



COMER

ESPAÑOL

VERSIÓN TEMPORAL

DESAYUNO SERVIDO HASTA EL MEDIO DÍA

SABADO + DOMINGO SERVIDO HASTA LA 1PM

BOWLS

ENSALADA DE FRUTAS 95

Empieza tu día con fuerza! Ensalada de frutas de mango, piña, papaya y sandía sazonadas con chile y limón.

GREEN BOWL 155

Dulces verduras! Espinaca, aguacate, apio y pepino con plátano, mixed berries, leche de almendras, mantequilla de maní, semillas y cubierto con nuestra granola casera.

AÇAI BOWL 155

Superfruit Açai mezclado con plátanos, berries, leche de almendras, yogur griego y cubierto con nuestra granola casera.

SUNSHINE BOWL 155

Sabrosa mezcla de mango, durazno, zanahoria y naranja con nuestra granola casera, kiwi y menta. ¡Libre de lácteos!

 VEGETARIANO

DULZURAS

CHURRO WAFFLES 145

Leíste bien. Servido con fruta de temporada y mermelada casera de frutos rojos.

AGREGA TOCINO O SALCHICHA +45

PB PANCAKES 135

¡De regreso por demanda popular!
Hotcakes con jarabe casero de maní.

AGREGA TOCINO O SALCHICHA +45

CROISSANT HECHO EN CASA 40

Sabor Natural, de Almendra o Chocolate

ROSCA DE ZANAHORIA 50

Dulce y sabroso, cubierto con nueces de pacana

ROSCA PLÁTANO CHOCOLATE 50

Tierno y lleno de chispas de chocolate

GALLETAS SURTIDAS 40 / PZ

Chocolate + Nuez

Coco + Arándano

Doble Chocolate

Mantequilla De Maní + Chocolate





DESAYUNO SERVIDO HASTA EL MEDIO DÍA

SABADO + DOMINGO SERVIDO HASTA LA 1PM

HUEVOS ORGÁNICOS

HUEVOS AL GUSTO 125

Dos huevos orgánicos (revueltos, mexicanos, tiernos, poché o fritos) con fruta, nuestras papas sazonadas y pan tostado artesanal.

OMELETTE CON QUESO 145

Tres ingredientes a elegir: jamón, tocino o salchicha + pimiento, champiñón, cebolla, tomate, espinaca, servido con fruta, nuestras papas sazonadas y pan tostado artesanal.

HUEVOS RANCHEROS 145

Dos huevos orgánicos, frijoles refritos y salsa ranchera casera sobre tortillas de maíz. Servido con aguacate y queso panela grillado.

CHILAQUILES 155

¡Chilaquiles al gusto! Elige en qué salsa bañar tus totopos: salsa roja, salsa verde o mole. Servidos con un huevo orgánico, queso manchego, crema, cebolla y cilantro.

BENEDICTINOS 199

Huevos orgánicos poché con salsa holandesa, tocino crujiente, espinacas y espárragos sobre nuestro croissant artesanal tostado.

FIREHOUSE 199

Una sartén rellena con dos huevos orgánicos, champiñones, espinacas, tocino, salchichas, papas sazonadas con queso manchego y cebollas verdes.

EL LEÑADOR 230

Tres huevos orgánicos (revueltos, mexicanos, tiernos, poché o fritos) servidos con tocino, salchicha, fruta, nuestras papas sazonadas y pan artesanal tostado.

PORTÁTILES

CROISSANT JAMÓN + QUESO 80

Capas de jamón y queso fundido al horno en nuestro croissant tostado artesanal.

QUESO CREMA + VEG BAGEL 65

Pepino fresco, tomates y espinacas con queso crema en nuestro bagel artesanal estilo Montreal tostado.

A+A BAGEL 99

Huevos orgánicos doblados con queso y cubiertos con aguacate, rúcula, tomate cherry y alioli en nuestro bagel artesanal estilo Montreal tostado.

TOSTADA DE AGUACATE 110

Puré de aguacate con tomates cherry, pepitas de calabaza y cebollino sobre nuestra pan tostado artesanal, servido con alioli.

B.E.C. CROISSANT 125

Tocino crujiente y huevos orgánicos doblados con queso manchego servidos en nuestro croissant tostado artesanal.

