

BARETTO

ESPRESSO BAR

BEBIDAS CALIENTES

Ristretto	\$ 50
Espresso	\$ 50
Espresso Doble	\$ 60
Lungo	\$ 60
Espresso Americano	\$ 65
Espresso Macchiato	\$ 65
Cortado	\$ 55
Doble Cortado	\$ 65
Flat White	\$ 75
Cappuccino	\$ 70
Latte	\$ 75
Moka	\$ 75
Chocolate caliente(Hot chocolate).\$	65
Infusión de limón y miel.....	\$ 50
(Lime juice and honey infussion)	

EXTRAS:

Shot de Espresso \$ 30	Leche de Soya \$ 12
Leche de Almendra \$ 12	Leche Entera \$ 10
Leche de Coco \$ 12	Leche Deslactosada Light \$ 10
Leche de Avena \$15	Miel \$ 15

PANADERÍA

☉ Croissant	\$ 60
☉ Croissant Almendra	\$ 80
☉ Croissant Pepita	\$ 80
Oreja	\$ 65
Oreja Pepita	\$ 75
Chocolatín	\$ 70
☉ Chocolatín con almendra ...	\$ 85

*Panadería sujeta a disponibilidad

BEBIDAS FRÍAS

Coldbrew	\$ 90
Iced Coffee	\$ 65
Iced Latte	\$ 80
Iced Moka	\$ 80
Affogato	\$ 100
Espresso Tónico	\$ 75
Espresso miel y limón	\$ 70
Shakeratto	\$ 65
Chocolate frío(Cold chocolate).....	\$ 70
Vaso de Leche (Glass of milk).....	\$ 45

OTRAS BEBIDAS

Russa	\$ 60
(Agua mineral, limón y sal)	
Russa Yucateca	\$ 60
(Agua mineral, naranja agria y sal)	
Topo Chico	\$ 45
Tehuacán Mineral.....	\$ 45
Perrier	\$ 55
Agua Tehuacán Natural	\$ 40

DOLCES

Cheesecake	\$ 55
☉ Carrot Cake	\$ 50
Duo de Trufas	\$ 55
Alfajor	\$ 40



We love coffee

BARETTO

ESPRESSO BAR

DESAYUNOS

☉ Parfait de Fruta \$ 120

Yogur griego, fruta de temporada, granola, miel, chía hidratada en leche de coco y tahini.
Greek yogurt, seasonal fruit, granola, honey, coconut chia pudding & tahini

Shakshuka \$ 220

Salsa de tomate, pimientos rojos, cebolla y tocino con 2 huevos pochados bañado con mantequilla de paprika, acompañado con pan tostado. Agrega aguacate (+\$25)

Tomato sauce, red peppers, onions and bacon with 2 poached eggs topped with paprika butter and toasted bread

☉ Huevos Árabes \$ 225

Base de queso feta, jocoque y tomate deshidratado con 2 huevos pochados bañado con mantequilla de paprika, acompañado con pan tostado. Agrega aguacate (+\$25)

Base of feta cheese, greek yogurt and sun-dried tomato with 2 poached eggs topped with paprika butter and toasted bread

☉☉ Avocado Toast \$ 210

Pan de masa madre, salsa tumaca, aguacate, huevo pochado y ensalada.

Sourdough bread, tomato sauce, avocado, poached egg and salad.

☉☉ Croissant con Jamón y Queso \$ 195

Croissant, queso cheddar, jamón serrano y aguacate acompañado de ensalada con vinagreta dulce.

Croissant, cheddar cheese, serrano ham and avocado accompanied by salad with sweet vinaigrette.

CROSTINIS

Crostini Tomate \$ 195

Pan de masa madre con tomate, salsa tumaca, jamón serrano, tomate cherry y albahaca.

Sourdough bread, tomato sauce, serrano ham, cherry tomato, basil leaves and olive oil.

☉☉ Crostini de Pepino \$ 185

Pan de masa madre, dip de jocoque, tomate deshidratado y queso feta, pepino y aceitunas verdes

Acompaña con extra de salmón (\$65)

Sourdough bread, feta cheese, greek yogurt and sun-dried tomato dip, fresh seasoned cucumber and green olives

Extras:

Salmón \$ 65	Aguacate \$ 25	Extra Ensalada \$35
Jamón Serrano \$ 30	Mantequilla \$25	Tomate Cherry \$25
Roast Beef \$60	Queso Cheddar \$ 30	Escabeche \$ 15
Huevo \$ 25	Queso de Cabra \$35	Orden de Pan \$40

PANINIS

☉☉ Panini Roast Beef \$ 210

Pan de masa madre, mostaza dijón, roast beef y queso cheddar

Sourdough bread, dijon mustard, roast beef and cheddar cheese

☉☉ Panini 3 Quesos y Pesto \$ 195

Pan de masa madre, pesto de albahaca y parmesano, queso de cabra y queso cheddar

Sourdough bread, basil and parmesan pesto, goat cheese and cheddar cheese.

ENSALADAS

Mezcla de Lechugas y Jamón Serrano \$ 210

Mezcla de lechugas, tomate cherry, pepino, uva verde y perlas de mozzarella con jamón serrano, y vinagreta balsámica dulce.

Spring mix, cherry tomatoes, cucumber, green grapes and mozzarella pearls with serrano ham and sweet balsamic vinaigrette.

☉ Vegetariano

☉ Vegano

☉ Libre de Gluten

☉ Best Seller