



BROWN & COFFEE
un suspiro de café

*Alimentos &
Bebidas*

Postres

1 MACARONS 1 pza. \$25



Pregunta por los sabores disponibles.

2 GALLETA DE CHISPAS DE CHOCOLATE 1 pza. \$35



3 GALLETA DE COCO 1 pza. \$35



4 GALLETA ARANDANO Y AVENA 1 pza. \$35



5 GALLETA DE AVENA Y CIRUELA PASA 1 pza. \$35

GLUTEN FREE



Galleta libre de gluten y reducida en azúcar, hecha con harina de avena, nuez y ciruela pasa.

6 CROISSANT NATURAL 1 pza. \$55



7 PAN DE PLÁTANO 1 pza. \$70



Pan de plátano con canela y nieve de vainilla.

8 PAN DE AVENA 1 pza. \$75

GLUTEN FREE



Pan libre de gluten, azúcar y lácteos, relleno de blueberry, acompañado de frutos rojos.

9 ROL DE CANELA 1 pza. \$70



Natural y Glaseado.

10 TARTA DE NUEZ 1 pza. \$80



Rellena de nuez con maple, decorada con nuez caramelizada y disco de chocolate semi amargo.

11 TARTA DE CARAMELO Y CHOCOLATE 1 pza. \$80



Relleno de caramelo salado con ganache semi amargo, cacahuete caramelizado y chispas de chocolate.

12 TARTA DE CREMA PASTELERA 1 pza. \$80



Rellena de crema pastelera con frutos rojos y chocolate blanco.

13 CRÉME BRULÉE 1 pza. \$95



Cremoso crême brûlée decorado con frutos rojos.

14 PASTEL DE 3 LECHEs 1 pza. \$90



15 PASTEL DE CHOCOLATE 1 pza. \$90



16 PASTEL MONIQUE 1 pza. \$90



17 PASTEL DE ZANAHORIA 1 pza. \$90



18 TIRAMISÚ 1 pza. \$90



19 GELATINA DE YOGURT CON COULIS 1 pza. \$85



20 PAY DE QUESO CON FRUTOS SILVESTRES 1 pza. \$85



21 BROWNIE CON 1 BOLA DE HELADO DE VAINILLA 1 pza. \$90



22 TRENZA DE MANZANA CON 1 BOLA DE HELADO DE VAINILLA 1 pza. \$90



23 PUDÍN CON CREMA DE CHOCOLATE Y 1 BOLA DE HELADO DE VAINILLA 1 pza. \$90



Pregunta por nuestro postre del día

Barra Deli PROTEÍNA 60g

24 BAGEL 3 QUESOS \$110



Queso gouda, queso de cabra, queso crema, mayonesa, aderezo chipotle, germinado de alfalfa y jitomate.

25 BAGEL ITALIANO \$120



Pepperoni con queso gouda, acompañado de salsa bolognesa.

26 BAGEL DE LOMO CANADIENSE \$115



Lomo canadiense, queso gouda, pepino, lechuga, jitomate y aderezo chipotle.

27 BAGEL DE SALMÓN AHUMADO \$135



Salmón ahumado, queso crema, alcázaras, germinado de alfalfa, vinagre balsámico y aderezo chipotle.

28 PANINI VEGETARIANO \$110



Panela, germinado de alfalfa, lechuga, pepino, jitomate, aderezo de chipotle.

29 PANINI DE PAVO \$125



Jamón de pavo, queso panela, pepino, zanahoria, germinado de alfalfa y lechuga con aderezo chipotle.

30 PANINI DE ROAST BEEF \$125



Roast beef, queso gouda, lechuga, jitomate y aderezo chipotle.

31 BAGUETTE DE JAMÓN SERRANO \$130



Jamón serrano con queso manchego, jitomate, lechuga y vinagre balsámico.

32 BAGUETTE SELVA NEGRA \$120



Jamón selva negra, queso gouda, germinado de alfalfa, jitomate, lechuga y aceitunas negras con aderezo chipotle.

33 BAGUETTE DE CARNES FRÍAS \$120



Selva negra, salami y jamón de pavo, mayonesa, queso gouda, jitomate, pepino, aceituna negra y aderezo chipotle.

34 BROWN SANDWICH \$120



Jamón pechuga de pavo, germinado de alfalfa, jitomate, queso gouda y aderezo chipotle, acompañado de papitas cambray.

Desayunos

Todos los desayunos incluyen café refill. Se sirven hasta la 1:00 p.m.

35 DESAYUNO NEW YORK \$95
3 pzas.



Pan francés, canela en polvo y azúcar.

