

múcara

cocina tradicional veracruzana

bebidas

caliente

americano (brew) (220 ml)
(con filtro de papel)

especial

espresso (45 ml)
(extracción en maquina)

macchiato (55 ml)
(espresso + 1 oz leche)

cappuccino (150 ml)
(espresso + 4 oz leche)

latte (220 ml)
(espresso + 6 oz leche)

mokaccino (220 ml)
(espresso + 6 oz leche + cacao)

de la olla (220 ml)
(con canela y piloncillo)

chocolate almendrado (220 ml)
(almendrado con agua o leche)

otras

agua natural (500 ml)

agua mineral (235 ml)

san pellegrino (250 ml)

soda de temporada (500 ml)

naranjada/limonada (500 ml)

agua de temporada (500 ml)

sidra (tradicional o rosada) (330 ml)

frío

cold-brew (280 ml)

(mineral/naranja/temporada)

vainilla-brew (300 ml)

(cold-brew + helado vainilla + leche)

matcha-chai latte frío (300 ml)

(matcha + massala chai)

carajillo (150 ml)

(espresso + licor 43)

té y tisanas

té mezcla selecta: (220 ml)

negro con rosas y miel

blanco con hierbas y pera

massala chai

tisana de temporada (220 ml)

chai latte (220 ml)

matcha latte (220 ml)