



CHILAQUILES

Servidos con queso fresco, cilantro, cebolla y crema. Acompañados de frijol refrito y aguacate.

ROJOS \$160 VERDES \$160 CHIPOTLE \$160

AGREGAR: Huevos \$15 Arrachera deshebrada \$80
Pollo \$50 Filete de res \$80

HOT CAKES D12 \$135

2 hot cakes pequeños acompañados de 2 huevos al gusto, tocino, miel de maple y mantequilla.

FRENCH TOAST \$150

Suaves y deliciosas rebanadas de pan rebosado en nuestra mezcla de especias decorado con azúcar glass y acompañado de plátano y fresa.

ENSALADA DE FRUTAS \$125

Frutas tropicales de temporada con frutos rojos y yogurt natural.

HUEVOS AL GUSTO \$150
Acompañados de frijol y papa. 3 Ingredientes a elegir: Chorizo, morrón, cebolla, tomate, champiñón, espinacas, tocino y jamón.

OMELETTE AL GUSTO \$160
Estilo tradicional acompañado de frijoles y papa. 3 Ingredientes a elegir: Chorizo, morrón, cebolla, tomate, champiñón, espinacas, tocino y jamón.

HUEVOS BENEDICTOS \$180
Huevo pochado montado sobre pan english muffin, jamón ahumado y papa hash brown, bañado de una deliciosa salsa holandesa.

HUEVOS RANCHEROS \$160
Fritos al gusto, tortilla de maíz frita, y salsa ranchera de la casa.

OMELETTE DE CHILAQUILES \$180

HUEVOS CON MACHACA \$180
Con tomate, cebolla, morrón. Acompañados de frijoles y papas



BRUNCH

EGGS & CHEESE TOAST \$210

Toast de pan sourdough de masa madre gratinado con queso cheddar blanco, salami español, compota de ciruela, arugula baby y un huevo estrellado.

SMOKED SALMON TOAST \$210

Toast de pan sourdough de masa madre untado con queso crema, eneldo, un toque cítrico, arugula baby, alcaparras, pesto de albahaca y salmón ahumado.

PROSCIUTTO & HIGO TOAST \$215

Toast de pan sourdough de masa madre acompañado de una compota de higo especiada. Arugula baby, uva roja, fresa y prosciutto.



SANDWICHES

BREAKFAST SANDWICH \$145
Croissant ligeramente tostado con queso cheddar gratinado, tomate, aguacate y una torta de huevo con jamón.

AVOCADO SANDWICH \$165
Pan focaccia tostado con un toque de mayonesa chipotle, omelette natural, tocino, queso cheddar amarillo y delicioso guacamole para finalizar.

WAFLES

CREAMY BERRIES \$135

Waffles con base de nutella y mezcla de quesos. Servido con fruta de estación, compota de berries y rayada con salsa de chocolate.

OATS & FRUITS \$145

Waffle especial de avena y zanahoria con base de mezcla de quesos. Servido con frutas de estación y rayado en salsa de chocolate.

FRUIT-MOKA \$145

Con base de nutella servido con plátano y fresa. Rayado con salsa de chocolate.

FRESH-NUT \$145

Base de mezcla de quesos y compota de berries. Servido con frutas de estación, un toque de nuez y rayado con salsa de chocolate.

PLACERES QUE DESPIERTAN LOS SENTIDOS

¡Gracias por su preferencia!

PARA EL MEDIO DIA

ENSALADA CESAR \$165

Lechuga romana en trozos bañados en aderezo César. Acompañado de pechuga de pollo a la plancha, queso parmesano y crutones de la casa.

ENSALADA CAPELLA \$185

Lechugas mixtas bañadas en aderezo de la casa. Acompañadas de manzana verde, nuez, arándanos y queso de cabra.

ENSALADA GRIEGA \$150

Lechuga mixta bañada en vinagreta griega. Acompañada de pepino, cebolla, tomate, aceitunas negras y queso feta.

ENSALADA DINASTÍA \$185

Lechugas mixtas, rodajas de pepino, tocino trozado, huevo cocido, cebolla morada, tomate cherry, aguacate, queso feta, tiras de jamón o de pollo y aderezo de la casa.



SANDWICHES

Acompañados de papas a la francesa y ensalada de lechugas mixtas.

