

# @dogocafe

# MENU

ALL DAY

OPEN EVERYDAY

07.00AM - 9.30PM

## **ENSALADA TZATZIKI | \$150**

(tzatziki, pollo 120gr, brotes del dia, 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 caramelizada y brotes del dia.

## **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 dia.

## **PAN FRANCÉS | \$150**

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

## **FOCACIA 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

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

### ICED COFFEE

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

## ~ ESPECIALES ~

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

## ~ 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 (frio \$80)	\$65
CHOCOLATE OAX (frio \$80)	\$65
TISANA (frio o caliente)	\$75
TE / INFUSION.	\$65

## ~ AGUAS ~

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

\*extra leche almendra \$15

# 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 maltratado, 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

## 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 maltratado, cebollines en escabeche.

## QUESADILLAS DE

## HUITLACOCHE | \$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 PROTEINA)

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