SALMON AVO BAGEL 235

Salmón ahumado con puré de aguacate fresco, tomates cherry, semillas de calabaza y cebollín, servido en nuestro bagel artesanal estilo Montreal tostado.



VEGETARIANO

MIMOSAS SIN FIN
375 PESOS
10AM - 1PM

ALMUERZO + CENA DEL MEDIO DIA AL CIERRE

APERITIVOS

PAPAS FRITAS 50

Crujientes y deliciosas. Pídelas como acompañamiento o solas. Valen la pena.

TIRAS DE POLLO 99

Trozos de pechuga de pollo cubiertos con nuestra masa crujiente casera, servidos con salsa para mojar.

JALAPEÑO POPPERS 99

Deliciosos poppers de jalapeños rellenos de queso y fritos: una combinación perfecta. Servido con salsa para mojar.

GUACAMOLE 130

Aguacates recién machacados con cebolla, tomate, limón y cilantro. Servido con nuestros totopos caseros.

NACHOS 185

Nuestros totopos caseros, horneados con frijoles, queso y pico de gallo y luego cubiertos con nuestro guacamole fresco.

ENSALADAS

ENSALADA DE BETABEL 135

Lechuga fresca con rúcula, aguacate, semillas de calabaza, queso de cabra, manzana pochada y betabel a la parrilla. Servido con nuestro aderezo casero de yogur cítrico.

TIRADITO DE ATÚN 220

Un plato lleno de atún estilo sashimi cubierto con jícama rallada, aguacate, rúcula, semillas de calabaza, rodajas de chile serrano y salsa ponzu. Servido con totopos caseros.

CON ARROZ +30

BONELESS

POLLITO 220

Boneless crujientes y empanizadas, cubiertas con la salsa que elijas. Servido con palitos de jícama, zanahoria y apio con salsa ranch casera.

COLIFLOR 180

"Boneless" crujientes y empanizadas, cubiertas con la salsa que elijas. Servido con palitos de jícama, zanahoria y apio con salsa ranch casera.

ELIGE TU SALSA:

BBQ | Buffalo | Chipotle tamarindo (dulce) | Mango y chiles (dulce y picoso) | Ajo parmesano | Chile-limon y cilantro

PORTÁTILES

A+A BAGEL 99

Huevos orgánicos doblados con queso y cubiertos con aguacate, rúcula, tomate cherry y alioli en nuestro bagel artesanal estilo Montreal tostado.

QUESABIRRIAS (3) 135

Un cruce entre un taco y una quesadilla de res guisado, con cebolla, cilantro, salsa de aguacate y chile de árbol. Perfecto para mojar en nuestro caldo de consomé casero.

TACOS PESCADO BAJA (3) 195

Mahi Mahi ligeramente empanizado y frito, con ensalada de col, zanahorias ralladas, cebollas rojas curtidas y mayo de chipotle

WRAP DE POLLO 195

Tortilla de harina rellena de pollo asado, tocino, aguacate, lechuga y aderezo ranch, servido con papas fritas.

WRAP DE ARRACHERA 195

Tortilla de harina rellena de arrachera asada, champiñones salteados, espinaca, pimienta morrón y cebolla. Servido con papas fritas.

VEGETARIANO



ALMUERZO + CENA DEL MEDIO DIA AL CIERRE

PIZZA

PURO QUESO 140 🌱

Simple perfección con mozzarella y queso oaxaca sobre nuestra salsa casera.

MARGHERITA 180 🌱

La clásica: cubierta con rodajas de tomate y albahaca fresca.

MEXIPOLLO 210

Pechuga de pollo a la parrilla con cebollas, pimientos, tomates y jalapeños.

APPLE TWIST 200

Rodajas de manzana combinadas con queso de cabra, tocino y miel.

SALADO + DULCE 220

Prosciutto, manzana caramelizada y queso de cabra con rúcula fresca y perejil.

PESTO PERFECTO 220

Pesto de albahaca y cilantro con salchicha, tocino, tomates cherry y albahaca fresca.

TOXICA 230

Placer culposo cumplido con pepperoni, chorizo y tocino crocante.



