



*Pecados  
& Remedios*

La  
**Borra**  
del **Café**

*Honey Market*



**BARISTA**  
- wine & cocktails -

CERVEZA  
**CUCAPA**

  
**GARDEN**  
— CHAPULTEPEC —





## Para empezar

### Boneless

Deliciosas piezas de pollo bañadas en salsa buffalo, acompañadas de aderezo blue cheese (300 g).

Maridaje: Cerveza Clásica o Chupacabras.

### Chilli poppers

Picosos jalapeños rellenos de queso crema (250 g).

Maridaje: Cerveza Clásica.

### Aros de cebolla

Crujientes aros de cebolla acompañados de salsa buffalo y blue cheese (135 g).

Maridaje: Cerveza Chupacabras.

### Alitas

Alitas de la casa bañadas en salsa barbecue o buffalo, acompañadas de aderezo ranch o blue cheese. (300 g).

Maridaje: Cerveza Green Card u Oscura.

### Coliflor wings

Las clásicas alitas en versión vegetariana, bañadas en salsa barbecue o buffalo, acompañadas de aderezo ranch o blue cheese. (250 g).

Maridaje: Cerveza Green Card u Oscura.

### Papas a la francesa / Grisscut / Gajo

Elige tus favoritas: papas a la francesa, sweet potatoes o papas gajo (225 g).

Maridaje: Cerveza Amber Ale.

### Papas toscana

Papas a la francesa con un toque de olivo aromatizado con ajo y romero, coronadas con parmesano rallado y perejil (225 g).

Maridaje: Cerveza Runaway o Chupacabras.

### Dedos de queso

Exquisitos dedos de queso (300 g).

### Sampler

¿No te decides? esta combinación de boneless, papas a la francesa, aros de cebolla, chilli poppers y papas gajo es la mejor elección.

SEVEN NATIONS



## HAMBURGUESAS

### ★ Tokio

Atún sellado a la parrilla (240 g) con queso crema y aderezo chipotle, acompañado de ensalada de brotes frescos.

Maridaje: Cerveza Amber Ale.

### Griega

Algo diferente. Jugosa pechuga de pollo marinada (180 g) con olivo, ajo, romero, queso de cabra y pimiento asado.

Maridaje: Cerveza Runaway o Clásica.



## Pastries

Pastel de zanahoria

Cheese cake tortuga

Brownie chocolate

Trilogía de chocolate

Cheese cake Oreo

Tarta de limón

## Bebidas

Pequeñas frías o calientitas

CH	M	G
300 ml.	400 ml.	500 ml.

Café americano

Cappuccino

Café latte

Café caramelo

Espresso

Sencillo 44 ml

Doble 88 ml

Espresso cortado

Sencillo 44 ml

Doble 88 ml

## Frappé

CH	M	G
300 ml.	400 ml.	500 ml.

Frappé café

Frappé mocha / Blanco

Frappé caramelo

## Cocteles

Café Irlandés (100 ml)

Café espresso con un toque de whisky y crema batida

Frappé Irlandés (400 ml)

Frappé café con Baileys y un toque de caramelo.

Canija (73 ml)

Café espresso con Baileys.





# Honey Market

Be Happy



## Crepas / Waffles Salados

- \* Con opción de porción de ensalada gratis.
- \* Con masa gluten free +\$.

### Espinaca

Espinacas y queso manchego con aderezo chipotle.

### Setas

Mezcla de hongos, queso manchego y salsa Alfredo.

### Caprese

Jitomate, mozzarella y aderezo pesto.

### ★ Pepperoni

Queso manchego y pepperoni con salsa pomodoro.

### Hawaiana

Jamón, piña y queso manchego.

### Selva negra

Selva negra y queso manchego.

### Española

Jamón, chorizo español y queso manchego.

### ★ Salmón

Salmón ahumado, queso crema y alcaparras en salsa Alfredo.

## Crepas / Waffles / Pan Francés Dulces

- \* Elige tu masa especial: Matcha, chocolate o gluten free +\$

### Crepe brûlée

Crepe brûlée y frutos rojos.

### Strudel

Compota de manzana y queso crema.

### Plátano - Avellana

Plátano con crema de avellana y coco tostado.

### ★ Matcha pie

Crepa de matcha con crema dulce de philadelphia y ralladura de limón, kiwi y zarzamora.