SANDWICH PECHUGA CLEMENTINA \$185

Pechuga de pollo a la plancha en pan ciabatta y queso mozzarella gratinado. En cama de lechuga italiana, tomate, cebolla, aguacate y mayonesa de albahaca.

STEAK 12 SANDWICH \$200

Carne de res marinada en chimichurri servido en pan de hierbas con queso gratinado. En cama de lechuga italiana, tomate, cebolla caramelizada, aguacate y mayonesa de jalapeño.

SANDWICH DE ATUN MARTO \$165

Atún, apio y mayonesa, servido sobre una cama de lechuga italiana, tomate, cebolla aguacate y un toque de mayonesa de chipotle. En pan de 12 granos integral.

IGNACIUS BBQ \$185

Arrachera deshebrada en salsa BBQ y gratinado con queso cheddar. Sobre una cama de aguacate y cebolla morada. Montado en un pan ligeramente tostado de hierbas.

SANDWICH BUFFALO \$170

Pechuga de pollo a la plancha marinada en salsa búfalo con lechuga italiana, tomate, cebolla y aguacate.

Y PARA LA TARDE



FETTUCCINE ALFREDO \$180

Pasta fettuccine bañada en tradicional pasta alfredo acompañado de pollo a la plancha y pan de hierbas.

PASTA CAPRI \$180

Spaguetti a la mantequilla aromatizado con ajo, vino blanco, hierbas finas y champiñones. Acompañados de pechuga de pollo a la plancha y pan de hierbas.

PASTA MARGARITA \$155

Spaguetti en salsa de tomate con un toque de albahaca fresca.

PENNE PASTA \$165

Exquisita pasta penne rigate, acompañado de brócoli florets, salsa blanca y un toque de parmesano.

PASTA AL PESTO \$180

Pasta a escoger bañada en salsa pesto, camarones scampi, mantequilla, ajo, vino blanco, limón, finas hierbas y queso parmesano.

SOPAS

CREMA DE ALMEJA \$90

Deliciosa combinación de papa y almeja chirla cocinadas a la crema con nuestro sazón, crutones doraditos.

PIZZAS Y PASTAS

PIZZA LINO PEPPERONI \$155

Pizza tradicional con un toque de hierbas aromáticas y tomate.

PIZZETA BBQ \$185

Base de salsa BBQ, queso mozzarella, queso cheddar, trocitos de tocino, cebolla y cubos de pechuga de pollo a la plancha.

SANTO TOMAS \$185

Salsa de tomate, queso mozzarella, camarón, calabaza italiana, chile morrón, pesto de albahaca, y un toque de nuez.

PIZZA RAFAELLA \$185

Frijoles refritos sazonados al estilo mexicano, carne de res, aguacate, lechuga, tomate, queso mozzarella, cebolla y un toque de salsa verde.

MARGARITA \$150

Salsa de tomate, queso mozzarella, tomate y albahaca fresca.

TODO CARNE \$215

Carne molida, pepperoni, tocino frito, salchicha italiana, tomate cherry, cebolla morada y queso rallado. Base de salsa alfredo.

LA MEXICANA DE TORTILLA \$80

Con sus adornos tradicionales, tiritas de tortilla frita, crema, queso fresco, cubitos de aguacate, chile tostado y cilantro picado.

HAMBURGUESAS

LA CLÁSICA \$170

Lechuga, tomate, cebolla y carne molida sazonada, queso americano, servida en pan Brioche.

LA DINASTÍA CLUB \$215

Lechuga, tomate, champiñones salteados, cebolla caramelizada, tocino, queso monterrey jack, servida en pan Brioche.



CREPAS SALADAS

CREPA VEGETARIANA \$140

Crepa gratinada con queso mozzarella rellena de champiñones, cebolla y calabacita italiana. Salteados en ajo y un toque de vino blanco.

MEXICANA \$170

Crepa gratinada con queso mozzarella rellena de carne deshebrada, tomate, cebolla, cilantro y chile morrón.

GREGORIANA \$170

Crepa gratinada con queso mozzarella. rellena de pechuga de pollo al pesto y decorada con un toque de nuez.

GAMBAS AL CHIPOTLE \$175

Crepa gratinada con queso mozzarella, rellena de camarones salteados en ajo, crema de chipotle y champiñones.

