

Menú

*Peshe*

café - vivero boutique - arte

# POSTRES Y PANADERÍA

## DESSERTS

### Tarta de Frambuesas \$115

Horneada con crema de almendra y frambuesas

### Tarta de Frutos Rojos \$95

### Tarta de Chocolate con Maracuyá \$95

### Cheesecake \$85

(La fruta que lo acompaña puede cambiar según la temporada)

### GALLETAS \$49

Chocolate  
Doble Chocolate  
Nuez  
Arándano

### PAN DULCE \$37

Preguntar por las opciones del día

### Galletas de Conejo Turín \$59

### Galletas de mantequilla Pésché \$49

5 piezas decoradas y horneadas con flores comestibles.

### PANQUÉS \$59

Elote  
Plátano  
Nuez  
Naranja

### BROWNIES \$49

Cocoa pura, chocolate 75% cacao, nuez y arandanos

## JUGO NATURAL

### Naranja Verde

Toronja, apio, nopal, piña, jengibre, espinaca y perejil

### Rojo

Zanahoria, betabel, apio, piña y naranja

\$50  
\$56

\$56

## NATURAL JUICES

### Orange Green

Grapefruit, celery, nopal, pineapple, ginger, spinach and parsley

### Red

Carrot, beet, celery, pineapple and orange

\$50  
\$56

\$56

# ALIMENTOS

## NUEVOS

PAPAS A LA FRANCESA

GUACAMOLE

### Croissant de Salmón Ahumado

Acompañado con ensalada aderezada de miel y mostaza. .

### Avocado Toast con Jamón Serrano

### Tapas de Jamón Serrano e Higo

Baguette de masa madre, queso de cabra y nuez.

### Tabla de Aperitivos

Jamón serrano, salami, queso manchego, queso fresco, queso de cabra, tomate cherry, uvas, frutos rojos, mermelada de zarzamora y pan de ajo.

## Ensaladas

### Ensalada Caprese

Jitomate deshidratado, queso mozzarella con pesto, higo, aceituna y reducción balsámica.

### Ensalada Smith

Mezcla de lechuga y espinaca con manzana verde, nuez garapiñada, nips de tocino y queso de cabra aderezada con miel y mostaza dijon.

### Ensalada de Higos

Lechuga e higos con reducción de balsámico de jamaica, nuez y queso de cabra.

### Ensalada César

Un clásico; con pollo a la plancha, queso parmesano, crutones con aderezo César y aceite de chiles. .

### Ensalada de Pollo al Cilantro

Brocoli blanqueado, tomate cherry, granos de elote y queso fresco. Aderezada y acompañada con ajonjoli.

### Chicken Teriyaki

Pechuga de pollo al grill, espinaca, pimiento rojo, espárragos aderezo teriyaki y supremas de naranja.

## Hamburguesas

\$ 145

### Cheeseburger Vegana

Medallón de Carne beyond con Pan Brioche artesanal y Queso Cheddar.

\$225

\$ 135

### Hamburguesa de Arrachera

Pan Brioche, arrachera, tocino, cebolla, jitomate con queso brie o queso manchego. Acompañado de papas en gajo

\$225

\$ 175

## Pastas

\$ 170

### Pasta Blanca

Pasta Fetuccini con salsa blanca de hongos y camarones a la mantequilla.

\$210

\$229

### Pasta al Pesto de Aguacate (pollo por +\$30)

Pasta Fusilli, pesto de aguacate, queso parmesano y ajonjoli.

\$175

\$375

## Baguettes y Sandwiches

\$205

### Baguette de Jamón Serrano y Queso Manchego

Baguette masa madre con mermelada de cebolla, vinagre balsámico y arugula. Acompañado con ensalada aderezada con vinagreta balsámica.

\$170

\$ 185

### Sandwich de Roast Beef

Pan de masa madre, roast beef, cebolla caramelizada, queso manchego, arugula, jitomate y aguacate.

\$170

\$ 190

### Baguette Bistro

Baguette de masa madre, salami, chorizo pamplona, cebolla caramelizada, arugula y queso manchego.

\$155

\$ 160

### Baguette de Cochinita Pibil

Baguette de masa madre, cochinita pibil, frijoles con cebolla morada en vinagre.

\$155

\$ 175

### Sandwich de Pollo al Pesto

Con jitomate, aguacate y pesto. Acompañado de ensalada, jitomate cherry y aceite de oliva.

\$140

\$ 175

### Sandwich de Pollo y Manchego

Pollo en especias con jitomate, aguacate y lechuga. Acompañado de chips.

\$140

*Péshé*  
café - vivero boutique - arte

# LUNCH AND DINNER

## NEW

FRENCH FRIES

GUACAMOLE

### Smoked Salmon Croissant

Served with a salad dressed with honey and mustard.

### Avocado Toast with Serrano Ham

### Serrano Ham and Figs Tapas

Served on sourdough baguette with goat cheese and walnut.