### ★ Crunchy Hershey's

Crepa de chocolate con crema dulce de philadelphia, frutos rojos y crunch de chocolate.

### Amor libre

Elige tu crepa o waffle o pan francés u omelette + 2 ingredientes + 2 toppings.

## Helados

Vainilla, Oreo y Ferrero.

**Ch.** (1 Bola, 1 Topping)

**Md.** (2 Bolas, 2 Toppings)

**Gd.** (3 Bolas, 3 Toppings)

## Malteadas

500 ml 1 L

Oreo

Ferrero

Vainilla

### ★ Bailey's

Nieve de vainilla con shot de Bailey's.

★ Garantía Honey Market ¡Tienes que probarlo!



#HoneyMarket  
#BEEHAPPY  
#LoveGarden

## Toscana

Deliciosas verduras al grill, con salsa pesto y queso crema, acompañadas de papas a la francesa con un toque de olivo aromatizado con ajo, romero y parmesano.

Maridaje: Cerveza Runaway.

## ★ New York

Doble carne de res sazonada (300 g), queso americano y pepino fresco, acompañada de papas a la francesa.

Maridaje: Cerveza Oscura o Runaway.



## ★ London

La versión clásica del fish and chips hecha hamburguesa, acompañada de salsa tártara y chips (180 g).

Maridaje: Cerveza Kölsch 57 o Clásica.



## Buenos Aires

Fuera de serie. Carne de res sazonada (180 g), chorizo argentino (50 g) y queso provoleta (30 g), acompañada de papas dulces.

Maridaje: Cerveza Oscura.



## México Lindo

La favorita. Carne de res sazonada (180 g), bañada con fondue de queso Oaxaca y cebolla morada, acompañada de chile relleno de frijol.

Maridaje: Cerveza Oscura.



## ★ Versión vegetariana:

Cambia la carne de tu hamburguesa por portobello.



# Pecados y Remedios

## PARA EMPEZAR

### Guacamole con sandía

Fresca combinación de aguacate y sandía. ¡Tienes que probarlo! (250 g).

Maridaje: Cerveza Clásica o Kölsch.



### Panela quemada

Deleita tu paladar con queso panela asado, aderezo pesto y tortillas de maíz (200 g).

Maridaje: Cerveza Kölsch.

### Gazuela de camarones

Una deliciosa combinación de camarones y crema de chipotle (100 g).

Maridaje: Cerveza Amber Ale.

### Gazuela de setas al ajillo

Mix de portobello y champiñones salteados con ajo y chile de árbol (150 g).

Maridaje: Cerveza Oscura o Green Card.

### Esquites Goyoacán

Los clásicos esquites con mayonesa, queso y un toque de epazote.

Pruébalos con camarón a la plancha (105 g) +

Maridaje: Cerveza Ámbar u Oscura.



## ESPECIALIDADES

### ★ Taco Ensenada

Pescado rebosado, coronado de col morada y aderezo chipotle (70 g).

Maridaje: Cerveza Clásica o Runaway.



## VINO BLANCO

	Copa	Botella
→ L.A. Cetto / Chardonnay	(150 ml)	(750 ml)
→ L.A. Cetto / Chenin Blanc	(150 ml)	(750 ml)

## MEZCAL

	Shot	Botella
Espina negra	(50 ml)	(700 ml)
Indocumentado	(50 ml)	(750 ml)
Nuestra Soledad	(50 ml)	(750 ml)
400 Conejos	(50 ml)	(750 ml)
Unión	(50 ml)	(700 ml)

## CERVEZA

Corona (355 ml)
Corona light (355 ml)
Pacífico (355 ml)
Victoria (355 ml)
Negra Modelo (355 ml)
Modelo Especial (355 ml)
Michelob Ultra (355 ml)
Stella Artois (330 ml)
Michelada (1 L)
Tarro michelado (350 ml)
Tarro michelado con clamato (350 ml)
Barril / Negra modelo o Modelo Especial (350 ml)
Barril / Negra modelo o Modelo Especial (1 L)

## SIN ALCOHOL

Agua mineral peñafliel (355 ml)
Coca Cola (355 ml)
Coca Cola light (355 ml)
Sprite (355 ml)
Manzana Lift (355 ml)
Fresca (355 ml)
Naranja / Limonada (355 ml) (1 L)
Limonada frutos rojos (355 ml) (1 L)
Cóctel sin alcohol (150 ml)

