GRAZIE!

ALL DAY

SANDWICH

GOURMET *$155*
Pan de chía con arándano tostado, jamón, espinaca, queso manchego y mermelada de serrano.

JAMÓN Y QUESO *$140*
Pan de centeno tostado, jamón y queso.

BMT *$220*
Pan Cafone tostado, pepperoni, tocino, roast beef, mezcla de quesos y pesto.

ITALIANO *$160*
Pan de hogaza tostado, tomate deshidratado, queso, espinaca y pesto.

ROAST PHILLY *$195*
Pan Cafone tostado, roast beef, queso crema, cebolla caramelizada y queso Chihuahua.

GRILL CHEESE *$175*
Pan de hogaza tostado con queso brie y mozarella, acompañado de ensalada de arúgula, aderezado con aceite de trufa.

GRAZIE! *$185*
Pan de hogaza tostado, jamón serrano, crema de Grana Padano, arúgula y aceite de trufa.

GRILLED TURKEY *$165*
Pan de chía con arándano, panela asado, jamón de pavo, germinado de alfalfa y aderezo de chipotle.

* *Acompañados con ensalada de la casa.*

PANINIS

PAMPLONA *$180*
Pan Focaccia, chorizo Pamplona, salami, tomate cherry rostizado con ajo, crema de Grana Padano, arúgula y aceite de trufa.

ROAST BEEF *$180*
Pan Focaccia, roast beef, pimientos asados, cebolla morada, mayonesa y chimichurri.

NAPOLITANO *$190*
Pan Focaccia, pechuga de pollo Napolitana, queso mozarella, tomate con hierbas italianas y espinaca.

SALAMI PROVOLETA *$185*
Pan Focaccia, queso Provoleta, chimichurri, pepperoni y tomate rostizado.

CALIFORNIA CHICKEN *$190*
Pan Focaccia, pechuga de pollo, aderezo de chipotle, lechuga francesa y pepino.

GOOD MORNING *$165*
Pan Focaccia, huevo estrellado, pimientos asados, jamón de pavo, espinaca, tocino y miel de agave.

* *Acompañados de papas a la francesa.*

HAMBURGUESAS

CROISSANT SMASH BURGER *$240*
160 grs. de carne hecha en casa, con tocino, queso y aderezo americano a base de pepinillos.

* *Acompañada de papas a la francesa.*

ENSALADAS

GRIEGA *$180*
Una base de Tzatziki hecho en casa, acompañado de tomate, cebolla morada, pepino y menta.

NO FIT SALAD *$220*
Pechuga de pollo empanizada, lechuga italiana con aderezo César y queso parmesano.

DE LA CASA *$220*
Mezcla de lechugas y espinaca, tomate cherry, elote amarillo, aguacate, queso panela, cebolla morada y pechuga de pollo.

PARA COMPARTIR

CHIPS DE BETABEL-CAMOTE *$120*
Fritas, acompañadas con alioli de cebolla y perejil.

CALABAZA FRIES *$140*
Empanizadas con panko y queso parmesano, acompañadas de alioli de cebolla y perejil.

BONELESS BUFFALO *$180*
Bañados en salsa Bufalo, acompañados de papas a la francesa, zanahoria y aderezo ranch.

PAPAS DE LA CASA *$160*
Bañadas en nuestro aderezo americano, con tocino frito encima y cebollín.

FLAT BREAD

PROSCIUTTO *$190*
Pesto, queso mozarella, queso Chihuahua, prosciutto, fresa y zarzamora.

ROAST BEEF *$240*
Pesto, roast beef, cebolla caramelizada, queso Chihuahua, tomate, acompañado de mermelada de chile serrano.

SALAMI Y PEPPERONI *$180*
Pesto, salami, pepperoni, queso Chihuahua, queso mozarella y albahaca.

CREPAS

NUTELLA con plátano, fresa y nuez *$120*

QUESO CREMA con mermelada de fresa *$120*

POLLO POBLANO *$120*
Rellena de pollo, bañada en salsa poblana.

JAMÓN CON QUESO Y CHIPOTLE *$120*
Rellena de jamón con queso, bañada en salsa chipotle.

POLLO CON CHIPOTLE *$120*
Rellena de pollo con aderezo de chipotle.

POSTRES

PASTEL BRUCE *$165*

AFFOGATO *$140*

GRAZIE!

