

BEBIDAS CALIENTES

CAFÉ AMERICANO (PARA LLEVAR)	\$42
CAFÉ AMERICANO (OPCIÓN DE REFIL)	\$59
CAFÉ LATE	\$59
CAFÉ ESPRESSO	\$55
INFUSIONES (ELIGE 2 DE LOS SABORES DISPONIBLES)	\$39
- Frutos rojos + té negro	
- Manzanilla + anís	
- Té blanco + menta	
- Té verde	
CAPPUCCINO CLASSIC	\$69
CAPPUCCINO MAZAPÁN	\$75
MOKA	\$69
MOKA BLANCO	\$72
CHOCOLATE DE LA CASA	\$59

BEBIDAS FRÍAS

BOTELLA DE AGUA NATURAL	\$25
BOTELLA DE AGUA MINERAL	\$35
COCA COLA (REGULAR, LIGHT Y SIN AZÚCAR)	\$35
AGUAS FRESCAS	\$35
Jamaica, limón, limón-pepino	
MALTEADAS	\$85
Oreo, fresa, chocolate, vainilla (crema batida y bastoncito de galleta)	
FRAPPÉ OREOS	\$119
Shot de espresso, chocolate, galleta oreo, leche, crema batida y granillo de chocolate	
FRAPPE MOKA	\$119
Pide tu opción en chocolate de tu preferencia (blanco u oscuro), con crema batida y granillo de chocolate	
ICE CREAM SODA	\$75
Nieve de Vainilla, hielos y coca cola, todo un clásico retro	
SMOOTHIES	\$75
Mango, Fresa y Limón, todas con un toque de chamoy	
LICUADOS	\$59
Chocolate, Fresa y Plátano	
JUGOS	\$59
Naranja y Jugo Verde	



REPOSTERÍA



LOS CLÁSICOS DE LA CASA \$89

Nuestros panqués en distintos sabores: nuez, arándano, plátano, choco chips, chocolate y naranja



ESPECIALES DE LA CASA \$99

Elige tu panqué favorito: marmoleado (relleno de Nutella, arándano con nuez (relleno de dulce de leche), zanahoria (con betún de queso crema y mantequilla) y red velvet

CHEESECAKE \$85

Elaborado de queso crema, con crujiente base de galleta

REBANADA DE PASTEL \$75

En distintos sabores de pan y relleno. (Pregunta a tu mesero por el pastel del día), una opción ideal para compartir

ROL DE CANELA O MANZANA \$49

Pídelo con o sin delicioso glase de queso crema.

“EL BROWNIE” \$109

Exquisito postre a base de chocolate, con una ligera capa crujiente en su exterior acompañado de nieve de vainilla y nuez picada. Una especialidad de la casa

MUFFIN CHOCO CHIPS \$45

En pan de vainilla o chocolate, servidos calientitos y al momento

GALLETAS DE MANTEQUILLA \$25

Deliciosa repostería fina a base de mantequilla con sutil rallado de chocolate lácteo

ALFAJORES \$25

Relleno de dulce de leche entre 2 piezas de fina galleta de mantequilla, rallada sutilmente con chocolate lácteo y cubierto de coco deshidratado

TORTUGUITAS DE NUEZ \$25

Nuestra opción en chocolatería, base de chocolate semi amargo con 5 piezas de corazón de nuez, relleno de chicloso con cubierta de chocolate semi amargo y rallado de chocolate blanco

BOMBONETE \$25

Galleta de mantequilla con relleno de mermelada de fresa cubierta de malvavisco y bañada en chocolate semi amargo

