Métodos

Filtrados

Kalita 102

Gracias a su base plana y diseño ondulado, ofrece una taza equilibrada y consistente, con sabores profundos y definidos.

Chemex

Con su característico filtro grueso, la Chemex produce un café limpio y de cuerpo ligero, ofreciendo una experiencia delicada que enaltece los matices más sutiles de cada grano.

V60

Gracias a su diseño cónico y estrías internas, el V60 crea una taza balanceada y llena de complejidad, donde los sabores profundos y definidos son los protagonistas.

Origami

Con un diseño inspirado en el origami japonés, permite una extracción uniforme que da como resultado un café limpio, aromático y lleno de detalles.

Kalita wave

Gracias a su base plana y filtro de ondas, la Kalita Wave permite una extracción uniforme que da como resultado un café balanceado, con gran claridad en los sabores y una textura sedosa en boca.

Otros

Aeropress

Versátil y rápida permite experimentar con diferentes recetas para obtener un café limpio y equilibrado con gran cuerpo.

Delter press

Un sistema de infusión presurizada, esta prensa garantiza un café limpio y balanceado, destacando su dulzura y un cuerpo definido. Ideal para quienes buscan resaltar los sabores más delicados del café.

Prensa Francesa

Un clásico que destaca por su cuerpo y textura, logrando un café intenso y robusto al mantener los aceites naturales del grano.

Clever

Este método combina la intensidad de la inmersión total con la limpieza de la filtración, logrando una taza equilibrada, llena de cuerpo y con un perfil aromático destacado.

Nanopresso

Compacta y portátil, la Nanopresso permite extraer un espresso con alta presión de manera manual, logrando una taza intensa, con cuerpo denso y una crema aterciopelada.

Cafés

De la casa

Método $45

Lavado Finca La Higuera
1kg $400 500 g $215 250 g $125

Lavado Finca Los Encinos
1kg $370 500 g $190 250 g $115

Temporales

Método $55

Pregunta por nuestras selectas variedades de temporada. Sabores únicos que solo encontrarás por tiempo limitado ¡No te quedes sin probarlos!

Nota Blanca
CAFÉ DE ESPECIALIDAD

*Ayúdanos a reducir nuestros desechos
Costo del desechable **$3** Si traes el tuyo -$3

Bebidas

Base espresso

Espresso 30 ml **$35**

Espresso doble 60 ml **$38**

Long black 120 ml **$40**

Americano 180ml **$40**

Con leche

Espresso cortado $45
Espresso y 30 ml de leche.

Piccolo $48
Espresso y 60ml de leche cremada.

Macchiato $48
Espresso y un poco de espuma de leche.

Cappuccino $55
Espresso y leche cremada.

Latte $60
Espresso y leche texturizada.

Lechero $65
Espresso y leche caliente.

Flat white $55
Espresso doble y leche texturizada.

Espresso cacao $50
Espresso con un shot de cacao natural.

Mocaccino $60
Cacao trinitario al 100%, espresso y leche texturizada.

Dirty chai $60
Chai, café y leche texturizada.

Latte zacate limón $55
Espresso, infusión de zacate limón y leche.

Americano cortado $45
Café americano con un poco de leche.

Frías con café

Affogato $75
Espresso y una bola de helado.

Espresso tonic $70
Extracción con agua tónica.

Flash brew $55
Extracción en frío de un método manual.

Frappuccino $80

Mocaccino frappé $85
Cacao natural, espresso y leche.

Dirty chai $60
Chai, café y leche texturizada.

Cold brew

Cold brew a las rocas $65
Concentrado de café extraído en frío por 12 horas.

Cold brew mineral $60
Cold brew acompañado de agua mineral.

Cold brew tonic $68
Cold brew acompañado de agua tónica.

Cold brew con jugo de frutas $68
Cold brew acompañado de jugo de frutas.

Cold brew con fruta de temporada $75
Mezcla de cold brew, agua tónica y un concentrado natural de fruta de temporada.

