
DI ATELIER
CAFE Y REPOSTERIA
MENÚ

BEBIDAS



LO CLÁSICO

	CH	GD
Espresso sencillo	$30	
Espresso doble	$35	
Flat White	$68	
Americano	$58	$63
Latte clásico	$68	$73
Cappuccino	$65	$70

CON SABOR

	CH	GD	FRIO
Caramel macchiato	$75	$80	$85
Vainilla Late - VSF	$75	$78	$83
Bombón quemado	$80	$85	$90
Moka oscuro	$80	$85	$88
Moka blanco	$80	$85	$88
Irlandesa latte	$73	$75	$83
Español latte	$80	$85	$90
Dirty chai	$83	$88	$93
Lavanda Latte	$83	$88	$93

REFRESH

Té frio con limonada mineral

Summer peach	$85
Lavanda Manzanilla	$80

EXTRAS $15

Leches vegetales (Coco, soya, almendra y avena)
Crema de vainilla
Crema de frutos rojos

EN LAS ROCAS

	GD
Cold brew	$70
Cold brew tonic	$75
Americano	$68
Latte clásico	$78
Ketto Latte con leche de almendras SF	$95
Strawberry matcha	$115

FRAPPES

	GD
Clásico	$85
Chai	$88
Dirty Chai	$98
Tisana	$85
Matcha	$120
Moka	$90
Caramel vainilla	$90
Bombón quemado	$95
Chocomilk	$90

SMOOTHIES

Base de leche vegetal, proteína de vainilla y sin azúcar añadido.

Banana nuts	$115
Berry berry	$115

BOLSA DE CAFÉ

Selvaggio (250 g.)	$150
Selvaggio (470 g.)	$350



DI ATELIER
CAFE Y REPOSTERIA

SIN CAFEÍNA



TÉ

	GD	FRIO
Lavanda	$70	$75
Pétalo mio	$72	$78
Roibos zz	$75	$80
Manzanilla	$70	$75
Earl grey	$70	$75

CHAI

	CH	GD	FRIO
Chai vainilla latte	$75	$80	$85
Chai vainilla - SF	$78	$83	$88
Chai manzana latte	$75	$80	$85

TISANAS

Frutos rojos
Frutos tropicales
Manzana canela
Lichi con petalos
Ponche navideño

CH	GD	FRIO
$75	$80	$85

OTROS

	CH	GD	FRIO
Lavanda latte	$80	$85	$90
Matcha latte	$85	$90	$95
Chocolate caliente	$75	$80	$85

JUGOS

Jugo de naranja	$55
Jugo verde	$65

EN LAS ROCAS DE TEMPORADA

Cold brew orange	$80
Latte tiramisu	$88
Matcha pistache	$115
Taro	$85
Taro pinky (frambuesa)	$90

POSTRES DE TEMPORADA

Galleta Di Atelier	$65
Roles de canela	$35
Galletas matcha	$75

GALLETAS SIN AZÚCAR

Con harina de avena, huevo, platano maduro y leche de almendras.

Galleta avena y arándano	$15
Galleta de cacahuate	$15



DI ATELIER
CAFE Y REPOSTERIA

DESAYUNOS

8AM-2PM



HUEVOS

Huevo revuelto al gusto
3 huevos revueltos con 3 toppings a elegir: Queso, jamones, pico de gallo, vegetales verdes o espinaca.

$95

Huevos rancheros
3 huevos estrellados tiernos sobre una cama de frijol, con salsa roja, tapa de masa madre y hortalizas.

$120

Omelette coloradito
Relleno de vegetales verdes, con mole oaxaqueño y ensalada de la casa.

$145

Omelette en salsa verde
Relleno de vegetales verdes, con salsa verde, pan de masa madre y frijoles.

$130

Omelette al gusto
Con 3 toppings de tu elección: Queso, jamones, pico de gallo, vegetales verdes o espinacas.

$125

EXTRAS

Tocino.....**$18**	Aguacate.....**$15**
Huevo.....**$15**	Queso.....**$12**
Chorizo.....**$35**	Barbacoa.....**$45**
Jamón ahumado.....**$25**	Cochinita de pollo.....**$40**

LIGEROS

Parfait
Copa de yogurt con mermelada de frutos rojos, granola de la casa y fruta de temporada.

$125

Bowl de avena
Hojuelas de avena con leche de almendras endulzada con miel y fruta de temporada.

$95

Pan frances
Pan brioche de 3 leches con mermelada de frutos rojos hecha en casa, crema de vainilla y fruta de temporada.