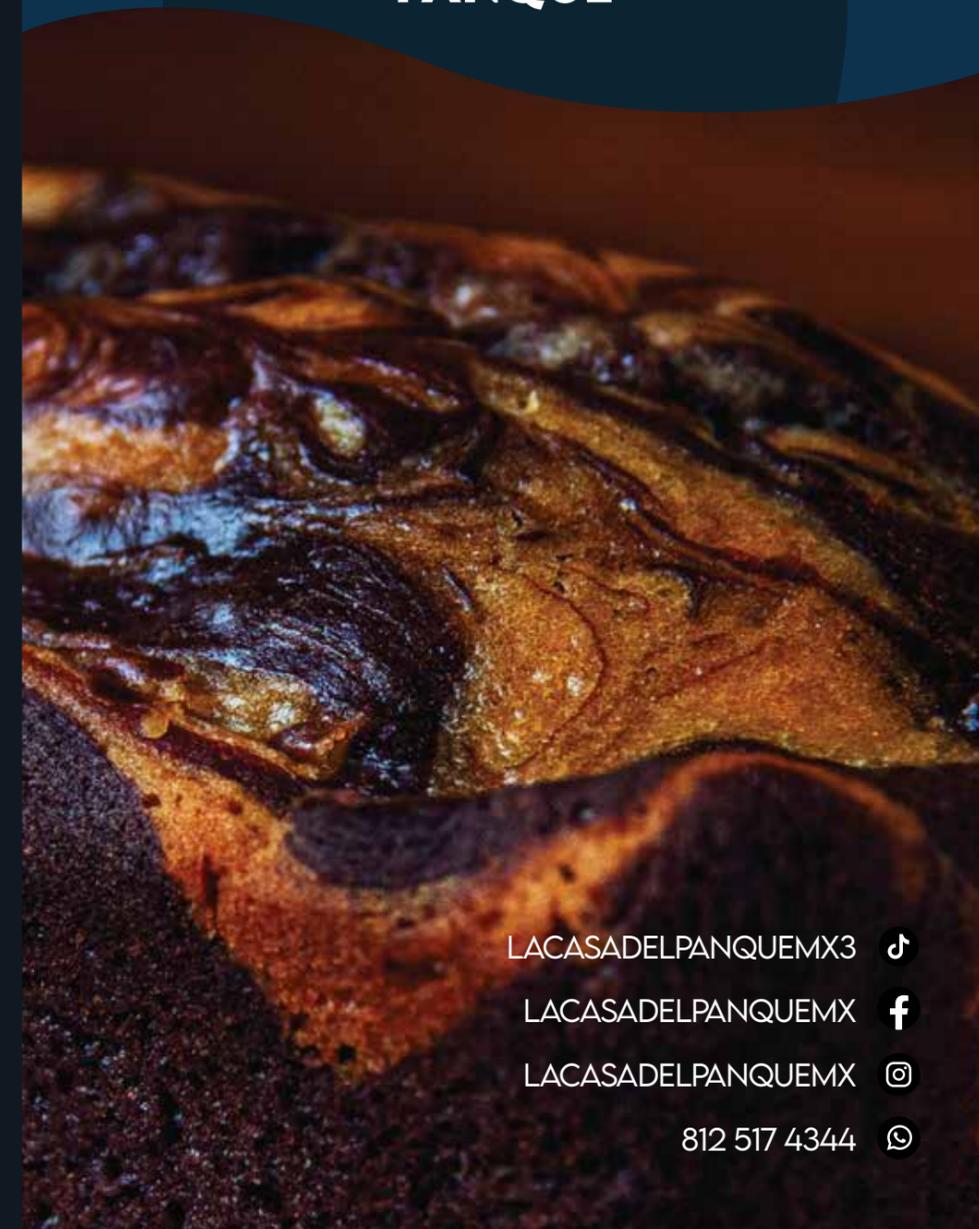
SAMPLER DE PANQUÉS \$95

Incluye 5 piezas de mini panqué de distintos sabores. Te recomendamos acompañarlo con nuestro chocolate de la casa

MENÚ



LA CASA DEL PANQUÉ



LACASADELPANQUEMX3

LACASADELPANQUEMX

LACASADELPANQUEMX

812 517 4344



**CHILAQUILES
CON CHICHARRÓN**

DESAYUNOS

HOT CAKES DE AVENA \$125

3 piezas hot cakes de avena y plátano acompañados de miel de maple y fruta

HOT CAKES TRADICIONALES \$109

3 piezas hot cakes con miel de maple con fruta y mantequilla con el toque de la casa

MACHACADO \$139

Acompañado de frijoles refritos y opcional a la mexicana (pico de gallo)

HUEVOS AL GUSTO \$109

Revueltos, estrellados, rancheros, divorciados, con jamón, tocino o salsa. Incluyen frijoles refritos y tortillas

CHILAQUILES CON CHICHARRÓN \$149

Totopos bañados en salsa de tu elección acompañados de queso manchego, crema, cilantro, cebolla y chicharrón de "La Ramos"

- Opción: Verde o Rojo

CHILAQUILES CON HUEVO \$125

Par de huevos estrellados sobre nuestros chilaquiles en salsa roja o verde con queso manchego, crema y frijoles refritos