AM

DESAYUNOS

YOG PLATE *$120*
Yoghurt griego acompañado de compota de frutos rojos, granola y miel de agave.

FRUTA DE TEMPORADA *$95*
Plato de fruta de temporada, acompañada de granola y miel de agave.

PANCAKES *$145*
3 piezas a elegir con compota de frutos rojos o nutella con fresa y plátano.

MASCARPONE FRENCH CROISSANT *$155*
Croissant relleno de mascarpone y fresas, espolvoreado con azúcar glass.

FRENCH TOAST SANDWICH *$150*
Sandwich de tostada francesa con jamón y queso.

HUEVOS

AL GUSTO *$165*
Con jamón / chorizo / estrellados con tocino a la mexicana / omelette jamón y queso espinaca con queso. Acompañados de frijoles refritos. Incluye porción de fruta.

MACHACADO NORTEÑO *$185*
El clásico machacado norteño en una salsa martajada acompañado de tortillas de harina y frijoles refritos.

HUEVOS ROTOS *$190*
2 Huevos estrellados sobre una cama de papas a la francesa. Con chistorra o prosciutto a elegir.

OMELETTE DE HUITLACOCHE POBLANO *$165*
Relleno de huitlacoche y queso manchego, sobre un espejo de salsa poblana, acompañada de pan Cafone.

HUEVOS SHAKSHUKA *$190*
Salsa a base de tomate, cebolla y especias, 2 huevos estrellados encima, acompañado de pan Cafone y jocoque.

CHILAQUILES

CLÁSICOS / KETO *$160*
Salsa a elegir. Con frijoles, queso fresco, crema, cebolla morada y aguacate.

Salsas
Poblana / Chipotle Cremosa / Roja

EXTRAS
Huevo 1 pieza *$25*
Pollo 80 grs *$25*

BAGELS

MERMELADA DE FRESA Y QUESO CREMA *$110*

JAMÓN DE PIERNA *$120*

SALMÓN CON QUESO CREMA *$190*

TOASTS

AGUACATE *$115*

AGUACATE CON HUEVO *$120*
Revuelto / Estrellado

SALMÓN Y QUESO CREMA *$190*

CROISSANTS

JAMÓN Y QUESO *$130*

HUEVO CON JAMÓN *$130*

JAMÓN SERRANO *$155*
Con queso de cabra y arúgula.

PANADERÍA

CROISSANT Sencillo *$70*
CROISSANT de Queso Crema y Mermelada *$85*
CROISSANT de Chocolate *$85*
CROISSANT de Ferrero *$90*
CROISSANT de Nutella *$90*
CROISSANT de Cajeta *$85*
CROISSANT de Baileys *$95*
CROISSANT de Carajillo *$95*
CROISSANT de Mascarpone *$110*
PAIN AU CHOCOLAT *$45*
CHOCOLATE CHIP COOKIE *$55*
PANQUÉ de Plátano / Rebanada *$60*
PANQUÉ de Zanahoria / Rebanada *$65*
ROL DE CANELA *$75*
GALLETA DE AVENA *$45*
TARTA DE MANZANA *$60*
TARTA DE MORA *$85*
SCONE DE NUEZ Y COCO *$55*
MUFFIN de Chispas y Pistache *$90*
MUFFIN de Moras *$85*
BROWNIE KETO *$115*

JUGOS

NARANJA *$55*

VERDE *$65*

EXTRAS

AGUACATE *$45*

TOCINO *$55*

PAN CAFONE con Jocoque *$45*

Recomendación del chef

GRAZIE!

ESPECIALIDAD

ESPRESSO	$50
ESPRESSO DOBLE	$60
CORTADO	$65
FLAT WHITE	$65
AMERICANO	$55
LATTE	$65
CAPUCCINO	$65
TONIC	$65

CAFÉ

MOCHA	$80
MOCHA BLANCO	$80
CARAMEL LATTE	$80
VAINILLA LATTE	$80
AVELLANA LATTE	$85
DIRTY CHAI CHAI + CAFÉ	$125
IRISH LATTE	$85

* *Caliente o a las rocas.*

SIGNATURE

GRAZIE! LATTE *$110*
Latte en las rocas sabor Tiramisú, a base de nuestro espresso de casa, leche de tu elección y un cold foam de queso mascarpone espolvoreado con cocoa en polvo.

HORCHATA LATTE *$95*
Horchata en las rocas hecha en casa con shot de espresso.

