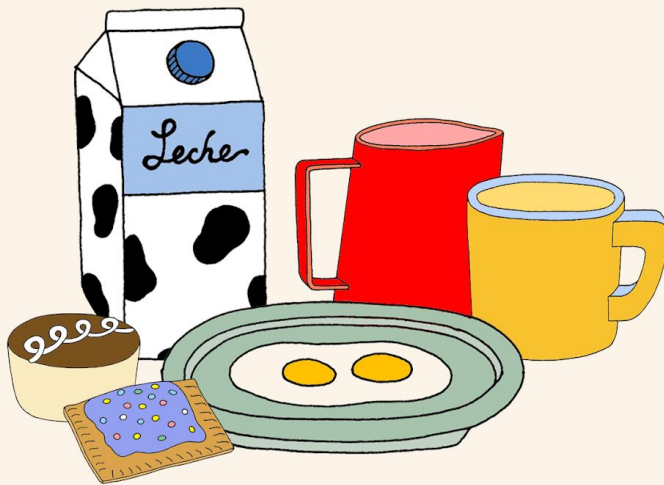


MENÚ





BEBIDAS CON CAFÉ

AMERICANO.....	\$40
ESPRESSO.....	\$35
ESPRESSO DOBLE.....	\$40
CAPUCCINO.....	\$50
LATTE.....	\$50
LATTE FRÍO.....	\$55
LATTE FRÍO VAINILLA.....	\$60
MOKA.....	\$60
FLAT WHITE.....	\$55
COLD BREW DE LA CASA.....	\$70
Se sirve en las rocas con una rodaja de naranja.	
AFFOGATO DE VAINILLA.....	\$70
Helado de vainilla con espresso doble y granos de café.	
PRENSA FRANCESA GRANDE.....	\$85
820ml.	
PRENSA FRANCESA CHICA.....	\$65
450ml.	

DE LA CASA	
SUNRISE ESPRESSO.....	\$65
Espresso doble en las rocas, jugo de naranja y un dash de agua mineral.	
RINTINTONIC.....	\$65
Espresso doble en las rocas, agua tónica y una rodaja de limón real.	
ROSEMARY SODA.....	\$65
Espresso doble en las rocas, agua mineral y miel de agave con romero.	
DIRTY CHAI.....	\$75
Chai orgánico con leche de tu elección y un espresso.	
DIRTY CHAI FRÍO.....	\$80
Chai orgánico en las rocas con leche de tu elección y un espresso.	

EXTRAS	
JARABE DE VAINILLA.....	\$20
SHOT DE CAFÉ.....	\$20
LECHE VEGETAL.....	\$20
Almendra, coco o soja.	

BEBIDAS SIN CAFÉ

JUGOS DE VILLA DE PATOS \$60

100% NATURALES Y PRENSADOS EN FRÍO.
NARANJA, HOJAS DEL HUERTO Y RAÍCES.

CAPICUA COMBUCHA \$88

BEBIDA A BASE DE TÉ FERMENTADO.
PREGUNTA POR LOS SABORES DE TEMPORADA.

GINGERALE.....	\$38
COCA/ COCA LIGHT.....	\$38
TOPO CHICO.....	\$50
CHOCOMIL.....	\$50
MALTEADA DE VAINILLA.....	\$88
SODA MATE.....	\$80

BEBIDAS CON TÉ

CHAI ORGÁNICO.....	\$70
CHAI ORGÁNICO FRÍO.....	\$75
CHAI CON MATCHA.....	\$75
CHAI CON MATCHA FRÍO.....	\$80



LOS TÉS

EARL GREY \$50

MEZCLA DE EARL GREY (TÉ NEGRO) BERGAMOTA, LAVANDA Y CARDAMOMO.
PUEDE SER FRÍO O CALIENTE.

LONDON FOG \$75

BEBIDA A BASE DE EARL GREY, BERGAMOTA, LAVANDA Y CARDAMOMO,
SE PREPARA LATE CON LA LECHE DE TU ELECCIÓN Y UN TOQUE DE JARABE DE
VAINILLA.

ROOIBOS \$50

BEBIDA A BASE DE ROOIBOS, ANÍS Y VAINILLA.
PUEDE SER FRÍO O CALIENTE.

ROOIBOS LATTE \$65

BEBIDA A BASE DE ROOIBOS, ANÍS Y VAINILLA, PUEDE SER FRÍO O CALIENTE
CON LA LECHE DE TU ELECCIÓN.

MANZANILLA LEMON GRASS \$50

BEBIDA A BASE DE TÉ DE MANZANILLA, ZACATE DE LIMÓN Y LAVANDA,
PUEDE SER FRÍO O CALIENTE.

MANZANILLA LEMON GRASS LATE \$65

BEBIDA A BASE DE TÉ DE MANZANILLA, ZACATE DE LIMÓN Y LAVANDA,
SE SIRVE CON LECHE DE TU ELECCIÓN, PUEDE SER FRÍO O CALIENTE.