36 DESAYUNO BROWN&COFFEE \$115



1 bagel de jamón, 1 huevo revuelto y queso crema.

37 DESAYUNO CALIFORNIA \$130



1 waffle con 2 huevos, 1 salchicha, tocino o fruta.

38 DESAYUNO TORONTO \$130



3 hot cakes con 2 huevos, 1 salchicha, tocino, 1 papa hashbrown o fruta.

39 HUEVO EN SALSA \$105
2 pzas.



Acompañado de panela y frijoles.

40 PANELA EN SALSA PASILLA \$125
300 g



Panela asada en salsa pasilla, acompañada de ensalada.

41 MOLLETES DULCES \$80
1 pza.



Mantequilla y mermelada.

MOLLETES TRADICIONALES \$105
1 pza.



Frijol y queso con salsa mexicana.

MOLLETES ESTUDIANTILES \$120
1 pza.



Jamón, chorizo, frijol y queso.

42 FAJITAS DE ARRACHERA \$150
120 g



Arrachera con pimienta y cebolla, acompañada de panela y frijoles.

43 CREPA DE POLLO \$140
120 g



Servida con aderezo chipotle.

44 BURRITAS DE CHILORIO \$135
160 g



3 pzas. Acompañadas de ensalada y salsa.

45 ALAMBRE DE POLLO \$140
120 g



Con pimienta, cebolla y tocino, acompañado de panela y frijoles.

Pepitos PROTEÍNA 80g

46 **CHISTORRA** \$125



Chistorra, mayonesa, queso gouda, guacamole, cebolla guisada, lechuga, jitomate y papitas cambray.

47 **CHILORIO** \$140



Chilorio, frijoles, queso, jitomate, lechuga, aderezo chipotle y papitas cambray.

48 **ARRACHERA** \$145



Arrachera, jitomate, lechuga, aderezo hipofle y papitas cambray.

49 **NUEVE DE JULIO** \$145



Vacio de res, queso, jitomate, lechuga, aderezo chipotle y papitas cambray.

50 **CHICKEN BAKE** \$140



Pechuga, jamón, tocino, queso, jitomate, lechuga, aderezo chipotle y papitas cambray.

Paquete desayunos

51 **YOGURT CON FRUTOS ROJOS** \$105



- Yogurt natural
- Frutos rojos (fresa, frambuesa, zarzamora)
- Arándanos
- Coco rallado
- Granola
- Miel de abeja
- Nuez granillo
- Café americano (refil)
- Jugo de naranja (200 ml)

52 **BAGEL NATURAL** \$100



- Pan bagel natural
- Mermelada de frutos rojos
- Mantequilla
- Queso crema
- Crema batida y fresas
- Café americano (refil)
- Jugo de naranja (200 ml)

53 **CROISSANT MASTER** \$125



- Croissant natural
- Mayonesa
- Huevo (2 pzas)
- Tocino o salchicha con papa hash brown
- Salsa martajada
- Café americano (refil)
- Jugo de naranja (200 ml)

54 **CROISSANT CON FRUTA** \$135



- Croissant natural
- Mayonesa
- Jamón de pavo
- Frutos rojos (frambuesa, fresa, zarzamora)
- Yogurt
- Miel de abeja
- Granola o coco rallado
- Café americano (refil)
- Jugo de naranja (200ml)

Croissant dulces

55 \$80



- Cajeta
- Chocolate
- Lechera
- Nutella
- Frutos rojos

Croissant salados

56



- Pepperoni \$70
- Salami \$75
- Jamón de pavo \$75
- Jamón serrano \$85
- Selva negra \$85
- Roast beef \$85

Montaditos

57



- **SALMÓN AHUMADO**
Salmón ahumado, queso gouda, germinado y aceituna verde.
- **PANELA ASADA**
Panela asada, chimichurri, jitomate y orégano seco.
- **SETAS CON ESPINACAS**
Setas guisadas con espinacas, queso de cabra y aceite de olivo.
- **CAPRESE**
Pesto, queso mozzarella, jitomate, albahaca y aceite de olivo.
- **FAJITAS DE ARRACHERA**
Fajitas de arrachera, cebolla caramelizada, pimiento y panela.
- **SALAMI**
Salami, pesto, aceituna verde, queso de cabra y balsámico.
- **MILANESA DE POLLO**
Milanesa de pollo empanizado y guacamole.
- **CHISTORRA**
Chistorra, guacamole, queso gouda y salsa verde.
- **ALAMBRE DE POLLO**
Alambre de pollo, pimiento, cebolla, tocino y panela.
- **CHILORIO**
Chilorio, jitomate y guacamole.

