



LAK

Rincón Deli

Menú café y bebidas



Recorrido maya: café, LAKteos y tendencias

Nuestra selección de café

Cafeología

❖ Juana & Santos

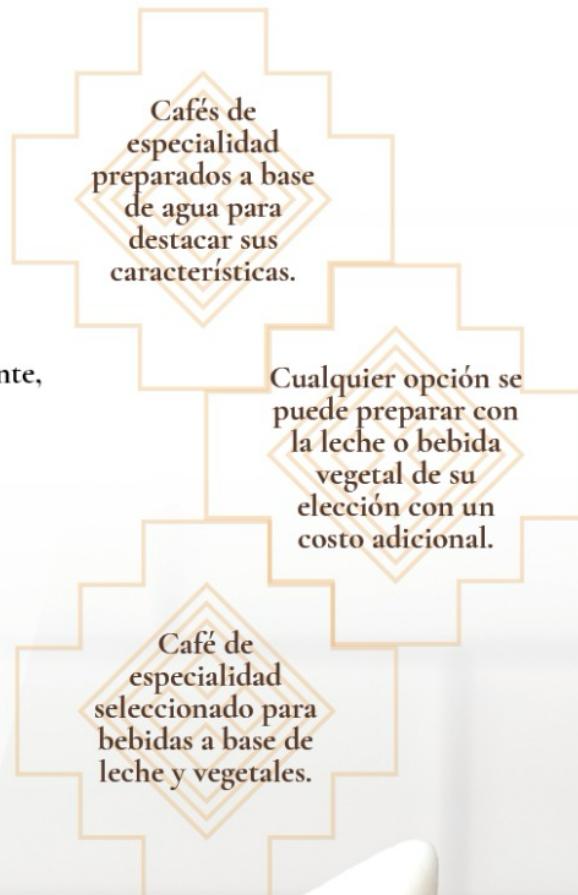
- Variedad Grano: Bourbon y Caturra.
- Altura: 1612 msnm
- Origen: Amatenango de la frontera.
- Aroma: frutos amarillos, piloncillo y chocolate.
- Boca: caramelo, piloncillo, tejocote, acidez cítrica brillante, cuerpo medio sedoso y regusto a melaza.

❖ Carajillo

- Los Altos.
- Aroma: frutos rojos, caramelo y chocolate.
- Sabor: dulzura de caramelo, acidez elegante y notas de avellana y chocolate.
- Orígenes: Aldama y Tenejapa.

❖ Descafeinado

- Aroma: Nueces, caramelo y chocolate.
- Boca: Dulce, caramelo, chocolate y cítricos.
- Orígenes: Aldama y Tenejapa.



Métodos artesanales de café.



Prensa francesa

\$80

Método de inversión del que se obtiene una taza con mayor intensidad de solubles, al no utilizarse filtro de papel. Con este método se distinguen claramente las notas a cacao.

Kalita

\$100

Método por medio de goteo, a través de un filtro ondulado que permite una extracción mucho más uniforme, obteniéndose una taza más dulce y delicada.

V60

\$100

Método que altera la velocidad del flujo del agua de goteo, a través de un orificio grande, con lo cual se obtiene una taza de café con cuerpo sedoso y sabor frutal.

Chemex

\$120

Método de goteo por el que el agua pasa a través de un filtro de papel más grueso, lo que permite retirar la mayor parte de los solubles de nuestro grano del café. Se obtiene una taza mucho más limpia, balanceada y con un retrogusto dulce.

Origami

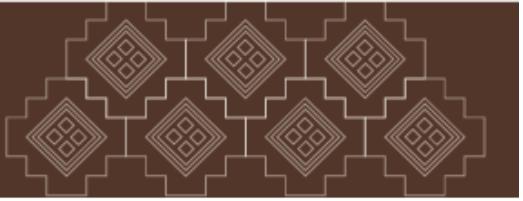
\$120

Método de origen japonés del cual se obtiene unas notas más dulces y balanceadas, por la forma que tiene de cerámica, genera una taza más intensa.

Granos de café de temporada, pregunta a nuestros baristas.



Café y chocolate



Espresso Doble	\$55	Mocha	Ch\$80 Gr\$90
Espresso Sencillo	\$40	Combinación de Espresso con chocolate 100% mexicano de Chiapas.	
Espresso cortado	\$55		
Espresso tonic	\$70	Chocolate	Ch\$75 Gr\$85
2 oz de café con agua tónica.		Chocolate 100% mexicano de Chiapas (40% 50% 70% 80% porcentajes de cacao)	
Americano	Ch\$60 Gr\$70	Chai Latte	Ch\$80 Gr\$90
Espresso diluido en agua caliente.		Chai espresso	Ch \$90 Gr \$100
Capuchino	Ch\$75 Gr\$85	Matcha Latte	Ch\$90 Gr\$100
Leche caliente espumada con 2 oz de espresso.		Taro Latte	Ch\$85 Gr\$95
Latte	Ch\$80 Gr\$90	Taro espresso	Ch\$90 Gr\$100
Leche cremada con carga de espresso.		Leche dorada	Ch\$80 Gr\$90
Latte lavanda	Ch\$85 Gr\$95	Extras.	
Leche cremada con espresso y con un toque de lavanda		Shot de leche (animal)	\$15
Flat White	\$60	Shot de leche (vegetal)	\$18
Bebida balanceada con mayor intensidad de café.		Crema batida	\$18
Cold brew	Ch \$75 Gr \$85	Jarabes (vainilla, caramelo, menta, jamaica y lavanda)	\$18
Una bebida balanceada con mayor intensidad de cafeína.			
Cold brew latte	Ch \$90 Gr \$100		
Una bebida balanceada con mayor intensidad y con un toque de leche cremada fría.			
Cold brew tonic	Ch \$80 Gr \$90		
Una bebida balanceada con un toque de limón amarillo y agua tónica.			
Cold brew temporada	Gr \$100		
Preguntar a nuestros Baristas.			