VEGETARIANO

POKE BOWLS BASE ARROZ O ENSALADA

TUNA BOWL 205

El Poke Bowl original, con atún crudo fresco, pepino, espinacas, tomates cherry, col morada y pepitas de calabaza. Servido con tu elección de salsa soja, ponzu o mayonesa de wasabi.

THAI SALMON BOWL 245

Servido con nuestra salsa de tamarindo al estilo tailandés, este poke bowl incluye sabroso salmón a la parrilla, zanahorias, pepinos, cilantro, maní y brotes de soja.

PASTA

A+A MAC AND CHEESE 140 🌱

Nuestro estilo del clásico macarrones con queso hecho de una reconfortante salsa casera de quesos cubierto con aun mas queso derretido en el horno, en una sartén.

FETTUCCHINE ALFREDO 150 🌱

Pasta fettuccini con nuestra cremosa salsa alfredo casera, servido cubierto con queso parmesano fresco en una sartén.

BURGERS

BURGER DE POLLO ESENCIAL 175

Pechuga de pollo a la parilla con huevo frito, espinacas frescas, aguacate, tomate, germinados y alioli, con papas fritas.

EL BURGER CLÁSICO 185

Lechuga fresca, tomate y cebolla, con papas fritas.

BBQ HICKORY BURGER 250

Tocino crujiente, huevo frito, alioli y nuestra salsa BBQ Hickory casera, con papas fritas.

Pura dulzura.
CHURROS 80

¿EXTRA PROTEÍNA?

- 1 Huevo Orgánico 20
- 3 Rebanadas de Jamón 25
- 3 Tiras de Tocino 30
- Pechuga de Pollo a la parilla 65
- 113g Arrachera a la parilla 85
- 113g Salmón a la plancha 90
- 113g Atún a la plancha 120
- 8 Camarones a la plancha 130





sea creativo.

sea curioso.

sea amable.

@aqui.ahora.coffee



BERBER

ESPAÑOL

CAFÉ BAR + BEBIDAS

ESPRESSO | DOBLE SHOT

Americano 45
Cappuccino 65
Latté 75
Kahlua Latté 115
Bailey's Latté 125
Mocha 80
Affogato 90

CAFÉ

Del Día (mientras disponible) 20
Cold Brew 60

CHOCO CALIENTE 50

Regular o Maya

FRAPPÉS 85

CON CAFÉ | DOBLE SHOT

Espresso
Ferrero
Caramelo
Chocolate

FRAPPÉS SIN CAFÉ

OREO

Trozos de galleta oreo con helado de vainilla

MAMUT

Trozos de galleta mamut con helado de vainilla

BERRIES

Mix de Berries con opción de base láctea o sin láctosa

EXTRAS

LECHE ALTERNATIVA 10

Almendra, Soja, Coco, Avena

JARABES 10

Caramelo
Vainilla
Chocolate
Chai
Avellana
Coco
Caramelo Sin Azúcar
Vainilla Sin Azúcar



GOTA DE CBD 20

Se puede agregar a cualquier bebida.