Todos los montaditos van acompañados de papas fritas y a elegir: salsa roja martajada, salsa verde, chimichurri o aderezo chipotle. **\$50**

Avocados

58 AVOCADO JAMÓN DE PAVO 1 pza. \$60



Pan artesanal, jamón de pavo, huevo, queso gouda, aguacate y mantequilla.

59 AVOCADO CHAMPIÑONES \$60



Pan artesanal, champiñones, queso gouda, aguacate, huevo y mantequilla.

60 AVOCADO DE QUESOS \$60



Pan artesanal, queso gouda, queso crema, huevo, aguacate, mantequilla.

61 AVOCADO DE JAMÓN SERRANO \$65



Pan artesanal, jamón serrano, lechuga, jitomate, vinagre balsámico, mantequilla, queso gouda.

Ensaladas

62 ENSALADA FRUTAL 220g \$110



Lechuga, queso de cabra, fresa, nuez, vinagre balsámico, pollo (opcional).

63 ENSALADA CÉSAR 200g \$125



Lechuga, queso parmesano, pollo a la plancha, aderezo César y crotones.

64 ENSALADA DE ARRACHERA 160g \$140



Lechuga, arrachera, pepino, aguacate, jitomate cherry, zanahoria, vinagreta italiana.

Snack

65 CARNES FRÍAS 200g \$290



Jamón de pavo, salami, pepperoni, selva negra, roast beff, jamón serrano y lomo canadiense. Armalo a tu gusto.

Waffles 1 pza.

66 BANANA WAFFLE \$90



Plátano, nuez, cajeta y lechera.

67 STRAWBERRY WAFFLE \$90



Compota de fresa y crema chantilly.

68 NUTELLA WAFFLE \$135



Nutella, coulis de frutos rojos, fresa, queso crema y una bola de helado de vainilla.

Crepas Saladas



Crepas Dulces



Ármala a tu gusto

	Crepa \$100	Waffle \$90
	Elige: 1 base + 1 ingrediente + 1 complemento	
BASE	- Nutella - Cajeta	- Lechera - Queso crema - Queso gouda - Queso cabra
INGREDIENTE	- Nuez - Fresa - Kiwi - Plátano	- Zarcamora - Frambuesa - Manzana verde - Pollo - Salami - Chorizo - Champiñón - Jamón de pavo - Pepperoni
COMPLEMENTO	- Mermelada de Frutos rojos - Aderezo (chipotle o ranch)	
ACOMPAÑAMIENTO EXTRA \$30	- Bola de helado (vainilla o frutos rojos)	

¡Disfrútala!

La fruta de los platillos puede variar dependiendo de la temporada

Bebidas Calientes

1 **ESPRESSO** 50ml. \$30
DOBLE 100ml. \$45



ESPRESSO **ESPRESSO DECAF**

2 **CAFÉ AMERICANO**



CHICO 300ml \$40 **GRANDE** 400ml \$45

3 **LATTE** Espresso con leche caliente



CHICO 300ml \$55 **GRANDE** 400ml \$80

4 **CAPUCCINO**



NATURAL Chico 300ml \$55 Grande 400ml \$80
SABORES Chico 300ml \$70 Grande 400ml \$85
 Amaretto, Almendra, Vainilla, Mocca o Caramelo.

5 **CAPUCCINO VIENÉS**



Capuccino con un toque de crema batida

CHICO 300ml \$80 **GRANDE** 400ml \$95

6 **CHOCOLATE CALIENTE**



CHICO 300ml \$50 **GRANDE** 400ml \$75

7 **MOCCA MENTA** 360ml. \$95



Base de chocolate caliente, café espresso y un toque de menta.

8 **MOCCA CHERRY** 360ml. \$95



Base de chocolate caliente, café espresso y un toque de cereza.

9 **CAFÉ IRLANDÉS** 360ml. \$140



Base de espresso, Whiskey Irlandés, licor de café y crema batida.

Bebidas Frías

10 **CHOCOLATE FRÍO** 480ml. \$65



11 **ESPRESSO** 100ml. \$55



12 **CHAI FRÍO** 480ml. \$85



Chai, leche evaporada y leche entera.

13 **AFFOGATO** 360ml. \$120



Espresso con helado de vainilla.

14 **CAPUCCINO** 480ml. \$85



15 **CAFÉ LATTE** 480ml. \$85



Espresso doble con leche fría.

