mejillón, camarón, almeja, pescado y jaiba con papa y zanahoria.
(300 ml) 787 kcal

CEVICHES

Ceviche de camarón \$129
Camarón pacotilla con leche de tigre, jícama, aguacate y chips de betabel.
(180 g) 354 kcal

Coctel de camarón \$129
Camarón pacotilla con cebolla morada, chile serrano, jitomate y aguacate.
(250 g) 428 kcal

EMPANADAS Y TACOS

Empanada de camarón
Con salsa xnipec, aguacate, jitomate y mayonesa de chipotle.
1 pieza \$50
452 kcal
3 piezas \$129
1, 356 kcal

Pescadilla
En masa azul frita con mousse de guacamole y mayonesa de chipotle.
1 pieza \$50
529 kcal
3 piezas \$129
1, 587 kcal

Taco de pescado rebozado
En tortilla de harina con salsa xnipec, aguacate, ensalada de col y mayonesa de chipotle.
1 pieza \$50
412 kcal
3 piezas \$129
1, 236 kcal

Taco gobernador
En tortilla de harina con pimientos, queso Oaxaca, aguacate, ensalada de col y mayonesa de chipotle.
1 pieza \$50
291 kcal
3 piezas \$129
873 kcal

TOSTADAS

Atún con piña
Con salsa macha y pepino.
1 pieza \$69
388 kcal
2 piezas \$119
776 kcal

Caracol, pulpo y camarón
Con salsa picante y aguacate.
1 pieza \$85
355 kcal
2 piezas \$145
710 kcal

Chicharrón de pulpo
1 pieza \$79
502 kcal
2 piezas \$129
1, 004 kcal

Atún ahumado
Con chile habanero y aguacate.
1 pieza \$69
416 kcal
2 piezas \$119
832 kcal

Panzona
Camarón, pulpo y robalo.
1 pieza \$85
326 kcal
2 piezas \$145
652 kcal

Pulpo al ajillo
1 pieza \$79
463 kcal
2 piezas \$129
926 kcal

Tostada panzona



Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.
*Pescado de temporada

Ceviche de camarón



TAPAS

CAZUELAS

Bacalao, ajo arriero y camarones (220 g) 315 kcal	\$109
Champiñones en su salsa (250 g) 645 kcal	\$95
Huevos rotos con chorizo (350 g) 951 kcal	\$99
Huevos rotos con jamón serrano (350 g) 646 kcal	\$115
Paella (500 g) 715 kcal	\$209

CROQUETAS

Empanizadas y servidas con alioli.	
Jamón serrano 2 piezas 298 kcal	\$55
4 piezas 596 kcal	\$95
Bacalao 2 piezas 166 kcal	\$49
4 piezas 332 kcal	\$85

MONTADITOS Y PATATAS

Mini albóndigas Una pieza de pan con tres mini albóndigas. 182 kcal	\$75
Aros de calamar y salsa tártara (1 pieza) 290 kcal	\$79
Patatas bravas Papas cascadas cubiertas con pimentón, salsa brava y alioli. (250 g) 591 kcal	\$85

Mini albóndigas



PINTXOS Y TAPAS

Pintxo de pulpo 1 pieza 321 kcal	\$55
2 piezas 642 kcal	\$95
Tapa de chorizo 1 pieza 278 kcal	\$30
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, arúgula, higo y miel de agave 1 pieza 91 kcal	\$45
2 piezas 182 kcal	\$79
Tapa de tres quesos Queso de cabra cenizo, queso brie y queso gruyere. 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	\$49
2 piezas 168 kcal	\$85
Tortilla española La tradicional, papa confitada en aceite de oliva y pimientos. (340 g) 384 kcal	\$99

POSTRE

Tarta Santiago Base de almendra y naranja. (100 g) 494 kcal	\$55
--	------



Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.

DELI

BAGELS

Todas las porciones son de 1 pieza.

Bagel de salmón ahumado \$155
Queso crema, salmón ahumado, eneldo y supremas de mandarina.
512 kcal

Bagel clásico \$105
Pechuga de pavo y queso gouda, jitomate cherry y mayonesa ahumada.
736 kcal

SÁNDWICHES, FOCACCIAS Y CROISSANTS

Todas las porciones son de 1 pieza y sándwiches de 20 cm.