### Charcuterie Board

Serrano ham, salami, manchego cheese, goat cheese, cherry tomato, grapes, red berries, blackberry jam and garlic bread

## Salads

### Smith Salad

Mix of lettuce and spinach with green apples, praline pecans, bacon and goat cheese dressed with honey and dijon mustard.

### Caprese Salad

Sun dried tomatoes, fresh mozzarella and fig topped with pesto oil and a balsamic reduction.

### Fig Salad

Lettuce with hibiscus, goat cheese with walnut balsamic reduction.

### Cilantro Chicken Salad

Blanched broccoli, cherry tomato, corn kernels and fresh cheese. Served with sesame dressing.

### Caesar Salad

Grilled chicken breast, parmesan cheese and croûtons with Caesar dressing.

### Chicken Teriyaki

Grilled chicken breast with a mix of spinach, red bell pepper, asparagus, teriyaki and citrus supreme.

\$145

\$135

\$175

\$170

\$229

\$375

\$185

\$205

\$190

\$175

\$160

\$175

## Burgers

### Skirt Steak Burger

Brioche bread, bacon, tomato, onion, with brie cheese or manchego cheese. Accompanied by chips

\$225

### Vegan Cheeseburger

Beyond meat medallion with artisan brioche bread and cheddar cheese.

\$225

## Pastas

### White Pasta

Fettuccine pasta with white mushroom sauce and butter shrimp.

\$210

### Avocado pesto Pasta (add chicken +\$30)

Fusilli pasta, avocado pesto, parmesan cheese and sesame seeds.

\$175

## Baguettes y Sandwiches

### Serrano Ham and Manchego Baguette

Sourdough baguette with onion marmalade balsamic vinegar and arugula. Served with a salad dressed with balsamic vinaigrette.

\$170

### Roast Beef Sandwich

Sourdough bread, roast beef, caramelized onion, manchego cheese, arugula, tomato and avocado.

\$170

### Bistro Baguette

Sourdough baguette with salami and chorizo pablona, manchego cheese, onion marmalade balsamic vinegar and arugula.

\$155

### Chicken Sandwich with Pesto

Made with pesto, tomato and avocado. Accompanied by salad with cherry tomato and olive oil.

\$140

### Chicken and Manchego Sandwich

With tomato, avocado and lettuce. Accompanied by chips

\$140

# BEBIDAS CALIENTES

Grano de **café de especialidad** de la región de Tlatetela, Veracruz con un perfil de Naranja, Chocolate y Avellanas.  
Producido por Emmanuel Rincón y tostado por Eduardo Juárez

<b>Espresso</b> 2oz	<b>\$40</b>
<b>Macchiato / Cortado</b> 3oz	<b>\$45</b>
<b>Flat White</b> 5oz	<b>\$50</b>
<b>Americano</b> 12oz	<b>\$45</b>
<b>Europeo</b> 12oz	<b>\$55</b>
<b>Capuccino</b> 8oz	<b>\$55</b>
<b>Latte</b> 12oz	<b>\$55</b>
<b>Golden Milk</b> Curcuma, jengibre, canela y pimienta con leche de soya 12oz	<b>\$65</b>
<b>Matcha</b> Mediano 12oz Grande 16oz	<b>\$65</b> <b>\$70</b>
<b>Chai</b> Mediano 12oz Grande 16oz	<b>\$70</b> <b>\$75</b>
<b>Dirty Chai</b> (Café Espresso + Chai) Mediano 12oz Grande 16oz	<b>\$75</b> <b>\$80</b>
<b>Té</b> 12oz	<b>\$39</b>
Jengibre con limón Verde Manzanilla Negro y bergamota (earl grey) Manzana y canela Menta	
<b>Tisana</b> (moras; frutas tropicales o fresa mango) Mediano 12oz	<b>\$65</b>

<b>Mocha</b> Mediano 12oz Grande 16oz	<b>\$55</b> <b>\$60</b>
<b>Mocha Blanco</b> Mediano 12oz Grande 16oz	<b>\$55</b> <b>\$60</b>
<b>Chocolate:</b> Mediano: 360ml Grande: 480ml	<b>\$55</b> <b>\$60</b>
<b>Chocolate blanco:</b> Mediano: 360ml Grande: 480ml	<b>\$56</b> <b>\$60</b>

## MÉTODOS DE EXTRACCIÓN

<b>Chemex</b>	<b>\$55</b>
<b>Prensa Francesa,</b>	<b>\$55</b>
<b>V60</b>	<b>\$55</b>
<b>Cold brew, 12oz</b>	<b>\$65</b>
<b>Horchata Brew</b>	<b>\$70</b>
<b>Canela Brew</b>	<b>\$70</b>
<b>Cold Brew Tonic</b>	<b>\$70</b>

