



Pasta

BOLOGNESE	\$160
ALFREDO	\$150
AJILLO / GARLIC AND CHILLI	\$130
POBLANA / WITH POBLANO CHILI PEPPER	\$160
SALMÓN / SALMON	\$190
AL PESTO	\$135

Especialidades SPECIALTIES

SANDWICH/CROISSANT/BAGUETTE

GUARNICION DE ENSALADA (LECHUGA, ESPINACA, PEPINILLO DE LA CASA, VINAGRETA DEL DÍA, TOMATE CHERRY) O CHIPS / SIDE OF SALAD OR CHIPS
PREGUNTA POR NUESTROS TIPOS DE PAN / ASK ABOUT OUR BREAD FLAVORS

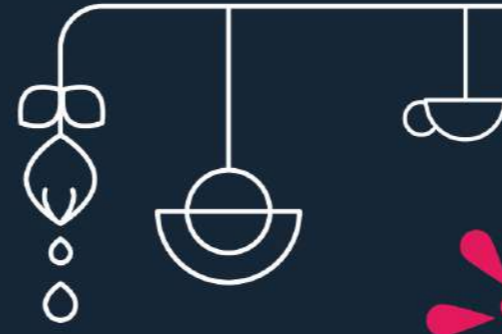
HUEVO CON TOCINO / BACON AND EGGS	\$125
VEGGIE CON HUEVO / VEGGIE EGGS	\$115
HUEVO CON PAVO / TURKEY MEAT AND EGGS	\$160
PAVO / TURKEY	\$185
AGUACATE / AVOCADO	\$140
QUESO CON TOCINO / CHEESE AND BACON	\$145
POLLO / CHICKEN	\$160
JAMÓN SERRANO / SPANISH CURED HAM	\$170
CLUB SANDWICH	\$200

Postres DESSERTS

PREGUNTA POR NUESTROS POSTRES DE TEMPORADA

PANQUÉ DE ZANAHORIA/ CARROT LOAF	\$67
PANQUÉ DE CAMOTE / SWEET POTATO LOAF	\$67
CRUMBLE DE BLUEBERRIES Y NUEZ / BLUEBERRIES AND WALNUT CRUMBLE	\$67
GALLETA DE CHOCOLATE OSCURO / CHOCOLATE COOKIE	\$57
GALLETA DE CHOCOLATE BLANCO Y NUEZ / WHITE CHOCOLATE & NUT COOKIE	\$57
GALLETA DE CREMA DE CACAHUATE Y NUTELLA/ PEANUT BUTTER AND NUTELLA COOKIE	\$57
GALLETA VEGANA/VEGAN COOKIE	\$27
PANQUÉ DE PLÁTANO CON CARDAMOMO / BANANA AND CARDAMOM LOAF	\$67
PANQUÉ DE PLÁTANO VEGANO CON NUEZ / BANANA AND NUTS VEGAN LOAF	\$67
MUFFIN DE CHOCOBANANA Y CREMA DE CACAHUATE/ CHOCOLATE, BANANA & PEANUT BUTTER	\$45
BROWNIE SIN GLUTEN CON QUESO CREMA / GLUTEN-FREE BROWNIE WITH CREAM CHEESE	\$87

Hecho en Casa
Homemade



CAFE
B

Experiencias hechas en casa

SUCURSAL CONDESA

POPOCATÉPTL #30,
COL. CONDESA. CDMX

TEL. 55 6585 9439

SUCURSAL CABO

CARRETERA TRANSPENINSULAR
KM 6.5 COL. SANTA CARMELA,
CABO SAN LUCAS, BCS. 23

TEL. 62 4120 8535



WWW.CAFE-B.COM

Quejas y sugerencias:
luis@cafe-b.com

MUFFIN DE CHOCOBANANA Y CREMA DE CACAHUATE SIN
BROWNIE SIN GLUTEN CON QUESO CREMA 87



Bebidas

DRINKS

CAFÉ / COFFEE

AMERICANO / REGULAR
CAPUCCINO
LATTE
CHAI / TARO / MATCHA / CHOCOLATE
MOKA
ESPRESSO
ESPRESSO DOBLE / DOUBLE ESPRESSO

MEDIUM
MED

\$52
\$70
\$70
\$82
\$82
\$42
\$47

LARGE
GDE

\$64
\$78
\$78
\$92
\$92

CAMBIO DE LECHE / TYPE OF MILK

DESLACTOSADA / DES. LIGHT / LACTOSE-FREE +\$7
SOYA / COCO / ALMENDRA / SOY/COCONUT/ALMOND MILK +\$15

SHOT DE LECHE / MILK SHOT

ENTERA/LIGHT/DESLACTOSADA/DES. LIGHT / LACTOSE-FREE. LIGHT +\$10
SOYA / COCO / ALMENDRA / SOY/COCONUT/ALMOND MILK +\$17

SHOT CAFÉ / COFFEE SHOT +\$15

TÉS/TEA

ORGANIC EVERYDAY GREEN
TANGERINE SENCHA
EARLY GREY
MENTA
ROOIBOS CON LAVANDA / WITH LAVENDER
LITCHI CON PÉTALOS DE ROSAS / LITCHI WITH ROSE PETALS
MORAS / BLACKBERRIES
FRESA / KIWI / STRAWBERRY/KIWI
SPICY
IMPERIAL CHAI

