

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 arándanos

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

DESAYUNOS

Pan Francés

Pan brioche bañado en salsa de vainilla y frutas.

Croissant de Salmón Ahumado

Acompañado con ensalada aderezada de miel y mostaza.

Tapas de Jamón Serrano e Higo

Baguette de masa madre, queso de cabra y nuez.

Toast de Salmón

Pan masa madre, salmón ahumado, acompañado de queso feta, alcaparras, humus y aguacate.

Waffles de Frutos rojos

Coulis de frutos rojos, frutos rojos frescos y chocolate.

Sandwich Péshé

Pan brioche, salmón ahumado, huevo revuelto con queso crema con cebollín y arúgula.

Avocado toast

Pan masa madre, hummus de curcuma, aguacate y arúgula.

Avocado toast con Jamón Serrano

Avocado toast con Huevo

Croissant con Huevo

Espinaca, tomate cherry y aderezo miel mostaza.

Croissant con Jamón de Pavo

Lechuga, tomate cherry, pechuga de pavo, queso manchego y aderezo mil islas

Huevos con Queso de Cabra y Salmón

Omelette, acompañado de salmón ahumado y pan de masa madre tostado

Sandwich de Desayuno

Pan brioche, huevo, tocino, guacamole y salsa macha

Huevo estrellado, arúgula, aguacate y tocino.

Yogurt Péshé

Yogurt griego con granola, miel, fresas, zarzamora, blueberry.

Açaí Bowl

Mix de avena, Açaí y frutos rojos con leche de almendra. Endulzado con plátano. Toppings de plátano, fresa, cacahuete y chia

Mango Bowl

Huevos Rotos

Huevos estrellados con papas a la francesa y nibs de jamón serrano.

Croque Madame

Pan brioche, lomo canadiense, jitomate deshidratado con salsa velouté y nuez mascabada al gratín. Huevo estrellado.

\$167

\$175

\$229

\$175

\$165

\$179

\$99

\$170

\$155

\$115

\$110

\$175

\$145

\$165

\$115

\$175

\$165

\$180

\$185

Chilaquiles Clásicos

Tortilla frita. Servidos con salsa verde, crema, queso parmesano y cebolla.

extra:

aguacate	\$25
pollo en especias	\$40
huevos estrellados	\$40
arrachera	\$75
gratinados	\$35
cochinita pibil	\$75

\$145

Chilaquiles (gluten free)

Tortilla horneada de nopal y espinaca; zanahoria con curcuma y jamaica con betabel. Servidos con salsa verde.

extra:

aguacate	\$25
pollo en especias	\$40
huevos estrellados	\$40
arrachera	\$75
huevos estrellados	\$35
arrachera	\$75

\$165

Molletes

Pan masa madre, queso manchego, frijoles con guacamole y pico de gallo

\$115

Molletes con cochinita pibil

\$165

Molletes con arrachera

\$185

Waffles de Frutos Rojos con Tocino

Coulis de frutos rojos, frutos rojos frescos, chocolate con tocino y crumble.

\$185

Péshé
café - vivero boutique - arte

BREAKFAST N' BRUNCH

French Toast

Brioche bread bathed in vanilla sauce and fruits.

\$167

Smoked Salmon Croissant

Served with a salad dressed with honey and mustard.

\$175

Serrano Ham and Fig Tapas

Made with sourdough, goat cheese and walnut.

\$229

Salmon Toast

Sourdough bread, smoked salmon, accompanied by feta cheese, capers, hummus and avocado

\$175

Berry Waffles

\$165

Péshé Sandwich

Smoked salmon served with a scrambled egg, cream cheese, baby onion and arugula on brioche bread.

\$179

Avocado toast

Sourdough bread, turmeric, hummus, avocado and arugula.

\$95

Avocado toast with Serrano Ham

\$170

Avocado toast with egg

\$155

Croissant with Egg

\$115

Croissant with Turkey ham

\$110

Eggs with Goat cheese and Salmon

Omelette accompanied with salmon and sourdough bread slices.

\$175

Breakfast Sandwich

Brioche bread, egg, bacon, guacamole and salsa macha

\$145

Fried Egg, Arugula, Avocado and Bacon

\$165

Yogurt Péshé

Greek Yogurt with honey, granola, strawberries, blackberries and blueberry.

\$115

Açaí Bowl

A fresh mix of oatmeal, açai, red berries with almond milk. Topped with banana, strawberries, peanuts and chia.

\$175

Mango Bowl

\$165

Huevos Rotos (with french fries)

Fried eggs with french fries and serrano ham

\$180

Croque Madame

\$185

Chilaquiles Clásicos

Fried tortilla with salsa verde, cream, parmesano cheese and onion.

\$145

extra:

avocado	\$25
chicken	\$40
fried eggs	\$40
skirt stake	\$75
greated cheese	\$35
yucatan-style pulled pork	\$75

Chilaquiles (gluten free)

Made with baked nopal and spinach tortilla, carrot with turmeric and hibiscus with beets

\$165

extra:

avocado	\$25
chicken	\$40
fried eggs	\$40
skirt stake	\$75
greated cheese	\$35
yucatan-style pulled pork	\$75

Molletes

Bread topped with guacamole, beans and melted cheese, guacamole and pico de gallo.

\$115

Molletes yucatan-style pulled pork

\$165

Molletes with skirt stake

\$185

Berry Waffles with Bacon and Crumble.

\$185

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

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

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

METODOS DE EXTRACCION

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

*LECHES VEGETALES \$12
LECHE DE AVENA \$25

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

BEBIDAS FRÍAS

CÓCTELES

Smoothie de Vino y frutos rojos 12oz	\$125
Berry Wine 16oz Vino tinto, zumo de naranja y frambuezas	\$145
Lavanda Rosé 16oz Vino rosado, fresas y flor de lavanda	\$145
Avé del Paraiso 16oz Vino blanco con jarabe de manzana y té de jazmin	\$145
Mimosa 16oz	\$175

Sin alcohol

Orange Brew 16oz Dos cargas de espresso con zumo de naranja	\$65
Mango al verano 16oz Mango, té verde y soda de limón	\$65
Biofilia 16oz Pepino, albahaca, limón, romero, menta, agua tónica y ginger ale	\$65
Limonada Péshe 16oz Zacate de limón y jengibre con un toque de canela.	\$65
Limonada de Frutos Rojos 16oz Agua mineral con ginger ale y mezcla de frutos rojos	\$65
Limonada Pink Princes 16oz Agua mineral, menta y un toque de hibiscus	\$65
Sodas Frutales: 16oz Una soda poco común. Tisana, ginger ale, frutos, hierbas y agua mineral. - Moras e Hibiscus - Frutos tropicales - Fresa y Mango	\$65
Tea & Tonic: 16oz Té negro puro o Té verde, agua tónica y toque de ginger ale.	\$65

Iced Coffee

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

*LECHES VEGETALES \$12
LECHE DE AVENA \$25

OTROS CON HIELO:	
Matcha 16oz	\$75
Chai 16oz	\$75
Dirty Chai 16oz	\$85
Chocolate Rompope 16oz	\$70
Chocolate 16oz	\$70

Frappes:

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

Licores

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

VINOS

VINO TINTO

Rocca Ventosa (Italia)	\$440
Botella	
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)

Mareta (Pale Lager)	\$90
Caleta (IPA)	\$90

CERVECERÍA DE COLIMA (Artesanal)

Colimita (Lager)	\$90
Piedra Lisa (IPA)	\$90

Heineken

355ml	\$70
-------	------

XX

355ml	\$70
-------	------