**\*LECHES VEGETALES \$12**

**LECHE DE AVENA \$25**

<b>Latte Mazapán</b> Mediano 12oz Grande 16oz	<b>\$59</b> <b>\$64</b>
<b>Latte Avellana:</b> Mediano: 12oz Grande: 16oz	<b>\$55</b> <b>\$60</b>
<b>Latte Vainilla Francesa:</b> Mediano: 12oz Grande: 16oz	<b>\$55</b> <b>\$60</b>
<b>Latte Nuez de Macadamia:</b> Mediano: 12oz Grande: 16oz	<b>\$55</b> <b>\$60</b>
<b>Chocolate Rompope:</b> Mediano: 12oz Grande: 16oz	<b>\$55</b> <b>\$60</b>
<b>Latte Amaretto</b> Mediano 12oz Grande 16oz	<b>\$55</b> <b>\$60</b>
<b>Latte Crema Irlandesa</b> Mediano 12oz Grande 16oz	<b>\$55</b> <b>\$60</b>
<b>Latte Cookies &amp; Cream</b> Mediano 12oz Grande 16oz	<b>\$55</b> <b>\$60</b>

# BEBIDAS FRÍAS

## CÓCTELES

<b>Smoothie de Vino y frutos rojos</b> 12oz	\$125
<b>Berry Wine</b> 12oz Vino tinto, zumo de naranja y frambuezas	\$145
<b>Lavanda Rosé</b> 12oz Vino rosado, fresas y flor de lavanda	\$145
<b>Avé del Paraíso</b> 12oz Vino blanco con jarabe de manzana y té de jazmín	\$145
<b>Mimosa</b> 12oz	\$175

## Sin alcohol

<b>Orange Brew</b> 12oz Dos cargas de espresso con zumo de naranja	\$65
<b>Mango al verano</b> 12oz Mango, té verde y soda de limón	\$65
<b>Biofilia</b> 12oz Pepino, albahaca, limón, romero, menta, agua tónica y giner ale	\$65
<b>Limonada Péshe</b> 12oz Zacate de limón y jengibre con un toque de canela.	\$65
<b>Limonada de Frutos Rojos</b> 12oz Agua mineral con ginger ale y mezcla de frutos rojos	\$65
<b>Limonada Pink Princes</b> 12oz Agua mineral, menta y un toque de hibiscus	\$65
<b>Sodas Frutales:</b> 12oz Una soda poco común. Tisana, ginger ale, frutos, hierbas y agua mineral.	\$65
- Moras e Hibiscus	
- Frutos tropicales	
- Fresa y Mango	
<b>Tea &amp; Tonic:</b> 12oz Té negro puro o Té verde, agua tónica y toque de ginger ale.	\$65

## Iced Coffee

<b>Cold Brew</b> 12oz	\$65	<b>Mocha</b> 16oz	\$70
<b>Latte</b> 16oz	\$65	<b>Mocha blanco</b> 16oz	\$70
<b>Latte Caramel</b> 16oz	\$70	<b>Latte Avellana</b> 16oz	\$70
<b>Latte Amaretto</b> 16oz	\$70	<b>Latte Vainilla Francesa</b> 16oz	\$70
<b>Latte Crema Irlandesa</b> 16oz	\$70	<b>Latte Nuez de Macadamia</b> 16oz	\$70
<b>Latte Cookies &amp; Cream</b> 16oz	\$70		

\*LECHES VEGETALES \$12

LECHE DE AVENA \$25

## OTROS CON HIELO:

<b>Matcha</b> 16oz	\$75
<b>Chai</b> 16oz	\$75
<b>Dirty Chai</b> 16oz	\$85
<b>Chocolate Rompopo</b> 16oz	\$70
<b>Chocolate</b> 16oz	\$70

## Frappes:

<b>Cappucino</b> 480ml	\$85	<b>Matcha</b> 480ml	\$90
<b>Mocha</b> 480ml	\$85	<b>Chai</b> 480ml	\$90
<b>Mocha blanco</b> 480ml	\$85	<b>Cookies &amp; Cream</b> 480ml	\$85
<b>Chocolate</b> 480ml	\$85	<b>Mazapán</b> 480ml	\$85
<b>Agua de Piedra</b>	\$50		
<b>Coca Cola 355ml</b>	\$45		
<b>Coca Cola Light 355ml</b>	\$45		
<b>Perrier</b>	\$50		
<b>Topo Chico 355 ml</b>	\$50		

# Licores

\*LAS CERVEZAS Y LOS VINOS SE VENDEN SOLAMENTE CON ALIMENTOS DE 12PM A 5PM

## VINOS

### VINO TINTO

Rocca Ventosa (Italia)

Botella

\$440

Copa

\$115

### VINO BLANCO

Rocca Ventosa (Italia)

Uva Pinot Grigio (Botella)

\$440

Copa

\$115

### VINO ROSADO

Uva Cerasuolo D'Abruzzo

Botella

\$440

Copa

\$115

### VINO ESPUMOSO

Analogía BRUT (México)

Botella

\$440

Copa

\$125

Mimosa

\$175

## CERVEZAS

### DE LA COSTA (Artesanal)

Marzeta (Pale Lager) \$90

Caleta (IPA) \$90

### CERVECERÍA DE COLIMA (Artesanal)

Colimita (Lager) \$90

Piedra Lisa (IPA) \$90

### Heineken

355ml

\$70

### XX

355ml

\$70