MEDIUM
MED

\$65
\$65
\$65
\$65
\$65
\$70
\$70
\$70
\$65
\$65

LARGE
GDE

\$70
\$70
\$70
\$70
\$70
\$75
\$75
\$75
\$70
\$70

LICUADOS / MILK SHAKES

FRESA / STRAWBERRY \$85
PLÁTANO / BANANA \$85
MANZANA / APPLE \$85
AVENA / CHIA / OATS / CHIA SEED +\$15

SMOOTHIE

SMOOTHIE (MANGO / FRESA / FRUTOS ROJOS / BLUEBERRIES) \$95
AVENA / CHIA / OATS / CHIA SEED +\$13
SHOT DE JUGO DE NARANJA +\$25
EXTRA FRUTAS (FRESA Ó PLÁTANO Ó FRUTOS ROJOS Ó MANGO Ó BLUEBERRY) +\$25

FRAPPÉS

CAFÉ / TISANA / COFFEE / HERBAL TEA
- ENTERA/LIGHT / WHOLE MILK/LIGHT \$92
- DESLACTOSADA/DES. LIGHT / LACTOSE-FREE \$92
- COCO/SOYA/ALMENDRA / SOY/COCONUT/ALMOND MILK \$99

CHAI / TARO / MATCHA / CHOCOLATE
- ENTERA / LIGHT / WHOLE MILK \$100
- DESLACTOSADA / DES. LIGHT \$100
- COCO / SOYA / ALMENDRA / COCONUT / SOY / ALMOND \$112

OTRAS / OTHERS

AGUA NATURAL / FRESH WATER \$22
AGUA MINERAL / MINERAL WATER \$47
SODA DE SABOR / FLAVORED SODA \$57
AGUA DE COCO / COCONUT WATER \$55
LIMONADA / LEMONADE \$62
NARANJADA / ORANGE \$65



Desayunos

BREAKFASTS

CHILAQUILES VERDES / ROJOS

RED OR GREEN CHILAQUILES

HUEVO / WITH EGGS \$145
POLLO / WITH CHICKEN \$165
PAVO / WITH TURKEY MEAT \$190
SOLOS / PLAIN \$115

BURRITOS

INCLUYE HUEVO, FRIJOL Y QUESO
INCLUDES: SCRAMBLE EGGS, BEANS AND CHEESE

TRADICIONAL / TRADITIONAL \$95
VEGGIE \$95
ESPINACA Y TOCINO / SPINACH/BACON \$115
MACHACA / CRUSHED DRY MEAT \$120

MOLLETES

BREAD WITH BEANS AND CHEESE

POLLO / WITH CHICKEN \$150
CHILAQUILES / WITH CHILAQUILES \$150
PAVO / WITH TURKEY MEAT \$170
TOCINO / WITH BACON \$135

\$100

WAFFLES

MANZANA/APPLE \$90
PLÁTANO / BANANA \$90
COMPOTA DE FRUTOS ROJOS / RED BERRIES COMPOTE \$100
PAN FRANCÉS / FRENCH BREAD \$170

HUEVOS AL GUSTO/ EGGS AS YOU LIKE THEM \$115

ACOMPAÑADOS DE PAPAS CAMBRAY AL HORNO / PAN / SALSA DE LA CASA
WITH BAKED CHAMBRAY POTATOES / BREAD / HOUSE SAUCE

- ESTRELLADOS / SUNNY SIDE UP \$115
- REVUELTOS / SCRAMBLED
OPCIONES: TOCINO +\$35/ PAVO +\$45/ CHORIZO VEGANO +\$35/ VEGGIE / CHAMPIÑONES / MEXICANA
OPTIONS: BACON +\$30/ TURKEY MEAT+\$40 / VEGGIE / MUSHROOMS/ MEXICAN STYLE
- HUEVOS CON MACHACA / DRY AND CRUSHED MEAT WITH EGGS \$150

Otros

OTHER...

ENSALADA DE LA CASA / HOUSE SALAD \$150
HAMBURGUESA DE ALBÓNDIGA CON QUINDA / BEEF HAMBURGER WITH QUINDA \$165
HAMBURGUESA DE ATÚN TARTARÉ / TUNA HAMBURGER \$165
ENCHILADAS VERDES / ROJAS (CON POLLO / WITH CHICKEN) \$150
HAMBURGUESA VEGANA / VEGAN HAMBURGER \$160
ENSALADA DE FRUTOS ROJOS CON QUESO DE CABRA / WITH GOAT CHEESE \$150



Hecho en Casa
Homemade

VE POR MÁS, NO DUDES EN AGREGAR CUALQUIER COMBINACIÓN DE EXTRAS A TU PLATILLO FAVORITO.

