

BEBIDAS

AGUAS FRESCAS

SANDÍA CON LIMÓN	480 ML	\$44
PEPINO CON LIMÓN	480 ML	\$44
JAMAICA Y ROMERO	480 ML	\$44
MANGO-GUAYABA	480 ML	\$44



JUGOS Y SMOOTHIES

SAYULITA 370 ML \$69
Smoothie de fresa, mango, piña, jugo de naranja, nuez pecana y miel de abeja. 100% miel y fruta natural.

JUGO DE NARANJA 370 ML \$46
100 % Natural y fresco.

REFRESCOS

AGUA EMBOTELLADA	600 ML	\$29
AGUA MINERAL	340 ML	\$29
SODA DE LYCHEE	275 ML	\$44
COCA-COLA	335 ML	\$29
COCA-COLA LIGHT	335 ML	\$29
JOYA DE MANZANA	335 ML	\$29



TÉ

en hebras, de hoja entera

VANILLA CHAI	DAVID RIO, 9 OZ	\$58
KASHMIR CHAI	TÉ NEGRO	\$42
PINK SAKURA	TÉ VERDE	\$42

Always Fresh



BOQUIACHES Y CUSTOM COFFEE WORKS TRAEN PARA TI UNA SELECCIÓN ESPECIAL DE CAFÉ 100% MEXICANO PROVENIENTE DE **XICOTEPEC DE JUÁREZ, PUEBLA**, MEZCLANDO LAS VARIEDADES **GARNICA, CATURRA Y BOURBON**. EL DESPULPE DE NUESTRO CAFÉ SE HACE CON EL MÉTODO CONOCIDO COMO **LAVADO**, EN DONDE LA PULPA SE REMUEVE MEDIANTE EL USO DE AGUA. CADA GRANO ES SELECCIONADO MANUALMENTE Y POSTERIORMENTE SE LLEVA A LA TOSTADORA, DONDE SE LE DA UN **TUESTE MEDIO**. EL RESULTADO ES EL DE UNA TAZA MÁS LIMPIA, DE CUERPO LIGERO Y ACIDEZ BRILLANTE, CON AROMAS A CACAO, DE SABORES FRUTALES Y FLORALES.



CAFÉ

mezcla de la casa

CLÁSICOS

CAFÉ DEL DÍA (AMERICANO) 1 REFILL	\$36
CAFÉ DE OLLA 9 OZ	\$42
ESPRESSO AMERICANO 9 OZ	\$40
CAPPUCCINO 6.4 OZ	\$49
ESPRESSO 1.5 OZ	\$32
CORTADO 4 OZ	\$38

LATTES

CAFÉ LATTE 9 OZ	\$49
OLLA LATTE 9 OZ	\$49
ICED COFFEE LATTE 12 OZ	\$49
MOCHA LATTE 9 OZ	\$56
XOCO-LATTE HECHO EN CASA, 9 OZ	\$56
VANILLA CHAI TÉ DAVID RIO, 9 OZ	\$58

LECHE	ENTERA, LIGHT, DESLACTOSADA, *ALMENDRAS
ESENCIAS	AVELLANA, VAINILLA, CAFÉ DE OLLA +\$14

*CAMBIO A LECHE DE ALMENDRAS +\$12 | CAMBIO A FRAPPÉ +\$14

POSTRES

PAN DE ELOTE SIN HARINA \$49
El favorito. Pan de elote recién horneado, hecho en casa.

AGREGA CAJETA CHORREADA + \$14

MUFFIN DE PLÁTANO CON CHOCOLATE \$44
Hecho con plátanos maduros y chispas de chocolate semi-amargo, como topping lleva crumble de ajonjolí enmielado.

MUFFIN DE ZANAHORIA CON ARÁNDANOS \$44
Muffin de zanahoria con arándanos y nuez pecana tostada.

GALLETA CON CHOCOLATE \$28
Galleta 100% mantequilla con chispas de chocolate semi-amargo.

GALLETA DE AVENA \$28
Deliciosa galleta hecha en casa, de avena natural con pasas.

El lado dulce



DELICIOSOS DESDE ADENTRO

Boquiaches®

DESDE 2011



WWW.BOQUIACHES.COM.MX

BREAKFAST

8 AM - 12 PM

CHORIZO \$44

Huevo de gallinas libres, revuelto con chorizo y frijoles.