16 **MOCCA MENTA** 480ml. \$95



Base de chocolate frío, café espresso y un toque de menta.

17 **MOCCA CHERRY** 480ml. \$95



Base de chocolate frío, café espresso y un toque de cereza.

18 **LIMONADA** 480ml. \$40



Natural / Mineral

19 **NARANJADA** 480ml. \$40



Natural / Mineral

20 **VASO DE LECHE** 480ml. \$28



Coctelería

21 CAPUCCINO COCTEL 180ml. \$115



Base de Kalhúa, Vodka y un toque de leche.

22 SHAKERATO 180ml. \$130



Preparación a base de Espresso y Baileys.

23 CARAJILLO 100ml. \$140



Bebida preparada a base de licor 43 y café espresso.

24 DON JULIO 180ml. \$115



Preparado a base de licor 43 y jugo de naranja.

25 CLERICOT 480ml. \$90



Preparado con jugo de limón, refresco de manzana, vino tinto y frutos rojos.

26 SANGRÍA 480ml. \$85



Preparado a base de limonada con vino tinto.

27 CALIMOCHO 480 ml. \$80



Refresco de cola con vino tinto de la casa.

28 BAILEYS EN LAS ROCAS 60ml. \$100



Vinos de mesa

29 SANGRE DE TORO



Botella Mediana 375ml. \$290

30 BRISA VISTAMAR Cabernet Syrah



Botella 750ml. \$430 Copeo 180ml. \$120

31 RIUNITE Lambrusco



Botella 750ml. \$380 Botella Mediana 187ml. \$160

32 CASA PUNTI Cabernet Sauvignon



Botella 750ml. \$410 Copeo 180ml. \$135

33 FUZION Tempranillo / Malbec



Botella 750ml. \$520 Copeo 180ml. \$135

34 DOLCE BIANCO Verdejo



Botella 750ml. \$620 Copeo 180ml. \$155

35 CONTAGUA Merlot



Botella 750ml. \$450

Frappé base leche

36 CHAI FRAPPÉ 480ml. \$105



SABORES: Natural, Vainilla, Manzana-Canela o Matcha

37 FRAPPÉ ORIGINAL 480ml. \$110



DE SABOR: Caramelo, Avellana, Almendra o Vainilla \$120

38 FRAPPÉS VARIOS 480ml. \$120



Mocca, Mocca Menta, Choco Galleta, Chocolate o Caramelo.

39 BROWNTWISTER 480ml. \$110



Preparado a base de café, con extra de café.

40 MOCCA CHERRY 480ml. \$110



Chocolate y café expresso con un toque de cereza.

41 OREO FRESA 480ml. \$110



Frappé base agua



Smoothies



Jugos



Tés

56 TÉ VERDE MENTA



CHICO 300ml \$45 GRANDE 400ml \$65

57 TÉ NEGRO



Frutos rojos - Coco chai

CHICO 300ml \$45 GRANDE 400ml \$65

58 BLANCO



Champaña frutal - Relax - Manzanilla

CHICO 300ml \$45 GRANDE 400ml \$65

59 CHAI LATTE



Chai con leche espumada

Vainilla - Manzana canela - Matcha

CHICO 300ml \$70 GRANDE 400ml \$90

Tisanas Frutales

60 TISANA FRAPPÉ 480ml. \$95



61 TISANA FRÍA 360ml. \$80



62 TISANAS



Fresa kiwi - Frutas tropicales - Manzana canela
Serena Pasión - Moras garden - Maracuyá

CHICO 300ml \$65 GRANDE 400ml \$90

Cervezas

63 CERVEZA 355ml.



Corona Light / Corona / Pacifico / Victoria
Modelo Especial / Negra Modelo

\$40
\$45

64 MINERVA LAGER LIGHT 355ml. \$80



65 MICHELADA 60ml. +\$25



68 REFRESCOS



REFRESCO 355ml \$38 AGUA CIEL 600ml \$35

66 MICHELADA CLAMATO 180ml. +\$28



67 RUSA 60ml. +\$10



Refrescos

PLAZA PANORÁMICA BUGAMBILIAS Local 4 Zona C

Bldv. Bugambilias #4460, Cd. Bugambilias, Segunda Sección, Zapopan, Jalisco, C.P. 45238

Lunes a Sábado de 9 a.m. a 12 a.m. Domingo de 9 a.m. a 11 p.m.

RESERVACIONES: 33 3271 0357 PEDIDOS A DOMICILIO: 33 3271 9999  33 2248 0324

 browncoffee@plazapanoramica.com.mx

 Brown&Coffee

 brownandcoffee