we're back

Art Caffe INFUSION
7 años

SÍGUENOS!
@infusionartcaffecabo

Nuevo · Healthy · Favorito

CAFE

ESPRESSO $45
ESPRESSO MACCHIATO $50
Dos shots de espresso con un toque de leche y espuma
ESPRESSO PANNA $55
Dos shots de espresso con crema batida
ESPRESSO AMERICANO 12 OZ $58
ESPRESSO AMERICANO 16 OZ $65
ESPRESSO A. ROCAS 20 OZ $65
ESPRESSO AMERICANO FRAPPE $75
CAPUCCINO $70
LATTE 12 OZ $70
LATTE 16 OZ $78
LATTE SABOR 12 OZ * $85
LATTE SABOR 16 OZ * $95
LATTE ROCAS 20 OZ $85
LATTE ROCAS SABOR 20 OZ * $105
COFFEE TONIC $85
Dos shots de espresso, agua quina y hielo
CARAJILLO $180
CAFÉ IRLANDES $165
FRAPPES $135
Sabores*
Avellana - Amaretto - Caramelo - Vainilla - Oreo
Chocolate Blanco Mocha - Coco - Crema irlandes
CHOCOLATE CALIENTE $98

TE Y TISANA

CALIENTE $65
FRIO EN LAS ROCAS $85
TEPUCCINO $95

CHAI

CALIENTE $90
EN LAS ROCAS $105
FRAPPE $125
Sabores
Especies - manzana canela - vainilla
Vainilla light - verde (matcha)

JUGOS

Bebidas licuadas con base de jugo
De Naranja, Vegetales Y Fruta

BETABEL $80
Betabel, naranja, nopal y piña
VERDE $80
Apio, espinaca, naranja, nopal, perejil y piña
ZANAHORIA $80
Apio, naranja, zanahoria, nopal y piña
VASO NARANJA $49
VASO NARANJA 20 OZ $80
VASO ARANDANO $45
MANZANA / TOMATE $35

BATIDOS

SMOOTHIE $125
Berry-Berry, Frambuesa, Fresa, Mango
Nuestros smoothies se preparan a base de leche & yogurt natural.
CHOCOMILK $65
CHOCOPLÁTANO $75
LICUADO DE FRESA $95
LICUADO DE PLÁTANO $65
LICUADO DE PROTEÍNAS MODU $125
MALTEADA $150

REFRESCANTES

LIMONADA ESPECIAL
ELÉCTRICA $95
FRESA* & ALBAHACAR $85
JAMAICA MINERAL $85
SANDIA* & MENTA $85
PIÑA & GENGIBRE $85
LIMONADA NATURAL $45
NARANJADA NATURAL $55
NARANAJDA MINERAL/LIMONADA MINERAL $65
AGUA PEPINO $45
AGUA JAMAICA $45
AGUA NATURAL BOTELLA ML. $25
TOPOCHICO $45
REFRESCO $35

CERVEZA

CORONA / LIGHT $55
PACIFICO / LIGHT $55
STELLA $75
NEGRA MODELO $65
MICHELOB ULTRA $65
MODELO ESPECIAL $65
CLAMATO $135
MICHELADA $25
Más cerveza a elegir
CUBANA $95

EXTRAS

SHOT EXPRESO $25
SABOR $25
LECHE ALMENDRA $12
LECHE COCO / SOYA $10
CHIA $8
GENGIBRE $10
LINAZA $8
PROTEINA $60
SALVADO $10
NUEZ / ALMENDRA $20

DESAYUNO

PLATO DE FRUTAS DE TEMPORADA $90
AVENA DE LA CASA $95
Avena preparada a base de leche con toppings de plátano y chía con un ligero toque de canela.
PARFAIT DE YOGURT GRIEGO CON FRUTA DE TEMPORADA $85
Incluye granola, chía y amaranto.
BREAKFAST BURRITO $145
Burrito de tortilla de harina con huevo, tocino, queso y aguacate.*
AGUACATE TOAST $125
PAN FRANCÉS $155
WAFFLES $145

HUEVOS

HUEVOS REVUELTOS $105
HUEVOS CON JAMÓN $135
HUEVOS A LA MEXICANA $125
HUEVOS REVUELTOS CON TOCINO $135
HUEVOS CON CHORIZO ..... $ 135
HUEVOS ESTRELLADOS ..... $ 115
OMELETTE $150
Con queso mozzarella más 3 ingredientes* de su elección
BENEDICTOS $215
Huevos pochados sobre muffin inglés, tocino canadiense, bañados en salsa holandesa.
HUEVOS CON MACHACA $198
Huevos revueltos con Machaca de Res (Monterrey), cebolla y chile serrano. Guarnición de frijol.
MACHACA A LA MEXICANA $195
Machaca de Res (Monterrey), guisada con tomate, cebolla y chile serrano. Guarnición de frijol.
CAZUELAS DE LA CASA $160
Huevos en cazuela al horno, con un toque de aceite de oliva Elija hasta 3 ingredientes*.
Con Base a elección de salsa: Pomodoro o Ranchera.
HUEVOS INFUSIÓN $160
Taquitos de huevo revuelto en tortilla de maíz bañados en crema de frijol.
RANCHEROS $148
2 huevos estrellados sobre tortilla frita cubiertos en salsa ranchera con guarnición de frijol.