BEICON \$44

Huevo de gallinas libres revuelto con tocino crujiente y queso cheddar.

DESHEBRADA \$44

Carne de res deshebrada con papita guisada en salsa de chile guajillo.

MOCHO \$44

Frijoles refritos con chorizo, queso asadero y pan con queso gratinado.

Late Breakfast

Ahora Sábados y Domingos encuéntralos hasta la 1:00 PM.

ALL DAY

TODO EL DÍA

BARBACOA \$44

El rey de los Boquiaches. Deliciosa Barbacoa 100% de res.

SÓSASH \$44

Salchicha polaca con queso cheddar.

CHICHARRÓN \$44



NUEVO

Chicharrón crujiente guisado en salsa y frijoles.

CHORIQUESO \$44

NUEVO

Chorizo frito y queso asadero.

VEGETARIANOS

PAPITA \$44

Deliciosas papitas guisadas en salsa de tomate con chile guajillo.

RAJAS \$44

Clásicas rajas estilo poblano, salteadas con un poco de cebolla, elote y queso panela.

LUNCH

11 AM - CIERRE

PIZZA \$44

Pepperoni con queso asadero en pan a la parmesana.

PESTO \$44

Pechuga de pollo con queso crema y pesto hecho en casa.

ALBAÑIL \$44

Para meatlovers. Puntas de Rib queso asadero, chorizo, cebolla y

Consulta información de nuestro menú:
Descarga, idiomas, Tabla de Alérgenos.
www.boquiaches.com.mx/menu

PHILLY \$44

Finas rebanadas de Top Sirloin, cebolla caramelizada y queso cheddar.

DELICIOSOS
DESDE
ADENTRO

CHILAQUILES

GRANDES \$94 | SIDE \$64

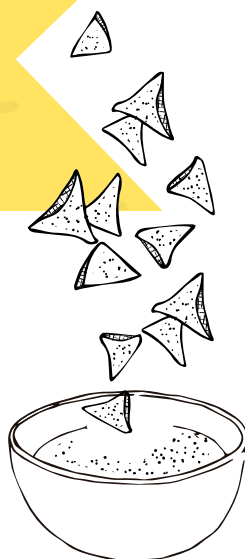
Preparados con nuestra famosa salsa roja, acompañados de frijoles, queso asadero y crema, con un toque de cebolla morada, cilantro y polvos Tavo.

AGREGA

PECHUGA DE POLLO	70 G	\$29
HUEVO Y POLLO	1 PZA + 70 G	\$48
HUEVO ESTRELLADO	1 PZA	\$19 2 PZAS \$29
HUEVO REVUELTO	1 PZA	\$19 2 PZAS \$29

*Utilizamos huevos de gallinas libres.

El secreto está en la salsa.



PAPAS

*crispy,
crunchy, fries*

POMMES FRITES

Sazonadas con sal y pimienta.

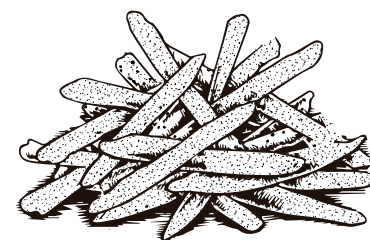
BÚFFALO



Bañadas en nuestra salsa búfalo con limón

BUTTER PARMESANO

Bañadas en mantequilla con un toque de ajo y perejil, espolvoreadas con queso parmesano.



GRANDES \$64 | SIDE \$46

GRANDES \$84 | SIDE \$66

GRANDES \$84 | SIDE \$66

TAMAÑOS GRANDES 350 G | SIDE 200 G

ENSALADAS

BUFFALO SALAD \$119



Lechuga, zanahoria, jícama, apio, queso cheddar, tocino crujiente, chips de tortilla y pollo empanizado bañado en salsa búfalo, servida con aderezo de la casa.

ENSALADA DE LA CASA

GRANDE \$79 | SIDE \$59

Lechuga, zanahoria, pepino, tomate cherry, queso parmesano y chips de tortilla, servida con aderezo de la casa.

AGREGA PECHUGA DE POLLO 70 G \$29

SOPA



SOPA DE TOMATE \$59

Sopa de tomates rostizados. Se acompaña con pesto hecho en casa y queso parmesano.