TÉ CON CAFEÍNA 40

Verde
Earl Grey
Chai
English Breakfast

INFUSIONES 40

Manzanilla
Menta
Durazno Jamaica
Frutos Rojos
Genjibre Limon

SABROSO + SIN ALCOHOL 85 CÓCTELES DE JUGOS

SMOOTH SAILING 85

granada, manzana, piña, manzanilla

MYSTIC MANGO 85

mango, durazno, naranja, coco, canela

SEA BREEZE 85

pepino, fresa, uva, claras de huevo

YUCATAN DREAM 85

durazno, carnation, mango, piña, canela

ENDLESS SUMMER 85

pepino, kiwi, té verde, manzana

LUCKY GRASSHOPPER 85

jarabe de menta, chocolate, espresso

HIBISCUS DISCO 85

jamaica, berries, maracuyá, refresco de limón

ROSEMARY FIZZ 85

romero, jengibre, miel, granada, arándano, refresco de limón

REFRESCOS

JUGOS FRESCOS 50

Jamaica / Limonada / Naranja / Toronja

BOTELLAS DE AGUA

Natural o Mineral 30
Topo Chico 55

REFRESCOS 35

Coca-Cola, Coca-Cola light, Sprite, Fresca

ENERGIZANTES 50

Red Bull, Monster

BEBIDAS DEPORTIVAS 35

Powerade

CAFÉ BAR + BEBIDAS

CERVEZA

DOS XX LAGER / AMBAR 49
BOHEMIA OSCURA / CLARA 55
SOL 49
HEINEKEN 65
AMSTEL ULTRA 49
STRONGBOW CIDER 49
BUCKET (5) DOS XX 225
BUCKET (5) BOHEMIA 250
BUCKET (5) SOL 225
CAGUAMA 120
DOS XX LAGER / INDIO / SOL
CHELADA | MICHELADA | OJO ROJO 25

VINO

GLASS OF HOUSE RED WINE 95
GLASS OF HOUSE WHITE WINE 95
BOTTLE OF HOUSE RED 350
BOTTLE OF HOUSE WHITE 350

RON

MALIBU 60
BACARDI WHITE 100
CAPTAIN MORGAN SPICED RUM 100
FLOR DE CANA 4 YEAR GOLD 110
SAILOR JERRY 160
ZACAPA 23 200

VODKA

SMIRNOFF 100
ABSOLUT ORIGINAL 110
TITO'S 160
GREY GOOSE 200
VODKA BELVEDERE PURE 220

TEQUILA

JOSE CUERVO TRADICIONAL 100
HORNITOS REPOSADO 110
PATRON REPOSADO 155
PATRON AÑEJO 160
MAESTRO DOBEL DIAMANTE 180
DON JULIO 70 195

MEZCAL

DIVINO MAGUEY ESPADIN 110
400 CONEJOS JOVEN 140
OJO DE TIGRE 160
AMARAS ESPADIN REPOSADO 185
ZIGNUM ANEJO CRISTALINO 250

WHISKEY

JIM BEAM 100
JAMESON IRISH WHISKY 110
JOHNNY WALKER RED 110
JACK DANIEL'S 140
JOHNNY WALKER BLACK 190
BUCHANAN'S 12 YEAR 230

GINEBRA

LARIOS 75
TANQUERAY 140
ROKU 165
HENDRICKS 190

LICORES

KAHLUA 60
CONTI AMARETTO 80
BAILEYS 90
FERNET 150

MIXOLOGIA A+A

COCTELES DE AUTOR

BEACH BUM 130

Ron Bacardí, Piña, Naranja, Crema de Coco

PASSIONFRUIT PALACE 130

Vodka Smirnoff, Maracuyá, Limón, Pomelo, Cítricos y Amargos

FORBIDDEN FRUIT 130

Jack Daniel's Apple Whiskey, Vermouth, Limón, Berries, Claras de huevos

DANCING CRANE 130

Ron Malibu, Durazno, Piña, Arándano

FLIP FLOP SOUR-SOP 180

Mezcal Espadín, Limón, Guanábana

SKINNY DIPPER 180

Mezcal Espadín, Limoncello, Limón, Fresa Chile

PULP FICTION 180

Jim Beam Whiskey, Licor de Naranja, Mango, Maracuyá, Refresco de Limón



COCTELES CLASICOS

BLOODY MARY 120

Vodka Smirnoff, Worcestershire, Tabasco, Jugo de tomate, Limón

MOJITO 120

Ron Bacardí, Agua Mineral, Menta, Rodajas de Limón

PALOMA 140

Tequila Jose Cuervo, Refresco de Toronja, Limón

GIN + TONIC 160

Ginebra Larios, Agua Tónica, Pepino Fresco

ESPRESSO MARTINI 120

Vodka Smirnoff, Kahlúa, Doble Shot de Espresso

MOSCOW MULE 160

Vodka Smirnoff, Ginger Beer, Menta, Rodajas de Limón

SANGRIA 120

Vino Tinto, Agua Mineral, Limonada fresca

OLD FASHIONED 180

Jim Beam Whiskey, Angostura Bitters, Guarnición de Naranja

MARGARITA 140

Tequila Jose Cuervo, Licor de Naranja, Limón

CARAJILLO 190

Licor 43, Doble Shot de Espresso

2 X 1 MARGARITAS

TODOS LOS DÍAS DE 1PM HASTA EL ATARDECER