Tés e infusiones.



Tes con Cafeína

Matcha Puro o Dulce	Ch \$90 Gr\$100
Frío o Caliente	
Thai Chai	Ch \$80 Gr\$90
Té verde Sencha	Ch \$80 Gr\$90
Té negro Earl Grey	Ch \$55 Gr\$68
Oolong Vainilla	Ch\$55 Gr\$68
Oolong Durazno	Ch\$55 Gr\$68
Rooibos Orgánico	Ch \$70 Gr\$80
Honey Bush Vainilla	Ch\$70 Gr\$80
Tè de manzanilla	Ch\$70 Gr\$80
Tè de hierbabuena	Ch\$70 Gr\$80

Tisanas

Té Anti – gripal	\$150
Limón eureka, naranja, romero, curcuma, jengibre, miel.	
Té Digestivo.	\$150
Anis estrella, canela té de manzanilla o hierbabuena y romero.	
México lindo y querido	Ch\$80 Gr\$90
Frutos rojos a base de zarzamora, frambuesa, manzana y flores de Jamaica.	
Bananarama	Ch\$80 Gr\$90
Plátano macho, coco, hojas de plátano, manzana y Jamaica	
Guayaba Canela	Ch\$90 Gr\$100
Guayaba, canela, manzana , jamaica.	

Jugos y sodas



Kuxtal - Vida

Ch\$90 Gr\$100

Jugo de naranja.

Sam Chak

Ch\$90 Gr\$100

Jugo de toronja.

Ya'ax

Ch \$100 Gr \$115

Jugo verde con toronja o naranja, piña, apio, espinaca, y perejil.

Soda

\$80

Elaborada con limón eureka o naranja natural y agua mineral

de fresa.

\$130

Soda Frida Kahlo

Gr \$130

Elaborada con frutos rojos, agua mineral y un toque de limón eureka.

Té Mariposa

GR\$120

Elaborada con té azul, un toque de lavanda limón eureka y agua mineral.

Chamoyada naramango

Gr\$120

Preparado con fruta natural

Smoothies

Smoothie

\$120

Fresa

Frutos rojos

Mango

Bebida frapeada con yogurth y fruta natural



Frappés



Matcha dulce o puro Ch \$110 Gr \$120
Matcha de calidad premium, elaborada con leche entera Bové.

Chai Ch \$90 Gr \$100
Chai concentrado exclusivo Lak, elaborado con leche entera Bové.

Taro Ch \$100 Gr \$110
Bebida elaborada a base de Taro con leche entera Bové.

Chocolate Chiapas Ch \$90 Gr \$100
Chocolate dulce de Chiapas.
(40% 50% 70% 80% porcentajes de cacao)

Mocha Ch \$110 Gr \$120
Mezcla de chocolate de Chiapas, un shot de espresso los altos de Chiapas y leche entera Bové.

Café Ch \$80 Gr \$90
Café los altos de Chiapas



Bebidas refrescantes

Félix

Frambuesa, Guayaba, Mandarina,
Maracuyá y Manzana

\$52

Kombuchas.

Jengibre, Manzana verde, Jamaica y Guayaba

\$105

Refrescos

Coca-cola

\$45

Coca cola sin azúcar

\$40

Coca cola light

\$40

Sprite

\$35

Sprite-s/a

\$35

Sidral

\$35

Sidral s/a

\$35

Ciel 600ml

\$25

CieLt.

\$30

Topo chico 600 ml

\$55

Topochico 355 ml vidrio

\$50

Agua de coco 330 ml

\$40

Leche GUD avena-almendra-chocolate

\$30

Tinto de verano

\$80

Vino español con zumo de limón .

Mimosa

\$120

Jugo de naranja , con prosecco.

Mango-chela

\$170

Chamoyada de naramango con cerveza .

Cervezas

Indio

\$95

Tecate

\$95

Bohemia

\$95

XX Lager

\$95

Corona Cero

\$70

Ultra

\$95

victoria

\$95

Vinos

Bodegas Casa Magoni, Valle de Guadalupe , Baja California México

Vino Blanco Manaz,Fiogner Fiano

\$750

Botella

\$180

Copa

Vino Blanco Chardonay Vermentino

\$730

Botella

\$180

Copa

Vino tinto merlot malbec

\$1120

Botella

\$245

Copa

Vino tinto origen43 (super toscano)

\$895

Botella

\$200

Copa

Vino rosé , esamble de 4 uvas

\$730

Botella

\$180

Copa

Vino portola 750

\$895

Botella

\$180

Copa

Vino tinto reserva cabernet magoni

\$1,680

Botella

Vino prosecco espumoso

\$180

Copa