LOS DESAYUNOS

BOWL DE YOGURTH CON FRUTA Y GRANOLA \$88

AVENA HORNEADA \$78

AVENA COMPACTADA CON MIEL DE ABEJA, CANELA Y FRUTA DE TEMPORADA ACOMPAÑADA DE LA LECHE DE TU ELECCIÓN CALIENTITA.

PITA VEGETARIANA \$108

PAN PITA CON HUMMUS, VEGETALES SALTEADOS, ENSALADA VERDE, ADEREZO DE LA CASA.

PITA DE POLLO \$158

PAN PITA CON HUMMUS, VEGETALES SALTEADOS, ENSALADA VERDE, ADEREZO DE LA CASA Y PECHUGA DE POLLO AL GRILL.



ESPECIALIDADES

CHILAQUILES TATEMADOS \$98

LOS MÁS FAMOSOS DE RINTINTIN, CON SALSA DE CACAHUATE Y CHILE DE ÁRBOL DE LA QUE SÍ PICA, FRIJOLES REFritos, QUESO COTIJA, CREMA, AGUACATE Y CEBOLLA.

CON BARBACOA \$150

CHILAQUILES ENMOLADOS \$98

CHILAQUILES CON SALSA DE ALMENDRAS CON AJONJOLÍ, LIGERAMENTE PICANTE, CEBOLLA MORADA ENCURTIDA, JOCOQUE DE RANCHO Y FRIJOLES.

CON CHICHARRÓN PENSADO \$150

HUEVOS CARBONARA \$105

DELICIOSOS HUEVOS REVUELTOS CON QUESO PARMESANO, PIMIENTA FRESCA, DOS TIRAS DE TOCINO BIEN CRUJIENTES Y HOGAZA DE CENTENO.

CON AGUACATE \$135

PAN FRANCÉS \$128

PAN BRIOCHE CON FRUTA DE TEMPORADA, QUESO REQUESÓN, MIEL DE ABEJA, COCO TOSTADO Y UN TOQUE DE CANELA.

CON TOCINO AHUMADO \$160

MOLLETE MEXA \$88

EL CLÁSICO MOLLETE MEXICANO CON FRIJOLES Y QUESO, PERO ESTE LLEVA ENSALADA VERDE Y QUESO COTIJA POR ARRIBA.

CON BARBACOA \$140

MOLLETE VERDE \$108

COMO UN AVOCADO TOAST, PERO EN BIROTE DORADITO IGUAL CON ENSALADA VERDE EN LA PARTE DE ARRIBA, PEPINO Y TOMATE CHERRY.

CON SALMÓN AHUMADO \$178

SANDWICH DE QUESO \$158

UN FAVORITO DE RINTINTIN, HECHO CON PAN BRIOCHE DE MANTEQUILLA, RELLENO DE QUESO, MERMELADA DE FRAMBUESA CON CHIPOTLE Y MÁS QUESO.

CON HUEVO ESTRELLADO \$170

BURGERS Y LONCHES

BREAKFAST BURGER \$118

DESAYUNO DE CAMPEONES, BOLLITO DE BRIOCHE, HUEVOS REVUELTOS SUAVECITOS, QUESO CHIHUAHUA, CEBOLLA CARAMELIZADA Y SIRACHA MAYO, SE SIRVE CON CHIPS.

CON TOCINO AHUMADO \$150

LUNCH BURGER \$138

BURGER DE PAN BRIOCHE DE MANTEQUILLA, PORTOBELLO AL GRILL, QUESO CHIHUAHUA, HOJAS VERDES Y SIRACHA MAYO, SE SIRVE CON CHIPS CASERAS.

LONCHECITO DE CHILAQUILES \$88

BIROTE CALIENTITO Y CRUJIENTE CON CHILAQUILES TATEMADOS, QUESO COTIJA, CREMA DE RANCHO, CEBOLLA MORADA, FRIJOLES Y AGUACATE.

CON HUEVO ESTRELLADO \$100

LONCHECITO DE CHICHARRÓN CON MOLE \$98

RELLENO DE CHICHARRÓN PENSADO CRUJIENTE CON MOLE ALMENDRADO, AJONJOLÍ, CEBOLLA MORADA ENCURTIDA, JOCOQUE Y AGUACATE.

LONCHECITO DE PANCITA EN SALSAS ROJA \$108

PANCITA DE CERDO CRUJIENTE Y SUAVECITA, FRIJOLES REFritos, SALSAS ROJA, AGUACATE, SE ACOMPAÑA DE SALSAS PICOSITAS.

DE TEMPORADA

AREPA DE CHILAQUILES \$110

AREPA 100% LIBRE DE GLUTEN HECHA POR NUESTROS AMIGOS VENEZOLANOS DE "LA AREPIZA", RELLENA DE FRIJOLES REFritos, CHILAQUILES TATEMADOS, AGUACATE, QUESO COTIJA, CREMA DE RANCHO Y CEBOLLA MORADA.