

**@dogocafe**

# MENU

OPEN EVERYDAY

ALL DAY

07.00AM - 9.30PM

## ENSALADA TZATZIKI \$150

(tzatziki, pollo 120gr, brotes del día, orejona salteada, tomate cherry, rábano encurtido, aceite de chiles, aguacate maltrateco, papa salteada)

## GRILLED CHEESE | \$120

Brioche de la casa, 5 quesos (provolone, cabra, parmesano, hebra, manchego) cebolla caramelo y brotes del día.

## AVOCADO TOAST | \$95

Brioche de la casa, guacamole, huevo estrellado, pepinillo, cebolla encurtida, cherrys y cilantro.

## TOSTA HUMMUS | \$85

Hogaza de masa madre, hummus hecho en casa, aguacate, cherrys, 1 pieza de huevo estrellado.

## TOSTA CREMOSA | \$95

Hogaza de masa madre, cremoso de quesos, jamón serrano, brotes del día.

## PAN FRANCÉS | \$150

Brioche de la casa azucarado, fruta en almibar, helado de cold brew, miel de trapiche.

## FOCACCIA HUEVO Y

## TOCINO. | \$120

Sandwich de pan de la casa, huevo revuelto, tocino, mermelada de tocino, alioli, queso provolone, acompañado de crujientes chips de papa.

## CROISSANT

### • Jamón serrano \$95

Jamón serrano, queso de cabra, manzana, compota de fresa y avellana.

### • Jamón y queso. \$80

### • Veggie. \$80

Hummus, aguacate, cherrys, espinaca

## BOWLS

## BOWL ROSA \$90

(fresa, platano, pitaya, yogurt, toppings: manzana, granola, chispas chocolate)

## BOWL CACAO \$90

(platano, cacao, peanut butter, toppings: granola, chispas, platano crunchy)

## BOWL CRUMBLE \$85

(yogurt, manzana, moras, crumble)

## POSTRE AL PLATO \$100

• Pregunta por los disponibles

@dogocate

# DRINKS

OPEN EVERYDAY

ALL DAY

## ~ COFFEE ~

### BLACK COFFEE

ESPRESSO	\$45
AMERICANO	\$50
AMERICANO FRÍO	\$70
ESPRESSO INVITADO +	\$17

### SLOW BAR

V60	\$90
AEROPRESS	\$70

### MILK COFFEE

CAPUCCINO	\$55
(espresso sencillo + 150ml leche)	
FLAT WHITE	\$55
(espresso doble + 130ml leche)	
LATTE	\$65
(espresso doble + 230 ml leche)	

### ICED COFFEE

AFFOGATTO	\$70
(Helado artesanal + espresso)	
ESPRESSO TONIC	\$70
LATTE FRÍO	\$85
HORCHATA CAFÉ	\$90
SMOOTHIE CAFÉ	\$90
COLD BREW	\$80
(vainilla y leche + \$15)	

## ~ ESPECIALES ~

TARO TONIC	\$75
(taro, moras, quina)	
MATCHA FRESON	\$90
(matcha, foam de fresa)	
KOMBUCHA ARTESANAL	
(300 ML \$50 / 1000ML \$135)	

\*extra leche almendra \$15

## ~ SMOOTHIES ~

### BASE LECHE \$80

CACAO	
(cacao puro, plátano, vainilla)	
MATCHA	
(matcha ceremonial)	
GOLDEN	
(pasta dorada de curcuma)	
ALMOND MILK	
(leche almendra, caramelo, vainilla)	
TARO	
(caramelo, taro, vainilla)	
BETAMENTA	
(fresa, mango, betabel, menta)	

### BASE KOMBUCHA \$80

ENERGY	
(fresa, mango)	
BEBERRY	
(frutos rojos, manzana)	

## ~ CALIENTES ~

GOLDEN MILK	\$65
MATCHA LATTE	\$65
(frio \$80)	
CHOCOLATE OAX	\$65
(frio \$80)	
TISANA	\$75
(frio o caliente)	
TE / INFUSION.	\$65