POBLANA \$150

Crepa gratinada con queso mozzarella, crema de chile poblano, rajas y elote.

Acompañadas de ensalada de lechugas mixtas



CREPAS DULCES

SWEET BERRIES \$150

Rellena de mezcla de quesos y compota de berries. Decorada con nuez, chocolate líquido y fresa.

STRAW-PEACH \$165

Rellena de mezcla de quesos, durazno y fresa. Decorada con chocolate líquido, cajeta, fresa, nuez y un toque de azúcar glass.

HAZELNUT BERRIES \$165

Nutella, mezcla de quesos y compota de berries. Decorada con chocolate, nuez y fresa.

STRAWBERRY CHEESECAKE \$165

Mezcla de quesos y cheesecake estilo inglés, bañado en un culis de fresa y menta. Decorado con nuez y una bolita de nieve de vainilla.

RUM BANANA \$155

Rellena de plátano flameado en mantequilla, ron añejo y un toque de chipotle. Decorada con cajeta, óreo y crema batida.

TIRAMISÚ \$150

Rellena de mezcla de queso mascarpone. Bañada en una salsa de café con un toque de ron y espolvoreado con cocoa.



ISABELLA ROLLS \$145

Rollos sabor chocolate, con un toque de cardamomo, mezcla de quesos, fresa, arándanos deshidratados y azúcar glass. Decorados con cocoa y menta.

STRAW-BANANA \$145

Nutella, fresa y plátano. Decorada con chocolate líquido y fresa.

DOLCE-LAIT BANANA \$145

Rellena de cajeta, plátano y coco. Decorada con cajeta y un toque de nuez.

SWEET APPLE \$155

Mezcla de quesos y compota de manzana. Decorada con chocolate líquido, nuez y nieve de vainilla.

SWEET MEZCAL \$155

Rellena de manzana verde flameada con mezcal y mezcla de quesos. Bañada en un toffee de mezcal oscuro y decorada con nuez y semillas de amapola.

¡Provecho!

BARRA DE ESPRESSO



ESPRESSO \$40
AMERICANO CH \$50 GDE \$60
CAPUCCINO ITALIANO \$60
FLAT WHITE \$60
CORTADO \$55

LATTE

CH \$65 GDE \$90

ENDULZANTES \$15

Vainilla-Rosas-Caramelo-Avellana-Lavanda

MOCHAS



MOCHA GUERRERO CH \$85 GDE \$120

Chocolate producido por una comunidad indígena para D12 agregado como base a un latte, sin duda una bebida única

LATTE ARMIDA CH \$80 GDE \$95

Espresso de origen mexicano mezclado con chocolate de la casa

MOCHA DON BERRYS CH \$100 GDE \$125

Chocolate elaborado con frutos rojos mezclado con espresso, es un sabor increíble

MOCHA BLANCO CH \$85 GDE \$120

Espresso con chocolate blanco

CHOCOLATES



CHOCOLATE CALIENTE CH \$75 GDE \$85

CON FRUTOS ROJOS CH \$95 GDE \$120

CON CARDAMOMO Y CANELA CH \$95 GDE \$120



MOCHA EXCELSO CH \$100 GDE \$125

Chocolate mezclado con cardamomo y canela es la base para este mocha, dando como resultado una bebida achocolatada y especiada

MOCHA 12 8 OZ \$75

Latte corto con chocolate semi-amargo tipo belga. Sabor intenso a espresso y chocolate.

LATTES SIN CAFE

GOLDEN MILK CH \$85 GDE \$95

Deliciosa infusión de extracto de cúrcuma y especias, brisa de canela y leche cremada

LATTE HORCHATA CH \$75 GDE \$85

LATTE CHAI CH \$75 GDE \$85

LATTE MATCHA CH \$75 GDE \$95



TISANAS

FRESA KIWI CH \$65 GDE \$85

GUAYABA CH \$65 GDE \$85

FRUTOS ROJOS CH \$65 GDE \$85

TÉ \$65

JAZMIN

TE VERDE

EARL GRAY

MANZANILLA



MÉTODOS ARTESANALES

PRENSA FRANCESA \$55

Infusión similar a una catación, puede ser de 3 a 5 minutos la cual desarrolla una extracción cargada de aceites y cafeína donde se perciben todos los atributos del grano



V60 PAPEL O ACERO \$55

Con el filtro de papel se acentúa la acidez y la sensación de limpieza. El de acero transmite sedimentos y aceites, por lo que potencializa su sabor, cuerpo y dulzor.