CHILAQUILES CON POLLO \$139

Totopos bañados en salsa roja o verde servidos con pollo deshebrado, queso manchego y crema con cilantro y cebolla, acompañados de frijoles refritos

ASBEL SÁNDWICH \$159

Exclusivo sándwich estilo americano, un huevo estrellado sobre una pieza de Burger 100g res, queso americano, mayonesa, mostaza, tocino y papa Hash Brown

En honor al Sr. Asbel, cliente y amigo de La Casa del Panqué

CÉSAR'S SÁNDWICH \$99

Pan Brioche, huevo revuelto, queso, jamón y papa hash

MOLLETES CLÁSICOS \$125

2 piezas de pan artesanal de queso untado con frijoles, gratinados con manchego y aguacate, acompañados con pico de gallo

FRANKYS \$119

2 piezas de pan tostado con mantequilla, aguacate, jamón, huevo estrellado, tocino y salsa roja.

Elaborada en homenaje a nuestro cliente, apreciado amigo y talentoso músico residente

CROISSANT \$135

Delicioso pan de mantequilla con mayonesa, aguacate queso manchego y suizo con jamón de pavo. Acompañados de un mix de ensalada



**BURGER
DE LA CASA**

BURGERS

NUESTRAS BURGUERS

se elaboran en pan artesanal e incluyen papas a la francesa (excepto la Low Carb)

LA TEXANA \$159

180gr de carne de res, bañada en salsa BBQ, queso amarillo, cebolla caramelizada, mayonesa, mostaza, tocino y papas a la francesa

LA DIOSA \$155

180gr de carne de res, queso americano, jamón, lechuga, aguacate, tomate, cebolla blanca, mayonesa y mostaza y papas a la francesa

LA DE CASA \$165

180gr de carne de res, nuestra mezcla de queso manchego con chorizo y serrano, cebolla caramelizada, tocino, mayonesa y papas a la francesa. Si te gusta el picante este Burger es ideal para ti

LOW CARB BURGER \$139

180gr de carne de res, con tomate, cebolla blanca, queso americano, mayonesa y cátsup, todo envuelto en lechuga fresca. Excelente opción para disfrutar sin culpa

AMERICAN CHARLE'S BURGER \$139

Pan Brioche, carne de 100% de res, quesos mixtos y papas a la francesa

CHICKEN SANDWICH \$145

Pieza de pechuga de pollo empanizada, lechuga fresca, tomate, queso americano, mayonesa y papas a la francesa

- Opción Búfalo Ranch \$15

ESPECIALIDADES

ENCHILADAS DE LA CASA \$119

5 piezas rellenas de queso fresco, bañadas en salsa roja con crema acompañadas de frijoles refritos y aguacate

ENCHILADAS SUIZAS \$139

4 piezas rellenas de pollo cubiertas en salsas verdes gratinadas con queso manchego con crema y acompañado de frijoles refritos con cilantro y cebolla (opcional)

FLAUTAS DE POLLO \$149

5 flautas de pollo servidas con lechuga, tomate, crema y queso suizo, acompañadas de papas a la francesa. Un antojito mexicano que no falla

MOLLETES CON CHICHARRÓN \$159

Nuestro pan artesanal untado con frijoles refritos y gratinados con queso manchego, servido con una porción de chicharrón de la ramos en salsa verde y acompañadas de pico de gallo y aguacate

CLUB SÁNDWICH \$149

Pan multigrano con pechuga de pollo a la plancha, jamón de pavo, americano, lechuga, tomate, aguacate, pimiento verde, mayonesa, cátsup, jalapeños y chipotle. Acompañado de papas a la francesa

BONELESS DE LA CASA \$159

280g de pechuga de pollo empanizado en opción búfalo, BBQ o mango habanero acompañados de vegetales (apio y zanahoria) en aderezo ranch con una pequeña porción de papas a la francesa



**ENCHILADAS
DE LA CASA**



**"BRUNOS"
PIZZA**

PARA COMPARTIR

PAPAS DE LA CASA \$109

Deliciosas papas a la francesa, bañadas en salsa de queso, trocitos de tocino y acompañadas de rodajas de jalapeños

SÚPER NACHOS \$89

Totopos bañados en salsa de queso amarillo, pico de gallo y rodajas de jalapeño

"BRUNOS" PIZZA \$89

Una opción para los peques, pizza individual hecha de manera artesanal con nuestra salsa de tomate, queso gratinado y jamón. Si no eres tan peque, puedes elegir 2 ingredientes: tocino, morrón, jamón, chorizo, jalapeño o pepperoni