PECADOS Y REMEDIOS

CERVEZA

# CUCAPÁ

## CERVEZA

	Botella	Growler	Howler o Tarro
Amber Ale	(355 ml)	(1.89 L)	(1 L)
Chupacabras	(355 ml)	(1.89 L)	(1 L)
Clásica	(355 ml)	(1.89 L)	(1 L)
Honey	(355 ml)	(1.89 L)	(1 L)
Kolsch 57	(355 ml)	(1.89 L)	(1 L)
Oscura	(355 ml)	(1.89 L)	(1 L)

## BARRIL

	Pinta	1/2 pinta
Honey	(369 ml)	(177 ml)
Clásica	(369 ml)	(177 ml)
Chupacabras	(369 ml)	(177 ml)
Amber Ale	(369 ml)	(177 ml)
Oscura	(369 ml)	(177 ml)
Kolsch 57	(369 ml)	(177 ml)

## BEERFLIGHT

(4 medias pintas a elegir de marca Cucapá)





# BARISTA

• wine & cocktails •



## COCTELES

- Spiced turkey** (160 ml) \$  
Bourbon Wild Turkey, Grand Marnier, naranja y canela.
- ★ **Sexy mamacita** (105 ml) \$  
Ginebra beefeater, licor de frambuesa Chambord y jugo de manzana con jarabe de chai canela.
- ★ **Fresh** (150 ml) \$  
Té verde, vino blanco, romero y albahaca.
- Martini seco** (150 ml) \$  
Beefeater y Zinzano extra dry.
- Cosmopolitan** (120 ml) \$  
Absolut azul, jugo de arándano y licor de naranja.
- Margarita** (105 ml) \$  
Combinación de tequila y fruta de temporada.
- Negroni** (90 ml) \$  
Ginebra, Campari y Zinzano Rosso.
- Mojito** (150 ml) \$  
La clásica combinación de ron, hierbabuena, azúcar y limón.
- ★ **Carajillo** (73 ml) \$  
Carajillo shakeado con un twist de naranja y canela quemada.
- Cóctel de la semana** (150 ml) \$  
Inspiración semanal de nuestro barman, pregunta a tu mesero.

## VINO TINTO

	Copa	Botella
🇺🇸 L.A. Cetto / Nebbiolo.	\$ (150 ml)	\$ (750ml)
🇺🇸 L.A. Cetto / Petite Sirah.	\$ (150 ml)	\$ (750 ml)
🇮🇹 Vino de la Reina/Sangiovese.	\$ (150 ml)	\$ (750 ml)
🇮🇹 Santo Tomás Miramar / Syrah y Tempranillo.	\$	\$ (750 ml)
🇮🇹 Duquesa / Tempranillo, Merlot y Syrah.	\$	\$ (750 ml)
🇮🇹 Alta Vista / Malbec.	\$	\$ (750 ml)
🇮🇹 Alta Vista Premium / Malbec.	\$	\$ (750 ml)
🇪🇸 Cal Y Canto / Tempranillo, Merlot, Syrah.	\$ (150 ml)	\$ (750 ml)
🇪🇸 Care / Garnacha, Syrah, Roble.	\$ (150 ml)	\$ (750 ml)
🇪🇸 Viña Diezmo / Tempranillo mazuelo.	\$	\$ (750 ml)
🇪🇸 Mala Vida / Monastrell, Cabernet Sauvignon, Syrah y Tempranillo.	\$	\$ (750 ml)
🇺🇸 Ironstone Leaping Horse / Zinfandel, Merlot, Petite Sirah.	\$	\$ (750 ml)
🇮🇹 La Gioiosa / Fragola.	\$ (150 ml)	\$ (750 ml)
🇮🇹 Lapaccio / Primitivo del salento.	\$	\$ (750 ml)
🇮🇹 Nicchio / Montepulciano d' Abruzzo.	\$ (150 ml)	\$ (750 ml)
🇪🇸 Montgras / Carmenere.	\$	\$ (750 ml)

### Taco de camarón \$

Delicioso camarón rebosado (40 g).  
-Por \$10 más agrega queso.  
Maridaje: Cerveza Clásica o Kölsch.

### Taco gobernador \$

Camarón con pimienta y queso en tortilla dorada (45 g).  
Maridaje: Cerveza Clásica, Kölsch o Amber Ale.

### Taco de arrachera \$

Suave arrachera con aguacate (50 g).  
Maridaje: Cerveza Chupacabras.

