




LA
TE
MENÚ
CAFETERÍA

Tabasco #152, Colonia Roma Norte. 5208-0205

   @lateatrería / lateatreria.com

DESAYUNOS EMPAREDADOS

Solo los domingos, lunes y martes, disfruta de la carta entera de desayunos, todo el día.

Todo el día ☀️

8:00am a 1:30pm ☾

Vegetariano 🍴

MOLLETES \$80 ☀️

Pan cibatta, mezcla quesos y puré de frijol. 🍴

Tocino + \$15

CROISSANT \$65 ☀️

Mantequilla y mermelada de frutos rojos. 🍴

CROISSANT SALADO \$85 ☀️

Janón de pavo, queso provolone, lechuga, jitomate y mayonesa de la casa.

CHILAQUILES

— \$75 ☀️ —

En Salsa Verde o Roja. 🍴

Huevo + \$15 / Pollo + \$25 / Cecina + \$30

OMELETE DE CLARAS \$90 ☾

Espinaca, portobello asado y espárragos. 🍴

ENGLISH BREAKFAST \$110 ☾

Huevos fritos, salchicha, tocino, portobello, jitomates asados y frijoles.

PLATO DE AVENA \$70 ☾

Granola y frutos rojos. Con leche o agua. 🍴

Leche de Soja + \$15

PLATO DE FRUTAS MIXTAS \$70 ☾

Yogurt orgánico, granola y miel de abeja. 🍴

PAN FRANCÉS \$75 ☾

Frutos rojos y azúcar glass. 🍴

TRADICIONAL \$160

Pan baguette, pechuga de pavo, jitomate, aguacate, mostaza dijon, queso holandés y lechuga.

VEGETARIANO \$120

Pan de centeno, portobello, berenjena, jitomate, mostaza antigua, germinado de alfalfa y pimientos de piquillo. 🍴

PROVOLONE Y SALAMI \$135

Pan baguette, queso provolone ahumado, mostaza dijon y salami madurado.

GOBERNADOR \$160

Pan baguette, camarón, queso holandés, queso brie, col morada y mayonesa de chipotle.

ROAST BEEF \$195

Pan de centeno, roast beef, mostaza antigua, queso parmesano, arúgula y lechuga.

NEW YORK \$190

Pan baguette, pastrami, mostaza antigua, queso holandés y pepinillos.

CLUB SANDWICH

— \$135 —

Pan de caja, pollo, tocino, lomo embuchado, lechuga, jitomate, queso cheddar, mostaza dijon y mayonesa de la casa.

GRUYÈRE E HIGOS \$130

Pan baguette, espinaca, queso gruyère e higos frescos. 🍴

Opción de Acompañamientos:

Papas a la Francesa (incluidas en la orden)

Ensalada + \$15

SNACKS

A PARTIR DE LAS 4:00 P.M.

TACOS

COCHINITA PIBIL

— \$75 (2pz) —

Con puré de frijol
y salsa xnipec.

PORK BELLY

— \$120 (2pz) —

Con cremoso
de aguacate, puré
de frijol, salsa xnipec,
cebolla, chile serrano
y flor de cilantro.

FISH & CHIPS (para compartir) \$180

Pesca del día en tempura de cerveza oscura,
puré de hinojo, papas fritas y salsa agrídulce.

ROLLOS ITALIANOS \$120

Queso holandés, prosciutto, acompañado
de salsa BBQ y mayonesa de chipotle.

TAPAS \$120

Jamón serrano con Pan Tomate.

PAPAS TRUFA \$85

Papas a la francesa con aceite de trufa
y parmesano. ☪

SOPECITOS DE PLÁTANO

— \$60 (3pz) —

Con guacamole de la casa y gajos
de jitomate heirloom (criollo). ☪

CEBOLLAS EN TEMPURA NEGRA DE CHICHILLO (5pz) \$60

Acompañadas de alioli. ☪

CROQUETAS DE JAMÓN SERRANO (6pz) \$99

Acompañadas de alioli.

TOSTADAS DE PESCA DEL DÍA (2pz) \$80

Marinado en cítricos, con puré de
mango-jengibre, cremoso de aguacate,
tomate cherry, chile serrano, cebolla
y supremas de naranja.

TIRADITO DE ATÚN CON FETTUCCINI DE NOPAL (100grs) \$99

Queso parmesano, alioli y clorofila de la casa.

TXIPIRONES RELLENOS \$120

Rellenos de chicharrón prensado
y acompañadas de alioli.

Oblea de Arroz \$25

Oblea crocante con furikake.

HAMBURGUESAS

A PARTIR DE LAS 4:00 P.M.

GOURMET \$230

Portobello, prosciutto, salsa parmesano,
y ensalada de tomate cherry.

LIBANESA

— \$89 (150grs) —

Carne de cordero preparada con cilan-
tro, jengibre y especias. Aderezada con
jocoque de la casa.

HAMBURGUESA BBQ.

— \$160 (180grs) —

Envuelta en tocino,
bañada en Salsa BBQ con whisky,
jitomate, lechuga y queso americano.
Aderezada con mayonesa de la casa
y cebolla caramelizada.

ENSALADAS

ENSALADA DE HIGOS

— \$80 —

Lechuga, arúgula, higos macerados en vino tinto, y crema de balsámico. ☮

ENSALADA DE ATÚN

— \$90 —

Atún fresco en láminas, lechuga, jitomate, aceitunas, aguacate, cebolla morada y huevo.

POSTRES

❖ PASTEL ❖ CHOCOLATE Y MARACUYÁ

— \$95 —

Bizcocho de chocolate con crema ligera de chocolate y centro cremoso de maracuyá.

PASTEL DE ZANAHORIA \$95

Bizcocho de zanahoria, nuez, especias y betún de queso crema.

MOUSSE DE LIMÓN \$95

Bizcocho de vainilla, jarabe de cítricos, mousse de limón y crema montada.

TARALETA DE FRUTAS \$95

Tartaleta de vainilla, crema ligera de vainilla y frutas de temporada.

CAFETERÍA Y MÉTODOS

En leche Entera, Light o Deslactosada

AMERICANO	\$28		
LATTE	\$36	MÉTODOS	
CAPUCCINO	\$34	V60	\$28
ESPRESSO	\$28	CHEMEX	\$28
ESPRESSO DOBLE	\$35	COLD BREW	\$30
MACHIATTO	\$32		

Opción de Leches:

Soja+ \$10 / Coco + \$10 / Almendras + \$12

BEBIDAS

AGUA DEL DÍA

— \$35 —

TÉ	\$40
CHAI	\$35
CHAI LATTE	\$40
REFRESCOS	\$30
LIMONADA O NARANJADA	\$35
JUGO DE TEMPORADA	\$35

CÓCTELES SIN ALCOHOL

TODOS A \$40

JALISCO

*Jugo de sandía, arándanos y toronja.
Endulzado con jarabe natural.*

MAÍZ Y JENGIBRE

Ginger Ale con chicha de tres maíces.

SR. VÁZQUEZ

Agua de coco y miel de agave.

NOPAL TONIC

Agua de nopal con agua tónica.

MAMEY TONIC

Agua de almendras de mamey con agua tónica.

