



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.

Cafés de especialidad preparados a base de agua para destacar sus características.

Cualquier opción se puede preparar con la leche o bebida vegetal de su elección con un costo adicional.

Café de especialidad seleccionado para bebidas a base de leche y vegetales.



# 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 ceramica, genera una taza más intensa.

Granos de café de temporada, pregunta a nuestros baristas.





# Café y chocolate



Espresso Doble \$55  
Espresso Sencillo \$40  
Espresso cortado \$55  
Espresso tonic \$70  
2 oz de café con agua tónica.

Americano Ch\$60 Gr\$70  
Espresso diluido en agua caliente.

Capuchino Ch\$75 Gr\$85  
Leche caliente espumada con 2 oz de espresso.

Latte Ch\$80 Gr\$90  
Leche cremada con carga de espresso.

Latte lavanda Ch\$85 Gr\$95  
Leche cremada con espresso y con un toque de lavanda

Flat White \$60  
Bebida balanceada con mayor intensidad de café.

Cold brew Ch \$75 Gr \$85  
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.

Mocha Ch\$80 Gr\$90  
Combinación de Espresso con chocolate 100% mexicano de Chiapas.

Chocolate Ch\$75 Gr\$85  
Chocolate 100% mexicano de Chiapas  
(40% 50% 70% 80% porcentajes de cacao )

Chai Latte Ch\$80 Gr\$90

Chai espresso Ch \$90 Gr \$100

Matcha Latte Ch\$90 Gr\$100

Taro Latte Ch\$85 Gr\$95

Taro espresso Ch\$90 Gr\$100

Leche dorada Ch\$80 Gr\$90

## Extras.

Shot de leche (animal) \$15

Shot de leche (vegetal) \$18

Crema batida \$18

Jarabes (vainilla, caramelo, menta, jamaica y lavanda) \$18

# 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*  
Jugo de naranja.

Ch\$90 Gr\$100

*Sam Chak*  
Jugo de toronja.

Ch\$90 Gr\$100

*Ya'ax*  
Jugo verde con toronja o naranja, piña, apio, espinaca, y perejil.

Ch \$100 Gr \$115

*Soda*  
Elaborada con limón eureka o naranja natural y agua mineral de frambuesa.

\$80

\$130

*Soda Frida Kahlo*  
Elaborada con frutos rojos, agua mineral y un toque de limón eureka.

Gr \$130

*Té Mariposa*  
Elaborada con té azul, un toque de lavanda limon eureka y agua mineral .

GR\$120

*Chamoyada naramango*  
Preparado con fruta natural

Gr\$120

## 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* \$52  
 Frambuesa, Guayaba, Mandarina,  
 Maracuyá y Manzana

*Kombuchas.* \$105  
 Jengibre, Manzana verde, Jamaica y Guayaba

## 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 Botella \$750  
 Copa \$180  
 Vino Blanco Chardonay Vermentino Botella \$730  
 Copa \$180  
 Vino tinto merlot malbec Botella \$1120  
 Copa \$245  
 Vino tinto origen43 (super toscano) Botella \$895  
 Copa \$200  
 Vino rosé , esamble de 4 uvas Botella \$730  
 Copa \$180  
 Vino portola 750 Botella \$895  
 Copa \$180  
 Vino tinto reserva cabernet magoni Botella \$1,680  
 Vino prosecco espumoso Copa \$180