MATCHA LEMONADE *$110*
Matcha en las rocas, tonic y limón.

CANELA CREAM LATTE *$110*
Espresso shakeado con canela cream.

REFRESCANTES

COLD BREW	$65
Cortado con leche	$75
Cortado con agua mineral	$70
Cortado con Vainilla Cream	$85

ORANGE ESPRESSO *$90*
Jugo de naranja / Cold Brew

COFFEE LEMONADE *$90*
Cold Brew / Tonic / Limón

FRAPPÉ con café

CAPUCCINO	$85
CARAMEL	$95
VAINILLA	$95
MOCHA	$95
MOCHA BLANCO	$95
OREO	$110

* *Caliente o a las rocas.*

FRAPPÉ sin café

SMOOTHIE *$85*
Mango / Fresa / Mango Menta / Frutos Rojos
Pink Lemonade / Tamarindo

CHOCOLATE	$95
CHOCOLATE BLANCO	$95
FERRERO	$125
MAZAPÁN	$110
MATCHA	$100
MATCHA VAINILLA	$115
CHAI	$110
TURÍN	$120

PROTEÍNAS HABITS

VAINILLA Frutos Rojos / Almond Butter	$129
CACAO Plátano / Peanut Butter	$129

SIN CAFÉ

MATCHA	$95
MATCHA VAINILLA	$110
CHAI	$110
TARO	$95
CHOCOLATE	$90
CHOCOLATE BLANCO	$90
INFUSIONES	$65

Frutos Rojos / Menta / Manzanilla Menta
Manzanilla Verde / Mango / Masala Chai
Nilo Jamaica

* *Caliente o a las rocas.*

CAMBIO DE LECHE *+$15*
Coco / Soya / Almendra / Avena

REFRESCOS Y CERVEZAS

REFRESCO	$45
AGUA MINERAL	$40
LIMONADA / NARANJADA	$40
MODELO ESPECIAL	$60
NEGRA MODELO	$60
STELLA ARTOIS	$75

COCTELERÍA

COFFEROL SPRITZ *$220*
Aperol macerado con café, prosseco y naranja.

IRISH COLD BREW *$160*
Baileys, angostura y cold brew.

COSMOPOLITAN *$170*
Vodka, arándano, limón y contreau.

MARTINI *$170*
Ginebra y Vermouth Extra Dry.

ESPRESSO MARTINI *$180*
Licor de café, vodka y café.

NEGRONI *$195*
Ginebra, vermouth rosso y campari.

GIN TONIC *$195*
Frutos rojos / Cítricos / Pepino - Romero

BRAMBLE *$210*
Ginebra, chambord, moras, jarabe y lima.

MOSCOW MULE *$210*
Vodka, jarabe, jugo de limón y ginger beer.

APEROL SPRITZ *$215*
Aperol, prosseco y soda.

HUGO *$230*
Prosseco, St. Germain y soda.

CARAJILLO

CLÁSICO *$165*

MAZAPÁN *$175*

CONEJITO TURÍN *$175*

FERRERO *$185*

VINO EN LATA

PEPE PALERMO 235 ml *$160*
Rosado / Tinto / Blanco

PROMOCIONES *A partir de las 7:00 p.m.*

MIÉRCOLES	CREPAS 2X1
JUEVES	CARAJILLOS *$99*
VIERNES Y SÁBADO	CERVEZA *$29*

LA MEJOR MANERA
DE DISFRUTAR EL CAFÉ
ES PEDIRLO COMO A TI TE GUSTA.

Blvd. Independencia 3663 Col. Residencial el Fresno
Tel. (871) 211 1141

GRAZIE!

RESTAURANTE, CAFÉ / BAR

AM
MENÚ

RESTAURANT - CAFÉ - BAR

GRILLE!

Lunes a Jueves *8:00am-10:30pm*
Viernes y Sábado *8:00am-12:00am*
Domingo *9:00am-10:00pm*

Blvd. Independencia 3663 Col. Residencial el Fresno
Tel. (871) 211 1141

ALL DAY
MENÚ

RESTAURANT - CAFÉ - BAR

GRIHE!

Lunes a Jueves *8:00am-10:30pm*
Viernes y Sábado *8:00am-12:00am*
Domingo *9:00am-10:00pm*

Blvd. Independencia 3663 Col. Residencial el Fresno
Tel. (871) 211 1141