**LA CASA DEL
PANQUÉ**

**¡VAYA MANERA
DE CONSENTIRME!**



**ENSALADA
CÉSAR**

ENSALADAS Y PANINIS

ENSALADA CAMPESINA \$155

Selección de mix de lechugas, nuez, rebanadas de fresa, arándanos, jamón de pavo y queso suizo, pechuga de pollo a la plancha

ENSALADA CÉSAR \$129

Mix de lechugas frescas, zanahoria tallada, col morada, queso parmesano, crutones y pechuga de pollo a la plancha

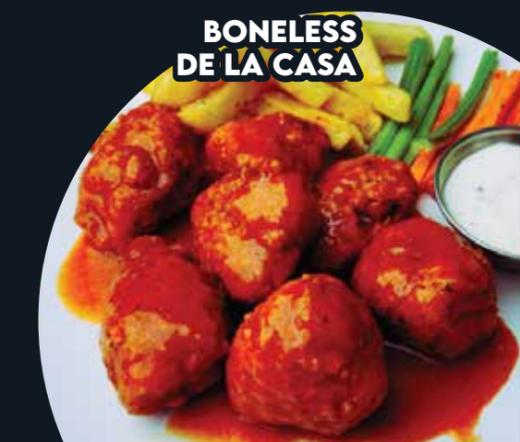
PANINI SUIZO \$129

Panini hecho por nosotros de manera artesanal con chipotle, mayonesa, lechuga fresca, tomate, pimiento verde, jamón de pavo y queso suizo

PANINI MEXICANO \$145

Panini hecho por nosotros de manera artesanal con chipotle, mayonesa, lechuga fresca, tomate, pimiento verde, jamón de pavo, queso suizo con aguacate y rodajas de jalapeño

(Paninis acompañados de mix de ensaladas lo puedes cambiar por papas a la francesa +\$15)



**BONELESS
DE LA CASA**



DRINKS MENÚ

BEBIDAS

- MARGARITA** \$95
Bebida escarchada con sal compuesta por tequila y jugo de limón frapeado. Sabores: fresa, mango y limón
- PIÑA COLADA** \$95
Frapeado de piña, crema de coco y ron.
¡Pídela también en nuestra versión fresa colada!
- BABY MANGO** \$119
Frapeado de mango con vodka o tequila a tu elección, más un toque de tajín y chamoy
- GAMA'S DRINK** \$125
Mezcla de naranja con mango frapeado, tequila, granadina y escarchado con gomitas. Inspirado en Lic Gamaliel cliente y amigo de la casa
- CARAJILLO CLÁSICO** \$95
Shakeado de licor 43 original y espresso de café recién molido
- CARAJILLO HOUSE** \$149
Nuestro carajillo clásico con la cremosidad del baileys y nieve de vainilla
- CHERRY BLOSSOM** \$75
Limonada con un toque de vino y cereza
- CUBA LIBRE** \$85
Mezcla de refresco Coca cola, ron y jugo de limón
- PALOMA** \$85
A base de refresco de toronja, tequila y jugo de limón
- AZULITO** \$125
Limonada con un toque de vodka de sabor, curaçao y gomitas



**GAMA'S
DRINK**

AZULITO

CERVEZAS

-XX \$40

-ULTRA \$45

-INDIO \$40

CON CERVEZA

MICHELADA

\$32 + CERVEZA DE TU ELECCIÓN

Con jugo de limón, salsa picante y petróleo (mix de salsas negras) y cerveza de tu elección. Pídelas también con clamato

CERVEZA SUNRISE

\$75

Cerveza clara con granadina, jugo de naranja y jugo de limón

GOMICHELA

\$79

Con chamoy, miguelito y un toque de picor disfruta tu cerveza acompañada de gomitas

COPEO

COPA BAYLEYS

\$95

DON JULIO

\$119

SOTOL DE PARRAS

\$45

TEQUILA TRADICIONAL

\$79

WHISKY E/N

\$145

WHISKY E/R

\$90

VINOS

COPA

BOTELLA

TINTO

\$85

\$389

BLANCO

\$85

\$389

ROSADO

\$85

\$389

TINTO C/MADERO

\$149

\$650

BLANCO C/MADERO

\$149

\$650

ROSADO

\$149

\$650