### ★ Mar y tierra ( 2 piezas) \$

Un taco de camarón (40 g) + uno de arrachera (50 g).  
Maridaje: Cerveza Clásica o Kölsch.

### Tostada de marlin \$

Guisado de marlin sazonado y aguacate fresco (100 g).  
Maridaje: Cerveza Clásica o Kölsch.

### Tostada de atún \$

Atún sellado con aguacate, cebolla frita y aderezo chipotle (120 g).  
Maridaje: Cerveza Clásica o Kölsch.

### Burrito de marlin \$

Marlin a la vizcaína sobre tortilla de harina con frijol negro, aguacate y aderezo chipotle (70 g).  
-Acompañado de arroz amarillo y papas gajo.  
Maridaje: Cerveza Clásica o Kölsch.

### Burrito de camarón \$

Camarón al ajillo sobre tortilla de harina con frijol negro, aguacate y aderezo chipotle (80 g).  
-Acompañado de arroz amarillo y papas gajo.  
Maridaje: Cerveza Oscura o Amber Ale.



### Orden de aguachile \$

Aguachile de camarón fresco (100 g).  
Maridaje: Cerveza Chupacabras o Kölsch.

### ★ Carnitas de atún \$

Deliciosas carnitas de atún servidas con guacamole, cebollas y habanero (240 g).  
Maridaje: Cerveza Clásica o Amber Ale.

### Tartar de atún \$

Atún fresco con vinagreta oriental sobre una cama de aguacate (240 g).  
Maridaje: Cerveza Clásica o Kölsch.



PECADOS Y REMEDIOS





## ENTRADAS

**Ensalada caprese** \$  
Rebanadas de jitomate y mozzarella fresca, aderezadas con salsa pesto.

**Ensalada César** \$  
Lechuga, aderezo César de la casa y láminas de parmesano.  
-Agrega camarón o pollo a la parrilla por sólo \$ más.

**Ensalada de betabel** \$  
Betabel a la leña sobre una cama de arúgula, blue cheese y aderezo de eneldo.  
-Agrega camarón, atún o pollo a la parrilla por \$

**Pétalos y papaya** \$  
Mix de lechugas con pétalos de rosa, perlas de papaya, queso de cabra, almendra y aderezo de miel con mostaza en grano.  
-Agrega camarón, atún o pollo a la parrilla por \$

**Tabla de crostinos** \$  
Elige tus 3 favoritos:  
Salmón ahumado, caprese, higos con blue cheese o jamón serrano. Por pieza \$



## PIZZAS

★ **Salmone** Md\$ Gd\$  
Salsa Alfredo, mozzarella, salmón ahumado, cebolla morada y alcaparras.

**Positano** Md\$ Gd\$  
Salsa Alfredo, camarón y láminas de parmesano, coronada con ralladura de limón amarillo y sal de mar.

**Verona** Md\$ Gd\$  
Base pomodoro, jamón serrano, tomate uva y mozzarella, coronada con arúgula fresca y láminas de parmesano.

**Margarita** Md\$ Gd\$  
La clásica. Base pomodoro, mozzarella, tomate y albahaca.

★ **San Miguel** Md\$ Gd\$  
Perfección culinaria. Salsa pesto, queso mozzarella, pera y piñones.



**3 quesos** Md\$ Gd\$  
Base pomodoro, mozzarella, blue cheese y láminas de parmesano.

**La Nona** Md\$ Gd\$  
Base de tomate, mozzarella y pepperoni.



★ **Hari Hari** Md\$ Gd\$  
Para comerse despacio. Salsa Alfredo, queso mozzarella, blue cheese, higos y miel.



**Garden** Md\$ Gd\$  
Base pomodoro, portobello, calabaza, zanahorias, cebolla y pimiento con provolone ahumado.

**Arma tu pizza** Md\$ Gd\$  
Base pomodoro, queso y hasta 3 de tus ingredientes favoritos:  
Jamón, pepperoni, blue cheese, queso de cabra, queso parmesano, piña, jitomate, aceituna, champiñones, pimientos, cebolla o albahaca.

## UN POCO MÁS

Queso	200 g	\$
Blue cheese	30 g	\$
Parmesano	80 g	\$
Salsa base	150 g	\$
Higos	60 g	\$
Pepperoni	50 g	\$
Camarón	100 g	\$
Salmón	50 g	\$
Jamón Serrano	50 g	\$