Sándwich de jamón y queso \$99
826 kcal

Sándwich de pollo empanizado \$109
997 kcal

Croissant de jamón y queso \$99
840 kcal

Focaccia de aguacate y jamón de pavo \$119
499 kcal

Focaccia de jamón serrano y mozzarella \$130
387 kcal

INTERNACIONAL

Pechuga rellena de champiñones \$145
Empanizada con avena y avellana, rellena de champiñones y queso manchego.
(360 g) 634 kcal

Lasaña tradicional \$105
(250 g) 737 kcal

Lasaña vegetariana \$99
Rellena de berenjena, calabaza y champiñones.
(250 g) 549 kcal

ENSALADAS

Arúgula con higos \$119
Arúgula, perlas de mascarpone y chipotle cubiertas de amaranto caramelizado.
(210 g) 281 kcal

Arándano \$109
Mezcla de lechugas, uvas rojas y verdes, manzana, durazno, higo y queso de cabra con nuez.
(250 g) 361 kcal

César con pollo asado \$109
Lechuga, pollo asado, queso parmesano y crutones.
(250 g) 322 kcal

César con camarones \$119
Lechuga, camarones, queso parmesano y crutones.
(250 g) 291 kcal

EXTRAS

Extra de aderezo \$9
(45 ml) 45 kcal

Extra de pechuga de pollo \$25
(50 g) 86 kcal

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.

PIZZAS

Nuestras pizzas son de 11” con 8 rebanadas cada una, con masa artesanal, elaborada al momento.

Arrachera \$195
Con salsa de frijol, queso Oaxaca, tocino, chile jalapeño y cebolla.
840 kcal

Santa Fe \$195
Salsa italiana, queso mozzarella con trozos de pechuga de pollo y tocino bañados en salsa BBQ.
2,036 kcal

Calzone \$159
Salsa italiana, queso mozzarella, arrachera, chorizo, salami, champiñón, cebolla morada y pimientos.
1,440 kcal

Carnes frías \$159
Salsa italiana, queso mozzarella, jamón, salchicha, salami, pepperoni, aceituna negra y cebolla.
1,090 kcal

Cuatro quesos \$159
Salsa italiana, queso Oaxaca, queso de cabra, queso parmesano, queso mozzarella, pimienta verde y aceituna negra.
855 kcal

Di mare \$195
Salsa pomodoro, queso mozzarella, camarón, atún ahumado, calamar, mejillones, aceituna negra y salsa pesto.
755 kcal

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

Jamón serrano \$205
Salsa italiana, queso mozzarella, arúgula, jamón serrano, queso parmesano y jitomate deshidratado.
783 kcal

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

Pepperoni \$155
Con champiñones
Salsa italiana y queso mozzarella.
840 kcal

Vegetariana \$159
Salsa italiana, queso mozzarella, espinaca, pimienta verde, champiñones, cebolla morada, aceituna negra y jitomate deshidratado.
690 kcal



Di mare

LASAÑA

Tradicional \$105
(250 g) 737 kcal

Vegetariana \$99
Rellena de berenjena, calabaza y champiñones.
(250 g) 549 kcal

PASTAS

CREA TU PASTA SIGUIENDO LOS PASOS.

1. ELIGE TU PASTA FAVORITA:
(200 g)

- Espaguetti
- Fusilli
- Fettuccine

2. AGREGA UNA SALSA:
Di Mare \$145
Salsa cremosa con mariscos.
(180 ml) 632 kcal

Boloñesa \$145
Carne molida, salsa pomodoro, zanahoria, poro y ajo.
(180 g) 519 kcal

Al ajillo \$119
Aceite de oliva, ajo queso parmesano y peperoncino.
(180 ml) 507 kcal

Alfredo \$125
Salsa blanca a base de crema y queso parmesano.
(180 ml) 738 kcal

Arrabiata \$129
Cassé de tomate con ajo y chile de árbol.
(180 ml) 480 kcal

Carbonara \$125
Salsa blanca con tocino, queso parmesano y jamón.
(180 ml) 768 kcal

Pomodoro \$129
Cassé de tomate con albahaca.
(180 ml) 520 kcal

Crema de hongos silvestre \$129
Salsa blanca con queso parmesano.
(180 ml) 746 kcal

Pesto \$135
Albahaca, queso parmesano, nueces, ajo y aceite de oliva.
(180 ml) 961 kcal

3. AÑADE UNA PROTEÍNA:

Camarones \$69
(80 g) 85 kcal

Pollo \$45
(80 g) 143 kcal

Jamón \$45
(80 g) 85 kcal

4. AÑADE QUESO PARMESANO
Sin costo (15 g) 245 kcal

Por \$25 agrega queso parmesano extra a tu pasta.
(15 g) 245 kcal

POSTRE

Tiramisú \$89
Con queso mascarpone y licor de café*.
(200 g) 564 kcal

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos. *Postre con alcohol no recomendable para niños.

CREPAS

DULCES

Todas las porciones son por pieza.