## ~ AGUAS ~

NARANJADA DOGO	\$65
AMOR AMARILLO	\$65
(maracuyá y mango)	
FRUTOS ROJOS	\$65



# TARDE

OPEN EVERYDAY

02.00PM - 9.00PM

## ➤ ENTRADAS

- **PAPITAS CAMBRAY** \$90  
(salteadas con alioli y furikake)
- **DÚO DE GARNACHAS** \$120  
(1 roja, 1 de tlatonile, pollo, cebollín, aguacate maltrateco, cilantro)

## ➤ PASTA FRESCA \$130

- **POMODORO**  
(salsa pomodoro ahumada con queso de cabra y albahaca)
- **PESTO**  
(salsa pesto, queso parmesano, 120 gr pollo)

## ➤ LO MONCHOSO

### BURGUER CONCORDIA | \$165

120 gr carne molida de res, mermelada de tocino, queso de cabra, queso manchego, cebolla caramelizada, brioche de la casa, acompañada de papitas cambray.

### DOGO DE CHILI. | \$120

Jocho, salchicha de res, chili con carne, fritura de cebolla y alioli.

### SANDWICH DE POLLO | \$185

brioche, pollo frito crunchy, alioli, aderezo de ajo y miel, pepino encurtido, chips de chile.

## ➤ FUERTES

### CHAPATA DE CARNE Y TLATONILE | \$180

ciabatta, res en rub de café, tlatonile, brotes del día y pepita de calabaza

### SETAS CON VEGETALES \$110

setas y vegetales asados con ensalda y tlatonile.

### ENCHILADAS DE TEJOCOTE | \$150

(rellenas de queso de hebra y pechuga de pollo, bañadas en salsa de tejocote)

## ➤ CERVEZAS

- MODELO ESPECIAL \$65
  - MODELO NEGRA. \$65
  - MODELO MALTA. \$70
  - CORONA \$50
  - VICTORIA \$50
  - PACIFICO \$50
  - ARTESANAL \$80
- (PREGUNTA POR LAS DISPONIBLES)
- DOGO PETROLEO \$35  
(salsas, aceitunas)
  - MICHE + CLAMATO \$45  
(salsas, clamato, aceitunas)

## ➤ EXTRAS

- Pollo a la plancha + \$45
- Seta asada + \$30
- Filete res + \$85

@dogocafe

# BRUNCH

OPEN EVERYDAY

07.00AM - 1.30PM

## ESPECIALES TRIO DE PICADITAS | \$120

3 picaditas, 3 diferentes salsas, 80 gr de cecina suave, queso fresco, aguacate maltrateco, cebollines en escabeche.

## QUESADILLAS DE HUITLACOCHÉ | \$90

2 piezas de tortilla de mano, salteado de huitlacoche con salsa de guayaba ahumada.

## CROISSANT DULCE | \$120

## BRIOCHE DE POLLO | \$145

Brioche de la casa, pechuga marinada a la plancha, queso manchego, pepinillo, cebolla encurtida, acompañada de ensalada del día.

## CLÁSICOS CHILAQUILES | \$100

### • ROJOS

(Salsa roja especiada, picositos)

### • VERDES

(No pican)

### • FRIJOL

(Salsa cremosa de frijol peruano, picositos)

## HUEVOS

### • MOTULEÑOS | \$120

2 huevos estrellados, sobre tortilla de mano, jamón, pasta de frijol, bañados en salsa roja.

### • OMELETTE DOGO | \$110

Relleno de jamón, queso manchego, cebolla caramelizada, ensalada de brotes del día, provolone y una rebanada de hogaza.

### • OMELETTE BORRACHO

\$160

(3 huevos, queso manchego, hebra y fresco, bañado en una salsa martajada, brotes del día y cecina)



## EXTRAS

(AGREGA O CAMBIA TU PROTEÍNA)

- Pollo a la plancha + \$40
- Huevo 1 pieza + \$15
- Seta asada + \$30
- Hogaza rebanada + \$10