$125

MOLLETES

Molletes rancheros
Bolillo de la casa gratinado con frijol negro.

$115

Molletes de chilaquil
Molletes rancheros con chilaquiles de la casa.

$145

Molletes clásicos dulces
Bolillo de la casa dorado con mantequilla, azúcar y canela.

$85



DI ATELIER
CAFE Y REPOSTERIA

DESAYUNOS

8AM-2PM



CHILAQUILES

Chilaquiles barbacoa
Chilaquiles en salsa de chile morita con cebolla morada caramelízada, barbacoa, crema queso y frijol negro. **$195**

Chilaquiles de la casa
Chilaquiles en salsa roja con huevo revuelto o estrellado, frijol negro y pan de la casa. **$160**

Chilaquiles verdes
Chilaquiles en salsa verde con huevo estrellado o revuelto, frijol negro y pan de la casa. **$150**

TOAST

Avocado toast
Tapas de masa madre con aguacate, ensalada verde, láminas de pepino y chile quebrado. **$165**

Salmon toast
Tapas de masa madre con queso creama, ensalada, alcaparras y salmón ahumado. **$190**

DESAYUNOS PARA PEQUES

Huevito revuelto
Simple, con pico de gallo o jamón, con frijoles y pan de masa madre. **$45**

Chilaquiles verdes
Con frijoles y bolillo. **$75**

Chilaquiles rojos
Con frijoles y bolillo. **$85**

Sándwichito de queso
Pan tipo baguette de masa madre con queso y chips naturalles de camote y pepino. **$70**

Sándwichito de jamón
Pan tipo baguette de masa madre con jamón y chips naturalles de camote y pepino. **$80**

Kit infantil
1 huevito, tocino y 1 hot cake. **$85**

Pan Francés
$85

Pancakes
Orden de 5 hot cakes con fruta, mermelada y crema de vainilla. **$95**



MENÚ TODO EL DÍA



DI ATELIER CAFE Y REPOSTERIA

SÁNDWICHES

Con pan de masa madre y acompañados con chips deshidratados.

Jamones
Mayonesa, guacamole, jamones ahumados, lechugas y láminas de pepino. **$155**

Barbacoa & quesos
Mayonesa, pure de frijol, queso gratinado y barbacoa estilo Hidalgo. **$185**

Cochinita de pollo
Mayonesa, guacamole, curtido de piña y habanero, pure de frijol y cochinita de pollo. **$165**

Quesos gratinados
Bolillo hecho en casa con mix de quesos al grill acompañado de papas deshidratadas. **$125**

CATERING PARA EVENTOS

Desayunos
Repostería (Barras de postres)
Charcutería (Tablas de quesos)
Coffee bar (Barra de cafés)

TOAST

Tapas de hogaza de masa madre

Avocado toast
Tapas de masa madre acompañadas de aguacate, ensalada verde, láminas de pepino y chile quebrado. **$165**

Salmon toast
Tapas de masa madre acompañadas de queso crema, ensalada, alcaparras y salmón ahumado. **$190**

EXTRAS

Tocino	**$18**
Huevo	**$15**
Jamón ahumado	**$25**
Chorizo	**$35**
Barbacoa	**$45**
Cochinita de pollo	**$40**
Aguacate	**$15**
Queso	**$12**



DI ATELIER
CAFE Y REPOSTERIA

DELICIAS

HECHAS A MANO



PANADERÍA

Hogazas
Pan de masa madre salado rebanado. $115

Bolillo
Pan de masa madre salado en forma de bolillo. $12

Brioche
Pan brioche de masa madre y notas dulces (ideal para sandwich y pan frances). $160

Roles de la casa
Masa madre dulce acompañado de ganache de chocolate y nuez. $35

GALLETAS

Di atelier..... $75
Oreo..... $70
Brownie avellana..... $75
Turin..... $65
Red velvet..... $60
Matcha chocolate bco..... $68

REBANADAS

Pay de manzana
Sable de vainilla con pure de manzana. $50

Cheesecake tortuga
Sable de vainilla con relleno de cheesecake, nuez, salsas de caramelo y chocolate. $85

Cheesecake vasco
Acompañado de galleta Lotus $50

COMPLETOS

Pay de Manzana
(8 personas)..... $380
Cheesecake tortuga..... $650
Chessecake vasco..... $350
Tiramisú
(8 personas)..... $420
Tres leches
(8 personas)..... $420