Cajeta y nuez

558 kcal

\$69

Crema de avellana

350 kcal

\$69

Queso crema y mermelada de fresa

261 kcal

\$69

Crema de avellana con plátano

384 kcal

\$69

SALADAS

Todas las porciones son por pieza.

Jamón y queso

Con queso mozzarella.

358 kcal

\$69

Pollo y rajas con crema

Con queso mozzarella.

344 kcal

\$69

Pepperoni, queso y pomodoro

Con queso mozzarella.

265 kcal

\$69



Pepperoni, queso y pomodoro

GELATI

GELATOS

Pídelos en vaso o cono, hecho en casa.

Amarena con chocolate

359 kcal

Frutos del bosque

482 kcal

Vainilla

340 kcal

Chocolate mexicano

338 kcal

Avellana con chocolate

372 kcal

Queso con chabacano

422 kcal

Menta con chocolate

494 kcal

Fresa

319 kcal

Mazapán

520 kcal

Crema de whisky

338 kcal

Cookies original

370 kcal

Yogurt con jengibre

177 kcal

Sencillo (110 g)

\$59

Doble (180 g)

\$69

SORBETTOS

Pídelos en vaso o cono, hecho en casa.

Limón

338 kcal

Frutos del bosque

166 kcal

Mango con chile

136 kcal

Sencillo (110 g)

\$55

Doble (180 g)

\$65

Cookies original



PANADERIA

PANADERIA SALADA

Todas las opciones son por pieza.

Baguette (200 g) 383 kcal	\$19
Chapata (100 g) 271 kcal	\$19
Fendú de pepperoni, aceituna y queso (200 g) 383 kcal	\$29
Fendú de pesto, pimiento, queso y jitomate (130 g) 293 kcal	\$29
Fendú de queso Oaxaca y jalapeños (120 g) 274 kcal	\$29
Focaccia (350 g) 592 kcal	\$19
Pan integral (110 g) 198 kcal	\$25
Pan parmesano (110 g) 274 kcal	\$25
Bísquet parmesano (85 g) 275 kcal	\$25
Bísquet (85 g) 255 kcal	\$19

PANADERIA DULCE

Todas las opciones son por pieza.

Bigote de chocolate (100 g) 383 kcal	\$19
Concha de chocolate (100 g) 372 kcal	\$19
Concha de vainilla (100 g) 368 kcal	\$19
Croissant (85 g) 365 kcal	\$19
Donas Pregunta por nuestra variedad . (100 g) 441 kcal	\$19
Oreja (85 g) 315 kcal	\$19
Rol de canela (100 g) 383 kcal	\$19
Trenza de coco y piña (95 g) 206 kcal	\$19

MUFFINS

Todas las opciones son
de 130 g.

Chocolate y chispas 213 kcal	\$29
Relleno de manzana 266 kcal	\$29
Vainilla con chispas de chocolate 261 kcal	\$29

Concha de vainilla y chocolate

**Donas de azúcar
y chocolate**



PASTELERIA

PASTELES ENTEROS

Tartufo Relleno de mousse de chocolate blanco y oscuro. (2.150 kg) 4,532 kcal	\$345
Tres leches de chocolate (2.100 kg) 5,870 kcal	\$345
Tres leches de fresas con crema (2.000 kg) 5,000 kcal	\$339

PASTELES INDIVIDUALES

Brownie (100 g) 466 kcal	\$49
Fresas con chocolate (110 g) 399 kcal	\$49
Frutos del bosque (100 g) 344 kcal	\$49
Sacher (110 g) 555 kcal	\$49
Selva negra (110 g) 555 kcal	\$65
Tarta de manzana (120 g) 371 kcal	\$35
Tartufo (150 g) 424 kcal	\$55
Tres leches con chocolate (130 g) 289 kcal	\$49
Zanahoria (120 g) 408 kcal	\$49

GELATINAS ENTERAS

Todas las porciones son de 2.500 kg.	
Cajeta 3,915 kcal	\$339
Rompopo y duraznos* 2,810 kcal	\$339

GELATINAS INDIVIDUALES

Todas las porciones son de 200 g.

De agua con frutas Uva o limón 76 kcal	\$29
Cajeta 348 kcal	\$55
Rompopo* 130 kcal	\$55

*Postre no recomendable para niños.



Gelatina de rompopo y durazno.

Nuestros precios incluyen IVA y están en M. N.

Consumir carnes, aves, pescados, mariscos o huevos crudos o poco cocidos puede aumentar el riesgo de contraer enfermedades transmitidas por alimentos.

Las kilocalorías varían dependiendo la selección de ingredientes y/o cocción. Las kilocalorías expresadas en platillos se calculan con base en la más alta carga calórica de estos. Las fotografías son de carácter ilustrativo.

Los pesos de proteína se expresan antes de su cocción.