LO TRADICIONAL

CHILAQUILES VERDES O ROJOS
SENCILLOS $135
HUEVO $165
POLLO $185
BISTEC $195
MEDIA ORDEN DE CHILAQUILES SENCILLOS $115
La media orden es con una salsa
ENCHILADAS VERDES $185
Clásicas enchiladas 4 Pzas. bañadas en salsa verde con queso gratinado
ENFRIJOLADAS HUEVO, POLLO O PANELA $185
Tradicionales enfrijoladas (3 Pzas.) Rellenas a elección, bañadas en crema de frijol con chipotle, crema agria, queso fresco y cebolla morada.

ENTRADAS

CHAMPIÑONES INFUSION $165
Champiñones salteados con aceite de oliva, ajo, chile de árbol, salsa soya, con un toque de perejil y limón.
TAPAS PROSCIUTTO $195
5 tapas aderezadas con pesto, cubiertas con láminas de prosciutto, tomate, albahaca y queso panela con un toque balsámico.
PAPAS A LA FRANCESA $115
Clásica Orden de Papas a la francesa.

SOPAS

CALDO DE POLLO $120
Clásico caldo con verduras y pollo.

ENSALADAS

ATÚN $165
Mezcla de arándanos secos, manzana, apio, cebolla morada, con aderezo de mayonesa y mostaza de semilla. Servida en lechuga fresca.
CILANTRO $185
Lechuga, apio, tomate, cebolla, pepino y aguacate. Con un delicioso aderezo de cilantro a base de yogurt griego.
COBB $235
Estupendo collage de lechuga, tomate, aguacate**, cebolla, huevo cocido, tocino y pechuga de pollo al grill con aderezo de queso azul.
COLIBRÍ $240
Combinación de lechuga y espinaca, nueces y manzana caramelizada, pechuga de pollo al grill combinada en vinagreta de naranja y mostaza.
EVA $195
Exquisita combinación de lechuga, cilantro, cebolla morada, aguacate**, mango ** o manzana verde con pechuga de pollo a la parrilla, con vinagreta de la casa.
** En temporada.

PANINIS

BISTEC $195
Bistec asado al grill en pan chapata untado con frijoles refritos. Lechuga, tomate, aguacate, cebolla asada.
CARNES FRÍAS $215
Prosciutto, salami, jamón de pavo, espinaca y mozzarella.
CHORIZO ESPAÑOL $185
Chorizo Español asado al grill, queso suizo, lechuga, tomate, aguacate**
JAMÓN DE PAVO $155
Jamón de pavo, lechuga, aguacate** tomate y mozzarella.
PANELA $175
Queso panela, pesto, espinaca y tomate.
POLLO $185
Pechuga de pollo al grill, queso mozzarella, lechuga, tomate y cebolla.

**En temporada.
Acompañado de chips o ensalada verde. Salsa de albahaca

WRAPS

VEGETARIANO $155
Frescos vegetales salteados con aceite de oliva y espinaca.
POLLO $185
Pollo al grill con mozzarella, tomate, lechuga y aguacate**.
PANELA $175
Panela, espinaca, tomate, pimiento morrón y pesto. *
**En temporada

PIZZAS INFUSION

MARGARITA $145
Tomate cherry, albahaca, queso parmesano, mozzarella y un toque de aceite de oliva.
PROSCIUTTO $185
Láminas de prosciutto, espinaca, queso mozzarella, con toque de aceite de oliva.
SALAMI Y CHAMPIÑÓN $165
VEGETARIANA $145

SÁNDWICHES

CLUB SÁNDWICH CON POLLO * $215
Clásico club sándwich, queso americano, tocino, lechuga, tomate y pepino.
*Acompañado con papas a la francesa.
ATÚN $135
Rica combinación de ensalada de atún preparada con espinaca y rodajas de pepino.
JAMÓN DE PAVO $145
Tradicional sándwich de jamón de pavo con queso Mozzarella, lechuga, tomate,
(mayonesa y mostaza opcional)
Acompañados con porción de ensalada verde.

HAMBURGESAS

SIRLOIN 250 GRMS* $255
Hamburguesa de Sirloin (250 grm.) al grill con tocino, queso americano, lechuga, tomate, cebolla asada y rodajas de pepinillo.
* Acompañada con papas a la francesa.

PASTAS

FETUCCINI ALFREDO $185
Fetuccini en salsa Alfredo tradicional, con un toque de crema de leche.
ARRABIATA $185
Espagueti en salsa tradicional de la cocina italiana: Albahaca, tomate, con un toque de ajo y chile.
LASAÑA DE LA CASA $215
Exquisita opción con salsa casera a la boloñesa.

ESPECIALES

FAJITAS
Exquisitas fajitas a elección con nopales, chile morrón, cebolla, salteadas en salsa inglesa.
PECHUGA DE POLLO $185
RES $195
MIXTO $215
PECHUGA AL GRILL $215
Pechuga de pollo marinada y cocinada al grill, acompañada con vegetales salteados y porción de quinoa preparada.
PECHUGA ALFREDO $265
Pechuga de pollo a la plancha, bañada con salsa Alfredo casera, acompañada con vegetales salteados y puré de papa.
WOK VEGETARIANO $195
Deliciosos vegetales frescos salteados con salsa Teriyaki. Acompañado con trozos de panela.

POSTRES: PREGUNTA AL MESERO!

INGREDIENTES*
Cebolla
Espinaca
Calabacita
Champiñón
Tomate
Chile morrón
Mozzarella
Jamón de pavo
Albahaca
Chorizo