Yakold brew $75
Fusión de cold brew, agua tónica y Yakult.

Horchata brew $70
Cold brew y agua de horchata.

Calientes sin café

Té verde $40

Té verde con jazmín $40

Jardín de Sol $45
Una mezcla de té verde con cúrcuma, durazno, higo y notas florales.

Infusión de manzanilla $40

Infusión de zacate limón $35

Chai latte $55
Infusión y leche texturizada.

Cacao latte $55
Cacao trinitario al 100% con leche texturizada.

Matcha grado AA **$65**

Frías sin café

Matcha con fruta de temporada $80

Horchata $45

Smoothie de fruta de temporada $80

Té helado $45

Chocolate frío $65

Limonada $35

Agua marina $35

Agua mineral $28

Agua embotellada $15

*Cambia a leche vegetal por $5

Nota Blanca
CAFÉ DE ESPECIALIDAD

*Ayúdanos a reducir nuestros desechos
Costo del desechable **$3** Si traes el tuyo -$3

Maridajes

Baguette

Serrano Dulce $100
Jamón serrano, queso de cabra, miel, aceite de oliva, hojas frescas y manzana deshidratada .

Sinfonía de 3 Quesos $100
Provolone, queso de cabra, y requesón se funden sobre hojas y jitomate con un hilo de miel y un toque de oliva, en un concierto de sabores.

*Todos los baguettes van acompañados de chips.

Rústico Camote $100
Una deliciosa combinación de puré de camote, queso de cabra, queso provolone, hojas frescas, pepino y jitomate.

Delicia al Ajillo $100
Champiñones al ajillo, queso de cabra, chorizo cantimpalo y espinacas frescas, en perfecta armonía.

Ensaladas

Serrana $95
Hojas frescas acompañadas de jamón serrano, jitomate, queso provolone, arándano, nueces y una vinagreta de miel, coronadas con crutones.

Dulce Caprina $95
Una mezcla vibrante de lechuga china, espinacas, durazno deshidratado, nuez, queso de cabra, crutones, jitomate y vinagreta.

Postres

Tiramisú $80
Capas de suaves soletas bañadas en café de especialidad, rellenas con una cremosa mezcla de queso mascarpone y terminadas con un toque de cocoa que evoca la tradición italiana. ***Bañalo en un espresso por $10.*** **Recomendado con métodos, cappuccino y latte.**

Selva negra $65
Bizcocho de chocolate con cerezas y crema de queso, un clásico equilibrado y lleno de sabor. **Recomendado con espreso, americano y long black.**

Pastel de zanahoria $70
Bizcocho húmedo y especiado con zanahoria, nuez y piña, relleno de un cremoso de queso y caramelo salado, cubierto con un betún suave y crumble crujiente. **Recomendado con flat white, cappuccino, espresso y long black**

Rol de canela $60
El clásico rol de canela con un toque extra de suavidad y dulzura gracias a su cobertura de queso crema. **Recomendado con espreso, americano y long black.**

Galleta New York $40
Crujiente por fuera, suave por dentro, hecha con ingredientes premium. Elige entre: cacahuate, arándano, macadamia y Nutella.

Trufas Cacao trinitario 70% $35
Trufas artesanales de cacao trinitario de Chiapas en proceso lavado, rellenas con arándano o cacahuate para equilibrar su intensidad con notas frutales o tostadas. Paquete de 6 piezas **Recomendado con con espresso, cappuccino o métodos filtrados..**

Maridaje del día $90

Explora una experiencia única que combina lo mejor del café de especialidad con un acompañamiento dulce o salado, diseñado para realzar sus sabores. Descubre una nueva propuesta cada día ¡Pregunta por el maridaje de hoy y déjate sorprender!

Nota Blanca
CAFÉ DE ESPECIALIDAD

*Ayúdanos a reducir nuestros desechos
Costo del desechable **$3** Si traes el tuyo -$3

Nota Blanca

CAFÉ DE ESPECIALIDAD

Nota Blanca Café de Especialidad notablancacafe.com