CHEMEX \$80

Este filtro resalta los atributos agradables y acentúa la sensación de limpieza.

BEBIDAS FRIAS

- MOCHA GUERRERO EN LAS ROCAS \$95
- MOCHA DON BERRYS EN LAS ROCAS \$115
- MOCHA EXCELSO EN LAS ROCAS \$115
- V60 EN LAS ROCAS \$65
- LATTE EN LAS ROCAS \$80



- AMERICANO EN LAS ROCAS \$65
- LATTE HORCHATA EN LAS ROCAS \$90
- CHAI EN LAS ROCAS \$90
- CHOCOLATE EN LAS ROCAS \$85
- MATCHA EN LAS ROCAS \$95



FRAPPES

- FRAPPE MOCHA-BROWNIE \$90
- FRAPPE CLÁSICO 95
- FRAPPE OREO 90
- FRAPPE CARAMELO \$95
- FRAPPE MATCHA \$90
- FRAPPE CHOCOLATE BLANCO 90



AFFOGATOS

Delicioso y refrescante postre italiano con base de café y nieve

- AFFOGATO CLÁSICO \$60
- ROCKY ROAD \$60
- GALLETA OREO \$60
- MATCHA \$60



TISANAS FRIAS

- FRESA KIWI \$85
- GUAYABA \$85
- FRUTOS ROJOS \$85



LIMONADAS

- NATURAL \$55
- ROSA \$65
- MINERAL \$65
- MINERAL ROSA \$70
- COLD BREW LEMONADE \$85

OTROS

- SODAS ITALIANAS \$70
FRESA | FRESA KIWI | KIWI
- SODAS \$30
COCA COLA | SPRITE
- AGUA PERRIER \$40

LICUADOS



- BANA-NUT \$75**
Plátano, chífa y nuez
- BANANA OAT \$75**
Plátano, avena, y un toque de cacao con café
- MANZANA \$75**
Manzana con canela y un toque de limón
- FRUTOS ROJOS \$75**
Frutos Rojos de temporada, fresas y berries

JUGOS



- PIÑARANJA \$75**
Jugo de naranja con piña, limón y alfalfa, endulzado con miel
- GINGER PIÑA \$75**
Jugo de naranja con piña, limón, nopal, apio, jengibre y perejil
- ORANGE BELL \$75**
Jugo de naranja con betabel.
- JUGO DE NARANJA \$70**

BEBIDAS DISPONIBLES SOLO EN SUCURSAL PLAZA RIO

VINOS

- VINO DE LA CASA COPA \$70 BOTELLA \$280
- ZINFANDEL ROSA COPA \$80 BOTELLA \$380
- MERLOT COPA \$120 BOTELLA \$480
- C. SAUVIGNON COPA \$120 BOTELLA \$480
- VINO BLANCO TEMPRANILLO COPA \$80 BOTELLA \$380
- CUNE BOTELLA \$530



CARAJILLO \$120

MIMOSA \$75



SANGRIAS

- SANGRÍA DE VINO TINTO \$85**
Tradicional sangría preparada, elaborada con vino tinto, agua mineral, un toque de limón, acompañada de manzana verde y trozos de naranja
- SANGRÍA DE VINO BLANCO \$85**
Refrescante sangría preparada con vino blanco, agua mineral, con un toque de limón, acompañado de manzana verde y trozos de durazno enmielado.
- SANGRÍA DE VINO ROSA \$85**
Deliciosa sangría preparada con vino rosado zinfandel, agua mineral, un toque de limón, acompañado de mezcla de berries y trozos de fresa.

CITRUS MEZCAL \$145

Refrescante bebida cítrica elaborado con jugo de toronja, naranja y un toque de limón, escarchado con la mezcla especial de la casa y un toque de mezcal.



MEZCALITO DE FRESA \$145

Bebida sabor fresa, mezcal escarchado con la mezcla especial de la casa y para coronar una tira de tamarindo



PEPINO MEZCAL \$145

Refrescante bebida elaborada principalmente de pepino, toque de limón, mezcal y la deliciosa escarcha picante de la casa.