Healthy Menu

JUGOS / JUICES

CABO GREEN

JUGO VERDE: PIÑA, ESPINACA, NOPAL, APIO, JUGO DE NARANJA
GREEN JUICE: PINEAPPLE, SPINACH, CACTUS, CELERY, ORANGE JUICE

CABO MANGO

JUGO VERDE CON MANGO / GREEN JUICE WITH MANGO

ORANGE TIME

JUGO NARANJA / ORANGE JUICE

JUGO NARANJA CON PLÁTANO / ORANGE JUICE WITH BANANA

JUGO DE NARANJA CON FRESA Y PLÁTANO / ORANGE JUICE WITH BANANA AND STRAWBERRIES

JUGO NARANJA CON MANZANA / ORANGE JUICE WITH APPLE

JUGO DE NARANJA CON FRUTOS ROJOS / ORANGE JUICE WITH BERRIES

JUGO DE NARANJA CON FRESA Y MANGO / ORANGE JUICE WITH STRAWBERRY AND MANGO



\$70

\$76

\$57

\$73

\$85

\$73

\$85

\$85

LICUADOS / MILKSHAKES

ENERGY VEGAN

DATIL, CHIA, LINAZA, ALMENDRA, NUEZ Y ACEITE DE COCO
DATE, CHIA, LINAZA, ALMOND, NUTS AND COCONUT OIL

MORNING START

ESPINACA, CHIA, AMARANTO, NUEZ, PLÁTANO, BLUEBERRIES
SPINACH, CHIA, AMARANTO, NUTS, BANANA, BLUEBERRIES

CACAO JOY

CACAO, PLÁTANO, NUEZ, MIEL
CACAO, BANANA, NUTS AND HONEY

YOUR JOY

TU ESCOGES 2 FRUTAS, NOSOTROS LO MEZCLAMOS CON MIEL Y LECHE.
YOU CHOOSE YOUR 2 FRUITS AND WE'LL MIX IT WITH HONEY AND MILK.

\$102

\$105

\$102

\$102

+PEANUT BUTTER \$20
+PROTEIN \$45

CAMBIO DE LECHE / TYPE OF MILK
DESLACTOSADA / DES. LIGHT / LACTOSE-FREE +\$7
SOYA / COCO / ALMENDRA
SOY/COCONUT/ALMOND MILK +\$15



INFUSIONS

INFUSIÓN DE JENGIBRE MIEL Y LIMÓN / GINGER HONEY AND LEMON INFUSION. \$85

OCEAN WATER

NUESTRAS DELICIOSAS AGUAS DE FRUTAS / THIS ARE OUR UNIQUE MEXICAN FLAVOR WATER

DE PIÑA / OF PINEAPPLE

DE PIÑA CON HIERBABUENA / OF PINEAPPLE WITH MINT

DE PIÑA CON FRESA / OF PINEAPPLE WITH STRAWBERRY

DE MANZANA / OF APPLE

DE FRESA / STRAWBERRY

HEALTHY WAVE

AGUA DE COCO CON ESPINACA Y PIÑA. / COCONUT WATER WITH SPINACH AND PINEAPPLE

GREEN ROOM

AGUA DE COCO CON ESPINACA Y PLÁTANO. / COCONUT WATER WITH SPINACH AND BANANA

PINK WAVE

AGUA DE COCO CON PLÁTANO Y FRESA. / COCONUT WATER WITH BANANA AND STRAWBERRY.



\$58

\$68

\$75

\$60

\$75

\$98

\$98

\$98

BOWLS

SHIPWRECK BOWL

PLÁTANO, ESPINACA, AGUACATE, CARBON ACTIVADO DE COCO / BANANA, SPINACH, AVOCADO, COCONUT CHARCOL.
TOPPINGS: PLÁTANO, MANZANA, AMARANTO, ALMENDRA / BANANA, APPLE, AMARANTO, ALMOND.

\$185

CABO BOWL

PLÁTANO, PIÑA, MANGO, JUGO NARANJA. / BANANA, PINEAPPLE, MANGO, ORANGE JUICE
TOPPINGS: PLÁTANO, MANZANA, CHIA, LINAZA / BANANA, APPLE, CHIA AND LINAZA

\$185

TODOS SANTOS BOWL

PLÁTANO, FRESA Y BLUEBERRIES, DATIL / BANANA, STRAWBERRY, BLUEBERRIES AND DATE.
TOPPINGS: PLÁTANO, MANZANA, AMARANTO, CACAHUATE / BANANA, APPLE, AMARANTO AND PEANUTS

\$185

OTROS / OTHER PLATES

PLATO DE FRUTA CON MIEL Y GRANOLA HECHA EN CASA / FRUIT PLATE WITH HOMEMADE GRANOLA AND HONEY

\$160

PLATO DE AVENA CON PLÁTANO, MANZANA MIEL / OAT WITH BANANA, APPLE AND HONEY

\$150



Hecho en Casa
Homemade